

ACIDO ACIDA 4° edizione Chiostro di San Paolo

FERRARA 23, 24, 25 Aprile 2017

A differenza di quanto succede per il vino, è bene ricordare che nella birra l'acidità è un grave difetto e una caratteristica assolutamente indesiderabile. Detto questo, al mondo esistono tante birre acide (badate bene, non inacidite) che negli ultimi tempi stanno ottenendo un grande successo tra gli appassionati (e non solo). Sono chiaramente delle eccezioni alla regola sopracitata e il loro successo è molto curioso, poiché l'acido è forse il gusto più problematico che può incontrare il palato umano

Alcune di esse appartengono a stili ben precisi, altre a tecniche particolari, altre ancora a tradizioni che affondano nella storia dell'umanità.

Ovviamente le birre acide per eccellenza sono quelle a fermentazione spontanea del Belgio. La produzione di Lambic è sicuramente il modo più antico di fare birra, nonché il più romantico in assoluto. Il birraio infatti non inserisce il lievito nel mosto, bensì sono i microrganismi presenti nell'aria ad attivare il processo di fermentazione e a caratterizzare successivamente la gamma aromatica. Il vero Lambic è prodotto esclusivamente in una ristretta regione del Belgio, dove la speciale microfauna presente nell'aria è unica al mondo.

Sebbene il Lambic sia lo stile "acido" per antonomasia, esistono altri stili antichi che fanno dell'acidità una delle loro caratteristiche fondamentali, che non prevedono fermentazione spontanea. Qui per la fermentazione entrano in gioco batteri o lieviti "selvaggi", nascosti nella frutta, boschi o nei tini di legno usati per la fermentazione e la maturazione.

Difficile credere che sia l'austera tradizione brassicola tedesca a regalarci altri due stili acidi. Le antiche Berliner Weisse (riesumate in tutte le latitudini del mondo) sono le storiche birre di frumento di Berlino e dintorni, furono per decenni la bevanda più bevuta in città. L'acidità è data dall'impiego di batteri che producano acido citrico e spesso amplificata unendo Berliner Weisse di diversa età durante la fermentazione. Gli stessi batteri sono protagonisti nelle Gose di Lipsia, dove operano in compagnia di altri ingredienti "strani", tipo il sale.

Esistono altri vari tentativi di imitare le produzioni di Lambic (in teoria non replicabile), in questo senso un grande successo hanno ottenuto i brettanomiceti (micro organismi), che spesso e volentieri vengono impiegati per aggiungere un carattere "selvaggio" alle birre.

Piuttosto che aggiungere lieviti selvaggi, un'altra soluzione per ottenere birre acide è il passaggio in legno. Come già spiegato, annidati all'interno delle botti sono presenti tutta una serie di microrganismi.