

## MINI GLOSSARIO

**Ale** variegata famiglia di birre ad alta fermentazione, cioè che impiegano *Saccharomyces cerevisiae*, lieviti che prediligono temperature elevate (15°/25°C) e salgono in superficie man mano che avviene il processo. Tradizionali di Gran Bretagna, Irlanda e Belgio.

**Barley wine**, letteralmente 'vino d'orzo', birra ad alta fermentazione che si avvicina al vino per tasso alcolico.

**Birra artigianale** prodotta da piccoli birrifici indipendenti (con produzione annua non superiore a 200 mila ettolitri) e non sottoposta a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

**Blanche** denominata anche *witbier*, in fiammingo. Colore molto chiaro e aspetto torbido, prodotta con malto d'orzo e frumento non maltato, poi rifermentata in bottiglia. Ha un aroma caratteristico derivante dall'impiego di coriandolo, arance, curaçao ed arance amare, in sostituzione totale o parziale del luppolo.

**Bock** birre lager forti, di origine tedesca, declinate in numerosi sottostili.

**Brassare** produrre birra (l'origine del termine è incerta).

**Brut bière** o birra *champagne*, prodotta con un metodo simile allo *champenois*, con fermentazione e invecchiamento in bottiglia.

**Doppelbock** variante più scura e tostata delle bock.

**Dubbel** birre scure, forti, ad alta fermentazione, ispirate a una birra prodotta dai monaci trappisti dell'abbazia di Westmalle in Belgio verso la metà del 1800.

**Flemish red** belga rossa 'acida' a fermentazione 'mista' perché, oltre al *Saccharomyces cerevisiae*, agiscono batteri e lieviti selvaggi presenti nei tini di legno usati per la fermentazione e la maturazione.

**Imperial** in passato erano le birre prodotte in Inghilterra e destinate alla corte dell'Impero Russo durante il XIX secolo. Oggi il termine è associato a molti stili birrai a indicare una birra più forte e corposa rispetto allo stile di base.

**IPA**, India Pale Ale. Stile birraio della famiglia delle *ale* derivante dal tipo di birre che, nell'800, venivano prodotte per essere spedite nelle colonie britanniche in India, nelle quali si impiegava un maggior contenuto di luppolo per prolungare la conservazione.

**Kriek** nome fiammingo che identifica una varietà di ciliegia piccola e amarognola.

**Lager** grande famiglia di birre accomunate dalla fermentazione bassa, ossia con lieviti *Saccharomyces carlsbergensis* che prediligono temperature intorno a 8°/10°C e che tendono a depositarsi sul fondo del tino.

**Lambic** birre a fermentazione spontanea, con lieviti selvaggi autoctoni.

**Luppolo** pianta della famiglia delle cannabacee, la cui infiorescenza femminile è ricca di polifenoli, oli essenziali e altre sostanze, che servono per aromatizzare e conservare la birra.

**Malto** termine che indica in generale un cereale germinato (malto d'orzo, malto di frumento...).

**Milk stout** *stout* contenente il lattosio, lo zucchero del latte che, non venendo fermentato dal *Saccharomyces cerevisiae*, conferisce dolcezza e corpo.

**Porter** stile di birra basato sull'impiego di malto torrefatto. Nacque nel 1700 in Inghilterra ed ebbe molto successo tra i facchini (in inglese *porters*, da cui il nome).

**Stout** scure e forti ad alta fermentazione, con malto tostato, nate come versione irlandese delle Porter.

**Triple** belga *ale* forte che discende da un tipo di birra prodotta nell'abbazia trappista di Westmalle nella metà del secolo scorso.

**Weiss o Weizen** prodotta con malto di frumento.

**Weizenbock** variante di *weiss* fermentata con la tecnica *bock*.