

# S

# Drink

## Bevi malto, leggi molto

**I microproduttori italiani, i brand di qualità superiore, gli abbinamenti col cibo, le regole della produzione artigianale... Un libro racconta tutti i segreti della birra.**

testo **Luca Ragagnin + Enrico Remmert**



Un proverbio boemo dice: «Una buona birra può essere giudicata con un solo sorso, ma è meglio esserne completamente sicuri». Non è necessario essere praguesi per comprendere la profonda saggezza di certi popoli e seguirne i precetti. Perciò, se anche voi, per sicurezza, preferite asciugare il boccale, apprezzerete un libro da poco uscito: *Birra*, di Daniela Guaiti e Giò Pozzo (Giunti Editore). Il volume è una vera e propria bussola per navigare nella galassia degli stili birrai: decine di dettagliate schede di degustazione e un ricco elenco di brand che esperti e profani potranno sperimentare anche negli abbinamenti gastronomici suggeriti.

Quella della birra è una storia antica, di contadini e faraoni, di monaci e scienziati, di fermenti e di frumenti. Il libro la racconta in tutti i suoi aspetti attraverso sei sezioni: le origini, le materie prime, la produzione industriale, la produzione domestica, la degustazione e gli abbinamenti gastronomici. Tra le pagine potrete soddisfare la vostra sete (di conoscenza) e scoprire tante curiosità: per esempio che gli antichi Greci la detestavano e chiamavano con disprezzo la bevanda dei coevi Egizi «vino d'orzo», mentre dalle parti di Roma, dove notoriamente non si è mai guardato troppo per il sottile, la birra era amata da imperatori e medici, che la consigliavano per i disturbi al fegato (ecco un possibile indizio della decadenza dell'Impero). Nell'appendice finale il libro fornisce una completa guida ai produttori: dai birrifici storici europei ai microbirrifici italiani, ma la parte davvero intrigante è quella che insegna a prodursi la birra in casa. Si tratta di un'operazione alla portata di tutti, a patto di munirsi degli strumenti adatti. Ma siccome noi non disponiamo di un gorgogliatore (se non quello interno) la birra ce la beviamo al pub, ricordando le parole del sommo Omero: «Ah, la birra. Causa e soluzione di tutti i problemi della vita». *Odisea o Iliade?* Ma che cosa avete capito!? Stiamo parlando di Homer Simpson! // *illustrazione Paul Mennea*

## IL ROSSO E IL BIANCO

L'Italia in chiaroscuro, scoperta fra i riflessi del bicchiere. // *Daniele Agliata*



### ROSSESE DI DOLCEACQUA 2009 Terre Bianche

Si chiama Dolceacqua ma è un vino, ed è secco. Il nome deriva dall'incantevole borgo del Ponente ligure dove da sempre si coltiva il Rossese, in splendide terrazze vista mare. Terre Bianche ha

fatto molto per valorizzare il vitigno, sfidando una natura impervia (all'inizio mancavano elettricità e acqua). Il risultato sono vini come questo, ben rappresentativi del territorio. Bouquet di frutti rossi e spezie; in bocca è fine e sapido, anzi «acchiugoso». Non ama invecchiare. Le carni bianche gli stanno benissimo. (euro 12/14)



### LUGANA BROLETTINO 2008 Ca' dei Frati

Sarebbe facile gridare al miracolo per un bianco che dura più di dieci anni e viene dalla Ca' dei Frati. Invece no, è tutto frutto della passione della famiglia Dal Cero e della fede (laica) nel Turbiana, vitigno autoctono della sponda Sud del Lago di Garda, da cui si ottiene il Lugana. Il Brolettino è più vini in uno: bianco fresco e giovane, compagno equilibrato di abbinamenti, maturo vino da meditazione. Dipende da quando decidete di goderlo. Naso di pesca e frutta esotica; bocca ricca e sapida. Col pesce di lago è divino. (euro 13/15)