



Giuliano Genoni di Capolago, miglior sommelier svizzero della birra in carica, rappresenterà la Svizzera ai mondiali di Monaco di Baviera il prossimo 11 settembre.



Caratteristiche e funzioni della schiuma nella birra

Che sia "fine", "media" o "pannosa", la schiuma della birra protegge dall'ossidazione, veicola gli aromi ed è bella da vedere. Osservarla scendere nel bicchiere può già darci indicazioni sullo stile birrario, se la birra è stata prodotta bene e se è servita correttamente, alla giusta temperatura e con il bicchiere adatto.

Tipi di birra, tipi di schiuma

A grandi linee, per gli stili classici dei tre macro mondi birrari, birre in stile belga hanno una schiuma pannosa, abbondante e persistente. Nelle birre di stile tedesco/ceco, in cui rientrano anche le birre svizzere, ritroviamo schiume con le stesse caratteristiche ma con una grana un po' più fine. Nel mondo delle birre anglosassoni la schiuma è poca, di un paio di millimetri. Ci sono alcune eccezioni, come le lambic, che non presentano praticamente schiuma.

Come si degusta la birra

Come per il vino, l'esame avviene in tre atti: esame visivo, olfattivo e gustativo. Nell'esame visivo si osserva, oltre alle caratteristiche della schiuma, colore, trasparenza e opalescenza della birra. L'esame olfattivo descrive gli aromi a livello di malto, luppolo e lieviti, più altri aromi extra ed eventuali profumi indesiderati. Corpo (leggero, medio, pieno), struttura (secca, acquosa, oleosa), anidride carbonica (spumeggiante, alta, debole, assente), gusto in bocca (astringente, alcolico, metallico) aromi (dolce, acido, amaro, salato, umami) e persistenza in bocca fanno invece parte dell'esame gustativo.



Consigli di servizio per una bella schiuma

- prima di servire sciacquare il bicchiere con acqua fredda. Bicchieri che vanno asciugati all'aria, non con lo straccio.
- la temperatura di servizio raccomandata varia in base al tipo di birra, anche se la temperatura ideale dipende in realtà dai propri gusti personali (7-9°C per lager, 10-12°C per birre ad alta fermentazione, 12-15°C

per birre corpose e con gradazione alcolica elevata).
• servire in due fasi: 1) tenere il bicchiere a 45° (obliquo) e riempire a $\frac{3}{4}$. 2) dopo che la schiuma si è assestata versare il restante con il bicchiere dritto, facendo cadere la birra nel mezzo. In questo modo si andrà a creare un bel cappello di schiuma.

Tutti i segreti della schiuma

Bianca, pannosa e persistente. Ma non sempre. Giuliano Genoni, miglior sommelier svizzero della birra, con conoscenza e passione ci allarga gli orizzonti sull'ultimo strato nel bicchiere, che fa da cappello alla birra.

TESTO ARIANNA LIVIO FOTO ALAIN INTRAINA

L'importanza del bicchiere giusto e perché

Per mantenere la schiuma è importante utilizzare un bicchiere che favorisca uno sgassamento dell'anidride carbonica continuo e non troppo veloce. Ad ogni birra è associato il suo bicchiere, che esalterà sapore ed aromi e manterrà, dove presente, la schiuma. In assenza del bicchiere giusto un classico bicchiere da vino bianco da degustazione è un buon compromesso per quasi tutte le tipologie.

Se la birra non fa schiuma, o ne fa troppa

Se non fa schiuma:

- birra troppo fredda o servita troppo lentamente
- bicchiere non pulito correttamente, con residui di grasso, detersivo, brillantante
- per la birra alla spina: pressione di miscela troppo bassa

Se ne fa troppa:

- birra troppo calda o servita troppo velocemente
- bicchiere caldo o asciutto
- in bottiglia: possibile contaminazione batterica o imbottigliamento precoce con una fermentazione non terminata
- in bottiglia: errori di produzione dovuti all'aggiunta di troppi zuccheri
- per birra alla spina: pressione di miscela costantemente troppo alta o fusto connesso senza metterlo a riposo come richiederebbe un ottimo servizio.

Curiosità

In Baviera una schiuma perfettamente compatta deve poter sorreggere un "pfennig". I "Merletti di Bruxelles" sono per i belgi i segni lasciati dalla schiuma sul bicchiere. Sorta di radiografia di come la birra è stata bevuta, provano che il bicchiere è perfettamente pulito.

Come incide la schiuma della birra in fase di degustazione

Ai fini della degustazione di una birra la schiuma non è determinante. Tuttavia, il sommelier della birra esamina che la schiuma sia pulita e non presenti lieviti all'interno. In seguito osserva la consistenza (grossolana, media, fine, pannosa), il colore (bianca, crema, cappuccino, bruna, rosa-rossastra, rosso intenso), l'aderenza al bicchiere e, da ultimo la consistenza.



GIULIANO GENONI

Miglior sommelier svizzero della birra

Casualità o destino?

Sicuramente tanta passione

«Durante il Covid io e mia moglie abbiamo dovuto rimandare per due volte la data del matrimonio. Così ci siamo fatti un regalo, frequentare il corso per sommelier della birra di Gastro-Suisse. Superati entrambi gli esami con buoni risultati, abbiamo deciso di partecipare ai campionati svizzeri dello scorso novembre, dove sono arrivato primo» racconta Giuliano Genoni.