



I quaderni del



QUADERNO 3

Abbinamento Carne e Birra

a cura di Filippo Bizzarri



Si è soliti pensare che ad accompagnare una buona bistecca debba necessariamente esserci un calice di vino, rosso. Senza nulla togliere al vino, **la birra ha una gamma di sapori più ampia**, per via dei diversi ingredienti che può contenere: dai cereali, lieviti, luppolo, ma anche spezie, frutta, cioccolato, caffè... che la rendono estremamente versatile con gli abbinamenti. Ci sono moltissime birre artigianali, come le nostre, con profumi e aromi che ben si prestano ad essere abbinate a piatti a base di carne.

Che poi diciamocelo, l'accostamento tra una braciola e un bel bicchiere di birra fresca rappresenta un connubio perfetto al quale è difficile resistere.

Ma come abbinare la birra alla carne in modo corretto? Per creare un gioco di equilibri di sensazioni ci sono alcuni accorgimenti che possono creare accostamenti armonici e ben bilanciati.

Prima di vedere quali siano le tecniche di abbinamento però, vediamo quali sono gli aromi che caratterizzano le diverse tipologie di birra. In questo modo sarà più semplice creare degustazioni interessanti.

Gli aromi della birra

Come per gli alimenti, anche le diverse tipologie di birra hanno aromi differenti che possono essere raggruppati secondo alcune caratteristiche comuni e predominanti.

Spesso si usano parole come luppolata, maltata o tostata per descrivere il tipo di birra. Ma cosa significano? Vediamo di fare chiarezza.

Birre luppolate

Il luppolo è l'ingrediente principale della birra. Conferisce il tipico sapore amarognolo e ne arricchisce l'aroma esaltandone i sentori floreali e fruttati.

Le birre luppolate sono pertanto caratterizzate da ricchezza aromatica e amaro pronunciati.

Il gusto di queste birre dipende dal momento nel quale vengono inseriti i luppoli nel processo di fermentazione: prima vengono aggiunti, più amara risulterà essere la birra.

Nonostante di solito siano anche ricche di malti, in queste birre sarà sempre il luppolo a farla da padrone e a dare intensità.

Si presentano con un corpo da medio a pieno e il colore può variare dal giallo all'ambrato. Il tenore alcolico può essere anche piuttosto sostenuto.

Birre maltate

Il malto proviene dal chicco d'orzo e di solito viene tostato prima di essere aggiunto alla birra conferendogli un sapore ricco, sostanzioso e tostato.

Inoltre, durante il processo di tostatura, gli zuccheri nell'orzo si caramellano, esaltando note leggermente dolci e caramellate come quelle di: frutta secca, mou, crosta di pane e frutta. Il



colore di queste birre va dall'ambrato carico al marrone scuro ed il corpo varia da leggero a pieno, mentre per quanto riguarda il grado alcolico può essere sia basso sia importante.

Birre leggere

Sono birre che presentano profili aromatici puliti e freschi, tanto da essere piacevolmente rinfrescanti nella loro frizzantezza. La maggior parte delle birre leggere non ha un'elevata gradazione alcolica né un sapore forte, troppo amaro o luppolato e i suoi colori spaziano dal giallo paglierino all'ambrato.

Birre tostate

Fatte con malti tostati, che sprigionano aromi di caffè e di cacao, queste birre donano sensazioni intense al palato. Possono avere un corpo medio o pieno, con colori che vanno dal ramato carico al nero. Le birre scure sono in genere tostate più a lungo rispetto alle birre maltate così da ottenere un gusto nocciolato più ricco e più corposo.

Le principali tipologie di birra tra le quali scegliere

I diversi tipi di birra prodotti al mondo sono molteplici e le rispettive sottocategorie non fanno che aumentarne il numero.

Ogni tipologia fa riferimento ad una precisa tradizione produttiva e di consumo e ognuna di esse ha un suo carattere ed una propria personalità.

Tuttavia, per iniziare possiamo raccogliere in 7 categorie principali.

Birre d'Abbazia: racchiude un'ampia tipologia di birre che, in origine, indicava le bevande prodotte principalmente nei monasteri belgi e olandesi seguendone le antiche ricette. Oggi tale legame con i monasteri è venuto meno e, la maggior parte delle migliori birre d'Abbazia viene prodotto su concessione di licenze rilasciate dalle stesse Abbazie. Ad alta fermentazione, sono birre strutturate e molto spesso aromatizzate. Il loro colore va dall'oro all'ambrato, fino al bruno scuro.

Lambic: sono birre di origine belga, prodotte tramite un procedimento di fermentazione spontanea, sfruttando lieviti e batteri presenti nell'aria e in natura. Questo processo di fermentazione inusuale conferisce a questo tipo di birra un sapore decisamente caratteristico: secco con una complessità fruttata e un'acidità intensa. Quest'ultima varia in funzione del grado di invecchiamento e la gradazione alcolica si aggira solitamente intorno ai 5 gradi.

Ale: dal corpo pieno e fruttato, sono birre ottenute da malto d'orzo con lieviti ad alta fermentazione. Presentano una moderata gradazione alcolica e un sentore amarognolo. Ne esistono molte tipologie che variano anche notevolmente per colore, gradazione e gusto. Ad esempio l'IPA (India Pale Ale) è piuttosto alcolica e luppolata.



Blanche: le birre bianche come suggerisce già il nome hanno un colore molto chiaro per la presenza di frumento non maltato e di lievito in sospensione. Sono leggermente acidule, fresche e piacevolmente speziate.

Bock: sono birre Lager particolarmente forti che hanno origini tedesche. Rispetto alle Lager però le Bock sono più alcoliche e maltate con colori più intensi. Quando superano i 7,5 gradi vengono chiamate Doppelbock.

Lager: è sicuramente la tipologia più conosciuta. Di colore chiaro, media alcolicità e delicata negli aromi e nel gusto. È una birra a bassa fermentazione e a lunga stagionatura con un colore oro pallido.

Pils (Pilsner): bionda e a bassa fermentazione, è una birra dall'aroma inconfondibile di luppolo e un gusto più amaro della classica Lager. Nelle Pils è possibile sentire odori resinosi e floreali.

Weizen (o Weissbier): leggermente aspra e non molto luppolata, è una birra di malto di frumento. Ha un colore che varia dal giallo-oro al giallo più scuro soprattutto a seconda del tipo di malto impiegato. La gradazione è generalmente leggera dalla gasatura vivace, perfetta per la bella stagione.

Come abbinare la birra alla carne

Come abbiamo visto le birre possono suddividersi in una moltitudine di tipologie, gusti ed aromi che ben si prestano a creare innumerevoli abbinamenti con carni e ricette di ogni tipo.

Oltre alle caratteristiche organolettiche della birra per individuare l'abbinamento migliore è necessario valutare la pietanza che abbiamo davanti in base a criteri come: sapidità, dolcezza, grassezza, tendenza acida o amarognola, untuosità, succulenza e persistenza olfattiva.

Ogni taglio di carne, infatti, ha le proprie caratteristiche e peculiarità che richiedono differenti tipi di cottura.

Va da sé che per ogni piatto andranno individuate le caratteristiche principali e cercate idee nuove, diverse e creative per poterci abbinare una birra che possa esaltarne i sapori, senza coprirli o peggiorarli ancora alterarli.

Un po' come abbiamo visto quando abbiamo parlato delle tecniche di abbinamento del vino esistono delle regole di base alle quali è possibile ricorrere per valorizzare tanto il piatto quanto la pinta di birra che abbiamo scelto.

Abbinamento per contrapposizione

Questo tipo di accostamento gioca sul contrasto dei sapori, ossia vengono abbinare birre aventi caratteristiche antitetiche a quelle del piatto a base di carne scelto.

L'obiettivo è quello di pulire la bocca ad ogni sorso. La carne al sangue ad esempio, che ha una tendenza dolce, richiede una certa durezza nella birra, data da componenti acide, sapide e da una spiccata effervescenza.



Le pietanze con spiccata tendenza amarognola, invece, come possono essere le carni grigliate, sono ottimamente controbilanciate da birre molto morbide.

I piatti a base di carni untuose, come quelle suine più grasse, possono essere accompagnati con birre dalla spiccata effervescenza, buona alcolicità e tannicità.

Abbinamento per concordanza

Accostare sapori simili per intensità e persistenza gusto-olfattiva è uno dei modi più semplici per creare un delizioso abbinamento tra birra e carne.

In questo caso vengono abbinati piatti ricchi a birre corpose e ben strutturate, viceversa pietanze dai sapori delicati sono accostate a bevande con minor carattere.

Abbinare birre e carni caratterizzate dalla stessa intensità di gusto permette di ottenere abbinamenti ben equilibrati dove nessun sapore prevale in qualche modo sull'altro.

In base agli ingredienti e al metodo di preparazione del piatto è possibile trovare note comuni tanto alla birra quanto alla carne.

Basti pensare a tutte quelle ricette che prevedono l'utilizzo di spezie che conferiscono profumi alla pietanza e che trovano il giusto connubio con birre dalle spiccate note aromatiche.

L'accostamento per concordanza non rappresenta necessariamente un'alternativa a quello per contrapposizione, bensì entrambi possono coesistere nella scelta di un

abbinamento in relazione alla specifica caratteristica organolettica considerata.

Birra e carne rossa

Una bistecca cotta al sangue dal sapore ricco e avvolgente può essere accostata a birre forti, di grande personalità.

La scelta, nel caso delle carni rosse, può ricadere su birre a doppio malto dal gusto corposo, intenso e dal tasso alcolico sostenuto.

Qualche esempio? Le birre belghe, la Ale che ben si sposa con la bistecca alla fiorentina oppure la tedesca Weizen che è perfetta se abbinata alla carne di maiale, in quanto caratterizzata da un sapore fruttato che ben si accompagna con questo tipo di carne.

Arrosti, cacciagione o carne alla griglia sono perfetti se abbinati insieme ad una birra Bock oppure Ale, aggiungendo al BBQ le salsicce è possibile optare per una Dunkel o una Lambic, così da pulire il palato dal grasso e prepararlo ad un nuovo morso, grazie all'acidità della birra.

Quando ci troviamo di fronte a sapori decisi, come quelli dati dalla carne frollata, possiamo osare accostamenti con birre come Strong Lager, Doppelbock o Weizen Doppelbock.

Le birre di Abbazia, dal tenore alcolico importante, sono perfette con gli stufati o i pasticci di carne. Tra l'altro ci sono spezzatini, come la Carbonade alla fiamminga, che vengono cotti proprio nella birra.



Se invece volete gustarvi un hamburger, la Pils con la sua freschezza assicura una buona compagnia.