

## Pilsner Urquell, una birra per l'estate

Abbiamo iniziato il nostro viaggio nel mondo della birra con un prodotto, la birra trappista, non proprio facilissimo da approcciare (e da reperire!), un tipo di birra, tra l'altro, dal gusto tanto particolare e così deciso da poter spiazzare e scoraggiare anche il consumatore più preparato. Mi sembra pertanto doveroso alternare, cominciando da subito, anche prodotti più semplici, di più facile reperibilità e "fruibili" senza dovervi prestare eccessiva attenzione. Come già accennato precedentemente le birre si distinguono in due macro categorie quelle a bassa e quelle ad alta fermentazione. Vediamo di approfondire, brevemente, questo argomento che è alla base dell'universo cognitivo sulle birre. Le birre ad alta fermentazione, le "ale" inglesi, per intenderci, ma anche numerose tipologie speciali di birre, soprattutto belghe (tra cui appunto le trappiste) e francesi (talune birre artigianali italiane), sono quelle più accreditate dagli appassionati di birra, dagli "snob" della categoria e di contro quelle meno gettonate dal grande pubblico (forse perché le meno "spiegate"?!). Alla bassa fermentazione si riferisce alla temperatura: essendo diversi i ceppi di lieviti utilizzati, nell'uno e nell'altro caso, essi influenzano in modo determinante il gusto finale. Le birre ad alta fermentazione hanno, in effetti, un gusto, nella maggior parte dei casi, molto deciso e vanno bevute con moderazione sia per le notevoli gradazioni alcoliche, che talvolta possono raggiungere, sia per le caratteristiche che le contraddistinguono. Sono, generalmente, più "pesanti" nell'incedere della beva rispetto alle comuni birre in commercio cos' da limitarne il consumo a particolari occasioni, riservandole il ruolo di birre da meditazione oppure relegandole a specifici abbinamenti. Le birre a bassa fermentazione sono, invece, le comuni lager (bud, heineken, tuborg, solo per fare alcuni nomi che conoscerete, più o meno, tutti). Il termine lager si riferisce ai grossi depositi ("lager", in tedesco, appunto! Termine che solo, successivamente, avrebbe assunto il triste significato che noi oggi ben conosciamo...) in cui la birra poteva essere stivata dopo la sua produzione. Sembra una banalità ma non lo è affatto. Fino all'invenzione delle lager, infatti, le birre non riuscivano a sopravvivere al consumo immediato e di conseguenza la loro disponibilità rimaneva limitata solo ad alcuni periodi dell'anno in cui aveva luogo la produzione. Una vera iattura considerato che ancora nel 1800 la birra era tra le bevande più consumate!. Il sistema "lager" fu messo a punto, verso la metà

del secolo XIX, in Cecoslovacchia ed incontrò, pertanto, subito il favore del pubblico e diventando, ben presto, oggetto di imitazione da parte di tutti i produttori anche di altre nazioni. La cittadina dove tale metodo fu creato dal maestro birraio bavarese Joseph Groll era Pilsen, in tedesco Pils. Ecco dunque spiegato come mai la pilsner (che può essere commercializzata anche con i termini pils e pilsener) è considerata, tutt'oggi, la lager per eccellenza. Non tutte le lager sono birre "coca-cola", anonime e dallo scarso profilo gustativo come verrebbe da pensare assaggiando molti dei prodotti in circolazione. Le Pilsner ceche rappresentano la classica eccezione. Si distinguono, solitamente, rispetto alle comuni lager per lo stile ben definito caratterizzato da un finale accentuatamente amarognolo ed una personalità più marcata. Per molti anni siamo stati abituati a consumare pilsner provenienti da ogni parte del mondo ma chissà perché trascurando proprio quella che è la patria di questo stile birrario cioè la Repubblica Ceca (oggi separata dalla Slovacchia anche se entrambe nell'Unione Europea...). Già da diverso tempo mi capita, sempre più spesso, anche a Napoli, di trovare con facilità uno dei marchi storici delle Pils sia in negozi specializzati che in taluni supermercati. Sto parlando della Pilsner Urquell. Birra dell'anno al festival della birra di Helsinki nel 2002, nella categoria birre a bassa fermentazione, la Urquell non poteva meglio festeggiare il suo 160° anniversario. Risale, infatti, al 1842 la nascita di questo marchio storico. Un nome che nonostante il continuo successo ed incremento di vendite non si è svuotato del tutto dei suoi contenuti, tradizionali e di qualità, conservando, nonostante l'avvento delle vasche in acciaio inox, più lunghi tempi di maturazione rispetto alla media delle pils disponibili sul mercato. Solo per una piccola parte che non viene imbottigliata ma servita in loco (vero museo-birreria), la fermentazione avviene, ancora, nelle antiche botti di legno aperte con la stagionatura che dura fino a 120 giorni ed ha anch'essa luogo in botti di legno (rovere), in suggestive cantine sotterranee, di roccia naturale, a dodici metri sottoterra, lunghe la bellezza di 9 km. Tenuto conto di ciò, il metodo di produzione della Urquell, nonostante i numeri non propriamente amatoriali (parliamo di ben 562.525 ettolitri di birra), si può dire ancora "tradizionale" (ma non certo più artigianale...), con un rigoroso controllo di qualità. La Pilsner Urquell ha un colore dorato chiaro e brillante, con schiuma soda, compatta, fine e consistente. Al naso l'aroma è intenso e combinato di luppolo e malto

(entrambi rigorosamente cecoslovacchi), estremamente fine ed elegante. In bocca è decisamente frizzante e piacevolmente amara. Il sapore del luppolo, che tende a crescere nel finale, è piuttosto astringente e fresco. La gradazione alcolica è pari a 4,4 gradi. Va servita ad una temperatura di 6°-8° C. È una birra da tutto pasto ideale per trovare sollievo dall'imminente calura estiva. Per rimanere legati alla cucina del golfo io azzardo spesso l'abbinamento con una ricca frittura di pesce, perché non una bella spigola fritta, oppure semplici preparazioni di crostacei o un crudo di taratufi (tutti piatti accomunati dal comune denominatore della tendenza dolce che ben si sposa al finale amaro della birra). Per chi di pesce non ne volesse sapere potrà, in alternativa, bersi moderatamente su una saporita mozzarella di bufala (o una caprese di mozzarella e pomodori) oppure dare un calcio alla dieta e riscoprire l'antico gusto dell'originale pizza fritta napoletana. Per gli irrinunciabili, infine, della carne essi si potranno cimentare in un appagante accostamento con delle costole di maiale cucinate, semplicemente, in padella senza un fondo della stessa birra. Ma anche qualora non aveste voglia di cucinare non avete nulla di cui preoccuparvi l'Urquell è una di quelle birre che si lascia bere, tranquillamente, senza problemi, in qualunque momento della giornata! Proposta: a quando nei ristoranti una bella carta delle birre come valida ed economica alternativa al caro-carissimo vino. Campania felix a tutti da Fabio CIMMINO