

10A. Weissbier

Impressioni generali: birra di frumento tedesca chiara e rinfrescante con carbonazione elevata, finale secco, soffice in bocca e con un distinto carattere del lievito di banana e chiodi di garofano

Aroma: presenza di fenoli (chiodi di garofano) da moderata a forte ed esteri fruttati (tipicamente banana). L'equilibrio e l'intensità dei fenoli ed esteri può variare ma nei migliori esempi sono ragionevolmente bilanciati e alquanto evidenti. La luppolatura varia da bassa a nulla. Può essere presente di frumento da leggero a moderato (percepito come pane o granaglie) ma non le caratteristiche di altri malti. Componenti aromatiche opzionali ma accettabili sono sentori di vaniglia da leggeri a moderati e/o un debole aroma di chewing-gum. Nessuna di queste caratteristiche opzionali deve essere intensa o dominante ma solo contribuire alla complessità e all'equilibrio.

Aspetto: colore da paglierino chiaro a dorato con caratteristica schiuma bianca molto densa, pannosa e persistente. L'alto contenuto di proteine del frumento riduce la limpidezza nelle versioni non filtrate anche se il livello di torbidezza è in qualche modo variabile.

Gusto: banana e fiori di garofano da bassi a moderatamente intensi. L'equilibrio e l'intensità dei fenoli e degli esteri è variabile ma nei migliori esempi sono ragionevolmente bilanciati e alquanto evidenti. A discrezione, vaniglia da leggerissima a moderata e/o deboli note di chewing-gum che possono accentuare il gusto di banana, la dolcezza e la rotondità; nessuno dei due, se presente, dovrebbe essere dominante. Il gusto delicato, di pane o granaglie, del frumento è complementare come lo è una lieve maltosità dolce-cereale. La luppolatura varia da nulla a molto bassa e l'amaro va da bassissimo a moderatamente basso. Al palato è ben arrotondata e gustosa con un finale relativamente secco. La percezione di dolcezza è dovuta più all'assenza di amaro da luppolo che alla dolcezza residua della fermentazione: un finale dolce o pesante rovinerebbe la sua bevibilità in modo significativo.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, mai pesante. Il lievito in sospensione può accrescere la percezione di corpo. La struttura del frumento conferisce la sensazione di una pienezza soffice e cremosa che può evolversi in un finale leggero e spumeggiante corroborato da una carbonazione sempre molto elevata. Birra sempre effervescente.

Commenti: sono birre rinfrescanti a maturazione veloce, poco luppolate, che mostrano un carattere del lievito unico che offre gusto di banana e chiodi di garofano. Queste birre non invecchiano bene ed è meglio consumarle giovani e fresche. La versione "mit hefe" (con lievito) è servita col lievito in sospensione mentre la versione "krystal" è filtrata fino a ottenere una limpidezza decisa. Il carattere di una Krystal Weizen è in genere più fruttato e meno fenolico della "Weissbier mit hefe". Può anche essere conosciuta come Hefeweizen, in particolare negli USA.

Storia: anche se la Baviera ha una tradizione secolare di birre al frumento, fare birra di frumento era solitamente un monopolio riservato alla nobiltà bavarese. La Weissbier moderna ha origine nel 1872 con la birreria Schneider. La Weissbier chiara divenne comunque popolare solo negli anni '60 ed è tuttora popolare, soprattutto nella Germania meridionale.

Ingredienti: secondo la tradizione tedesca almeno il 50% dei cereali impiegati deve essere frumento maltato, anche se alcune versioni arrivano al 70%, il resto è tipicamente malto Pilsner. Tradizionale è il metodo a decozione, anche se le moderne birrerie non seguono questa procedura. Il lievito ale per la Weizen produce il tipico carattere fruttato e speziato anche se l'alta temperatura di fermentazione può influenzare l'equilibrio e produrre dei difetti (off-flavours).

Numeri: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Esempi commerciali: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier