

La produzione

La birra fatta in casa

Sta prendendo piede sempre di più nella fantasia di tanti birrofilo la produzione in casa della nostra famosa bevanda. In inglese si dice in una parola, l'homebrewing.

Un piacere e una moda alla fin fine pratica e semplice che non ha bisogno di grandi spazi e grandi attrezzature. Oltretutto, se si è discretamente bravi, la qualità della birra così prodotta sarà sicuramente migliore di qualsiasi altro tipo di birra commerciale.

Esistono ormai molti negozi specializzati (ma non solo, è possibile trovare kit per la produzione di birra fatta in casa anche in alcune catene di bricolage e serre) che vendono al dettaglio kit specializzati che prevedono tutto il necessario. Anzitutto le attrezzature: il fermentatore solitamente da 25 litri, il gorgogliatore che permette la fuoriuscita dei gas durante la fermentazione, il densimetro per rilevare lo stato della fermentazione e il grado alcolico, la tappatrice per chiudere le bottiglie, poi i vari termometri e materiali per la pulizia tra cui il metabisolfito di potassio. Dopodiché i prodotti: estratti e lieviti.



Ma andiamo nel dettaglio.

Per la produzione casalinga sono possibili 3 tipi di procedimento dal più semplice e "ottuso" al più complesso e "fantasioso":

Birra da estratto di malto luppolato (Kit) è quella che è resa possibile dall'utilizzo di un kit anch'esso già confezionato contenente una lattina di estratto di malto già luppolato e una bustina di lievito secco.

Birra da estratto di malto non luppolato con o senza aggiunta di grani speciali (E+G) (ovvero estratti + grani) è resa con un pizzico di fantasia in più. Sono i grani speciali che contribuiscono meglio al colore e soprattutto al sapore della bevanda. Potendo variare molto le quantità è possibile dunque dar vita a ricette personalizzate.

Birra da All Grain (AG) (partendo dai grani di malto e dagli altri ingredienti non preparati in precedenza) nasce da una preparazione che esclude anche l'estratto di malto ancora previsto nell'E+G, procedendo esclusivamente con l'utilizzo di grani (di malto e altri).

È quest'ultimo procedimento quello che distingue un vero homebrewer: più complesso e meno sicuro dei primi due, ha però il vantaggio di lasciare libero spazio alla fantasia del "creatore" e, ovviamente se buona, risultati molto più soddisfacenti.

Come si fa la birra

La preparazione della birra richiede **numerose fasi di lavorazione**:

La prima riguarda la preparazione del malto, che dev'essere ricavato da orzo o altri cereali di buona qualità e perfettamente maturi. Una volta selezionato e ripulito, l'orzo viene immesso nelle vasche di macerazione, dove per circa tre o quattro giorni riceve l'acqua e l'ossigeno necessario per la germinazione.

L'acqua di macero, che di solito è mantenuta a temperature varianti fra i 12 e i 15 gradi, viene cambiata in continuazione.

Quando l'orzo ha raggiunto l'umidità necessaria, viene messo a germinare per circa una settimana su di un'aia oppure nei cassoni di germinazione; in questo processo è molto importante l'aerazione dei chicchi.

Quando la radichetta raggiunge grosso modo i due terzi della lunghezza del chicco, il malto è pronto per l'essiccazione o la torrefazione, il cui scopo è quello di arrestare il processo di germinazione.

La produzione

Come si fa la birra

Giunti a questo punto è bene fare il punto della situazione, poiché il tipo di malto usato, i metodi con cui è stato trattato e le varie tipologie di birra che si intendono produrre sono gli elementi variabili che determinano tutte le successive operazioni.

L'orzo maltato viene macinato finemente, acquisendo così la consistenza di una farina. Poi esso viene miscelato con acqua tiepida, che viene successivamente portata a temperature più elevate, circa 65-68 gradi.

Si compie così la prima fase della fabbricazione della birra, detta ammostatura, in cui il malto si trasforma in mosto. Ciò avviene quando l'amido ancora presente nel malto si trasforma in uno zucchero, il maltosio.

Ed ecco che il mosto, dopo la sua separazione dalle trebbie, ossia dai residui insolubili della miscela, che saranno usati come foraggio per gli animali, passa alla cottura. Il mosto viene immerso in una caldaia e riscaldato fino al punto di ebollizione. La durata della **cottura** dipende dal tipo di birra che si intende produrre, ma diciamo che in genere non si scende quasi mai sotto l'ora ed è raro che si oltrepassino le due ore e mezza. La bollitura, che serve tra l'altro per la sterilizzazione e la concentrazione del mosto, avviene a vapore o mediante getti ad alta pressione di acqua bollente, anche se vi sono alcune birrerie che usano ancora il fuoco diretto. La temperatura alla quale il mosto viene sottoposto è di fondamentale importanza, poiché gran parte delle sue trasformazioni biochimiche dipendono da essa.

Durante la cottura poi viene effettuata un'altra importante operazione: **l'aggiunta del luppolo**, che conferisce il caratteristico sapore amarognolo alla birra, nonché l'inconfondibile aroma.

La sala di cottura è considerata nostalgicamente il cuore della birreria, forse perché in molti stabilimenti si trovano ancora le grandi caldaie di rame, indissolubile legame con il passato e la tradizione birraria. Un tempo infatti veniva usato solo il rame per la costruzione di questi "cipolloni", in quanto è un metallo buon conduttore di calore che tra l'altro non si incrosta eccessivamente.

Il mosto viene raffreddato e portato a temperature adatte alla fermentazione: dai 4 ai 6 gradi per la bassa fermentazione e dai 15 ai 20 gradi per quella alta.

Infine, dato che il **processo di fermentazione** si può svolgere solo in condizioni di aerobiosi, viene insufflata nel mosto una certa quantità di ossigeno.

La fermentazione si divide in due fasi, la fermentazione principale e quella secondaria, **detta anche maturazione**.

Protagonista assoluto è il **lievito**, che **viene immesso nel mosto** alla temperatura desiderata a seconda del tipo di birra da produrre. Esso trasforma gli zuccheri e gli aminoacidi presenti nel mosto in alcol, anidride carbonica e sostanze aromatiche. Il *Saccharomyces carlsbergensis*, lievito per le birre a bassa fermentazione, opera fra i 5 e gli 8 gradi, poiché oltre i 10 gradi rischierebbe di conferire al prodotto un gusto abbastanza sgradevole. Verso la fine del processo fermentativo questo tipo di lievito tende a dividersi in due parti: grossi fiocchi che salgono verso la superficie e cellule di sfaldamento che si depositano sul fondo. Il lievito propulsore dell'alta fermentazione, il *Saccharomyces cerevisiae*, lavora invece fra i 16 e i 23 gradi. È noto che i processi di fermentazione sono favoriti dal calore, per cui quella alta avviene più rapidamente di quella bassa.

Dopo tre o quattro giorni questo tipo di lievito risale in superficie e viene recuperato con schiumature. Il *Saccharomyces cerevisiae* dunque è notevolmente economico, poiché è riprodotto e moltiplicato dalla birra stessa.

La fermentazione secondaria o maturazione invece consiste nel porre la giovane birra in grossi tini di maturazione, oggi generalmente di acciaio, a una temperatura oscillante fra 0 e 2 gradi, per una durata di quattro o cinque settimane di media. Però esistono certe birre particolarmente pregiate che lasciate maturare per diversi mesi. Tutto ciò serve a saturare di anidride carbonica la birra, alla sua chiarificazione, ossia a far depositare i residui di lievito e proteine, e in generale a un miglioramento del gusto, in quanto tutti gli ingredienti della birra si armonizzano più compiutamente.

Alla fine del processo la birra viene filtrata per toglierle i residui di opacità e infine **imbottigliata o infustata**.

La produzione

Come si fa la birra

Esistono anche specialità brassicole che si sottraggono a questi tipi di fermentazione tradizionali: si tratta delle birre a **fermentazione naturale o spontanea**, prodotte nel Payottenland, una regione poco distante da Bruxelles che grosso modo coincide con la "strada di Bruegel". Si tratta di birre di frumento senza l'aggiunta di lievito di coltura, in quanto sfruttano il lievito presente nell'aria, che in quella regione è particolarmente adatto per il brassaggio. Le birre che derivano da questa preparazione sono la lambic, la gueuze, la kriek e la frambozen.

Forse vi sarà capitato di sentire l'espressione "rifermentata in bottiglia" riferito a una birra. Ebbene, in genere si tratta di prodotti che oltre alle due ordinarie fermentazioni ne subiscono una terza, capace di aumentare il tasso alcolico. Non è un caso che gran parte dei prodotti rifermentati in bottiglia, a cui si è aggiunto lievito prima di incapsularli, siano birra di abbazia o strongale, quindi birre dichiaratamente forti, ricche di fascino e di tradizione. Eccezione a questo sono le birre di frumento (weizen e bière blanche), che pur avendo lievito nella bottiglia mantengono una gradazione normale.

Un'ultima osservazione divide in due categorie le birre confezionate: quelle pastorizzate e quelle che non lo sono.

La pastorizzazione consiste nel portare la birra a una temperatura di 60 gradi, distruggendo così alcuni microrganismi presenti. Scopo di questa operazione è la maggior conservabilità del prodotto, che così acquisisce anche un maggior valore commerciale.

La birra nel mondo

Riuscire a descrivere in poche righe l'universo birrario è impresa quasi disperata, anche perché per forza di cose è stato necessario operare una scelta sui Paesi da descrivere. E ogni scelta fatalmente scontenta qualcuno.

Ci sono paesi che nessuno avrebbe mai detto in pole position nella produzione di birra. Basti pensare alla **Cina**, terzo produttore al mondo dopo Stati Uniti e Germania, dove viene considerata un prodotto di lusso. Il passo dal tè alla birra è evidentemente breve ... e il colore simile!

In **Asia** (Filippine, Thailandia, Sri Lanka, Cambogia, Indonesia ...) influenzata dalla produzione europea, si cerca di coniugare il gusto esotico con le esigenze commerciali.

In **Africa** si registra un consumo piuttosto basso, d'altra parte è l'alcolico più diffuso, soprattutto quello artigianale a base di sorgo e miglio, più un tipo di pilsner a bassa fermentazione e più costoso che si consuma soprattutto nelle grandi città.

Ma andiamo nel dettaglio.

L'**Australia**, legata com'era alla Gran Bretagna, ha fatto della birra la bevanda nazionale e quasi una religione, dato che da sempre si trova nei primi dieci, e talvolta anche nei primi cinque Paesi consumatori di birra. Il suo top è stato toccato nel 1975 con 136 litri pro capite, mentre recentemente i consumi si sono attestati sui 111 litri. Una caratteristica dell'Australia è legata alla capacità dei bicchieri da birra e al loro nome, che varia da Stato a Stato: ad esempio nel Queensland il Pot contiene 10 once (circa 3 decilitri), mentre nell'Australia Occidentale ha tre formati: 10, 15 e 20 once. La tipologia che va di più è la lager, una birra di bassa fermentazione non molto luppolata, dal gusto abbastanza neutro. Queste birre hanno soppiantato una lunga tradizione di ale e stout, che fino all'inizio del secolo era largamente rappresentata. Il marchio più noto in Italia è Foster's, della Carlton & United Breweries di Melbourne.

Anche in **Austria** i prodotti a bassa fermentazione sono i più apprezzati, sebbene la tradizione birraria austriaca risalgia al XIV secolo, e quindi a birre di alta fermentazione. Il consumo birrario pro capite austriaco è in crescita lenta ma costante: alla fine degli anni '90 si è toccato il tetto dei 121 litri.

Un paradiso brassicolo come il **Belgio**, il cui consumo a cranio raggiunge la considerevole quota di 120 litri nonché patria di re Gambrinus, non solo può andar fiero della quantità consumata dai suoi abitanti, ma soprattutto dalla qualità e dalla varietà dei suoi prodotti. Non bisogna dimenticare i suoi tipici locali, che vanno dal café all'estaminet e sono tutti caratterizzati dalla notevole scelta di birre.

La produzione

La birra nel mondo

Sono poco meno di un centinaio i punti di produzione belgi e tra di loro vi è una notevole differenza, poiché se da una parte vi sono i colossi come Interbrew (sinergia produttiva e di marketing di Artois e Piedboeuf-Jupiler), e Alken-Maes (frutto della fusione fra Maes e Kronenbourg belga) che producono milioni e milioni di ettolitri, dall'altra vi sono ancora le birrerie artigianali che vantano poche decine di migliaia di ettolitri e che corrono il rischio di venire inglobate nei grandi gruppi da un giorno all'altro. Si sta formando però una terza fascia di produttori, quella dei figli o dei nipoti dei vecchi birrai che hanno studiato management e che quindi, pur non perdendo le caratteristiche della birreria artigianale, aumentano gradatamente la produzione, attuano migliorie tecnologiche e studiano nuove strategie di marketing per mostrarsi competitivi in alcune fette di mercato. L'importante è non perdere il gusto delle secolari tradizioni birrarie.

In **Canada** il clima è generalmente freddo, quindi è tutt'altro che innaturale bere qualcosa di alcolico per tirarsi su. È quanto fecero i coloni europei, che nel 1668 impiantarono la prima birreria canadese che promuoveva l'impiego delle risorse cerealicole locali e la temperanza, dato il tenore alcolico piuttosto contenuto delle birre. La temperanza è poi sfociata nel proibizionismo, che almeno sulla carta non è mai stato del tutto abrogato - esistono ancora oggi leggi assurde - per cui c'è gente che può acquistare birra solo per corrispondenza, oppure zone in cui di domenica né birra né altri alcolici sono disponibili, oppure ancora altri locali ai quali hanno accesso soltanto gli uomini. Le birre canadesi hanno la fama di essere più forti di quelle statunitensi, il che è vero, ma in assoluto non si tratta di prodotti molto alcolici, poiché la legge vieta alle birre di avere un contenuto alcolico superiore al 5,5 per cento. Sebbene siano le lager le più amate dai canadesi, vi sono discrete porter, stout e ale. Il marchio canadese leader è Labatt, presente anche in Italia. Il consumo pro capite l'anno scorso è stato di 83 litri.

Si dice che il luppolo della Saaz sia il migliore, si dice che la birra a bassa fermentazione sia nata a Plzen, è sicuro che esistono pochi Paesi più birrari della **Repubblica Ceca**. Nel 1971 e nel 1972 è stata addirittura sul tetto del mondo per il consumo pro capite, rispettivamente con 148,8 e 147,7 litri, ma anche recentemente si è difesa molto bene con i suoi 133 litri a cranio.

Una cosa è sicura: i luppolatori boemi ci sanno fare da molte generazioni, poiché riescono a conferire un aroma molto particolare alla birra senza renderla troppo amaricante. Una cosa non dovrà stupirvi delle birre ceche: che i prodotti alla spina talvolta si trovino... in bottiglia. In realtà in Cecoslovacchia birra alla spina (che può essere chiara e scura) indica anche una birra a bassa gradazione (circa 10° saccarometrici), con notevoli differenze di gusto da marca a marca. Per il mercato italiano però sono decisamente più importanti le lager, che si identificano con due classici, Pilsner Urquell e Budvar, ottimi sia in bottiglia sia spillata. Hanno un caratteristico colore dorato dai vividi riflessi e dalla schiuma assai consistente, di gradazione compresa fra gli 11 e i 12 gradi.

Un paese birrario che in Italia, grazie al suo export, ha trovato l'Eldorado è la **Danimarca**, che viaggia con il considerevole consumo di 126 litri a testa, nonostante il ferreo divieto governativo di fare pubblicità agli alcolici alla radio o alla televisione e alle restrizioni imposte sulla carta stampata. Nomi come Tuborg, Carlsberg, Ceres e Giraf sono ben noti ai consumatori di birra nostrani che però conoscono prevalentemente le birre chiare danesi, sia leggere sia più alcoliche. In realtà vi sono anche numerose tipologie birrarie dal colore più scuro, come le porter, le stout e le münchenner, non ancora molto conosciute dal pubblico italiano ma sicuramente di grande qualità. Il nome del lievito che presiede ai processi di bassa fermentazione della birra (*Saccharomyces carlsbergensis*) è stato un doveroso omaggio della scienza a Jacob Carl Jacobsen, fondatore della birreria e del museo Carlsberg, nonché grande studioso e ricercatore della biochimica dei lieviti.

Nonostante la **Francia** sia la patria del vino, vi si consuma anche una notevole quantità di birra, 41 litri pro capite. Va detto che questo Paese anticamente si chiamava Gallia, patria dei rudi guerrieri celti e dei misteriosi druidi, tutti grandi tracannatori di birra. Sono due le regioni francesi che rinnovano i fasti brassicoli gallici, l'Alsazia, detta la Baviera francese, e il Nord, Parigi inclusa, territorio assai vicino ai birromani belgi. In Alsazia predominano le birre a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca, mentre nel Nord sono i prodotti ad alta fermentazione ad andare per la maggiore. Molto interessanti sono le Bières de Garde, birre di "alta tradizione", che vengono tuttora brassate da piccole aziende del Nord, in genere imbottigliate in contenitori da vino con tappo di sughero tipo Champagne. Sono lievemente e piacevolmente acidule e prodotte ovviamente con il sistema dell'alta fermentazione.

La produzione

La birra nel mondo

In Italia il marchio più noto è Kronenbourg, che fa parte del gruppo multinazionale BSN, che è anche prodotta su licenza e distribuita da Peroni.

È stato fatto un test birrario a migliaia di italiani e una delle domande era: «dov'è nata la birra?». Ebbene, il 90 per cento degli intervistati ha affermato senza esitazione che la patria della birra è la **Germania**. Il che è falso ma dimostra che gran parte degli italiani identifica la tradizione birraria con la Germania. In effetti questo Paese, in testa alle graduatorie mondiali dei consumi con 142 litri pro capite e con un export consolidato da decenni nel nostro paese, gode di un'immagine brassicola pari a nessun altro e le graduatorie delle importazioni italiane lo confermano. Le tradizioni brassicole tedesche sono le più dure a morire rispetto agli altri Paesi in quanto la Germania rappresenta l'unica eccezione al concentramento delle birrerie, visto che ve ne sono ancora più di un migliaio di cui oltre 600 soltanto in Baviera. Questo fenomeno di polverizzazione produttiva ha fatto sì che molte specialità regionali o addirittura zonali rimanessero in produzione, ma d'altra parte ha confinato all'interno di mercati locali queste piccole aziende, gestite per lo più familiarmente dato l'alto costo assunto dalla manodopera. Quasi un centinaio le aziende tedesche presenti in Italia, alcune delle quali da molti decenni.

Forse non tutti sanno che il **Giappone** è uno dei più importanti produttori del mondo, anche se la media dei consumi pro capite è relativamente bassa (44 litri). Il crescente numero della popolazione e il notevole export nipponico, indirizzato prevalentemente verso gli Stati Uniti, ha fatto sì che attualmente i prodotti giapponesi siano quantitativamente i quarti nel mondo e il gruppo Kirin, il maggiore del Sol Levante, occupa la stessa posizione nel ranking delle aziende birrarie.

L'ultimo baluardo delle tradizionali birre ad alta fermentazione è stata fino a pochi anni fa la **Gran Bretagna**, che recentemente ha innestato il turbo ai consumi di lager, mentre quelli pro capite sono in leggero declino, attestati su 105 litri. Ciò che caratterizza il mondo birrario britannico oltre alle sue innumerevoli qualità di ale, stout e lager è comunque il luogo deputato al loro consumo, il pub.

Questa parola, **sintesi di "public house"**, è una vera seconda casa per tutti i britannici e se un tempo era privilegio quasi esclusivamente maschile, oggi è tutt'altro che infrequente vedere donne sole o in compagnia di amiche che frequentano questi locali. "Il pub - è stato scritto - non è un pubblico esercizio, è un modo di vivere" e noi condividiamo in pieno questa definizione, poiché è davanti a buone pinte di birra che i britannici riescono a socializzare, a discutere, a confrontare le loro opinioni e talvolta, previo un buon consiglio di un amico, anche a risolvere i loro problemi personali. È per questo motivo che Andy Capp frequenta il pub da sempre. Il pub è stato recentemente anche motivo di aspra contesa tra aziende, poiché è stata emanata una **legge in cui viene specificato che le birrerie non possono avere più di 2000 tied-houses, ossia locali dove vendere i loro prodotti in esclusiva**, inoltre la legge antitrust è scattata nei confronti dell'australiana Carlton, che dopo aver acquistato la Foster's si apprestava a fare la medesima operazione con Scottish & Newcastle. Il tentativo, grazie all'intervento del governo britannico, è fallito. Le aziende birrarie, poco più di un centinaio, hanno però incentrato quasi tutta la produzione nei "sei grandi": Allied Breweries, Bass, Courage, Scottish & Newcastle, Grand Met e Whitbread.

Parlando di **Irlanda** birraria viene subito alla mente un nome, Guinness, che copre da sola gran parte del fabbisogno birrario pro capite (85 litri) degli isolani. Si tratta di una scurissima stout, discendente delle londinesi porter, assai amara e corposa, dotata di una **crema dal gusto di caffè** al posto della schiuma, non pastorizzata e per lo più spillata dai fusti. A questo proposito va detto che **in Irlanda c'è il più alto consumo di birra alla spina del mondo**, vale a dire oltre l'80% della produzione. Un'ultima osservazione riguarda i pub, alcuni dei quali sono singing, ossia vi si cantano e si suonano in allegria motivi di musica celtica alternati a jazz e rock, anche alle ore più impensate.

Una nazione che sta cambiando lentamente ma costantemente il suo modo di bere la birra è l'**Olanda**. Da sempre regno incontrastato delle leggere lager nazionali, non molto luppolate e dal gusto abbastanza neutro, bevute nei bruin cafés di Amsterdam e seguite da un bicchierino di jenever (il gin locale), negli ultimi tempi la situazione è cambiata e il consumatore ha dato più spazio alle specialità.

La produzione

La birra nel mondo

La vicinanza con il Belgio, le esigenze delle nuove generazioni e del mercato in generale hanno fatto sì che anche i colossi birrari olandesi si siano messi a produrre tipologie birrarie assai diverse da quelle usuali, per cui gli attuali 90 litri pro capite consumati dai cittadini dei Paesi Bassi si stanno frammentando in piccole nicchie di mercato che privilegiano le birre rosse o scure, quelle rifermentate in bottiglie o quelle doppio malto. Sul mercato italiano Heineken è il marchio olandese leader, tanto più che Dreher è parte integrante del gruppo.

La **Spagna** è uno di quei miracoli birrari che l'Italia brassicola avrebbe dovuto imitare tanto è clamorosa l'avanzata dei consumi nel paese iberico negli ultimi quarant'anni. Basti pensare che all'inizio degli anni Cinquanta Italia e Spagna avevano lo stesso consumo pro capite di birra e ora nella terra delle corride (72 litri) si beve birra tre volte tanto rispetto al Bel Paese. Se si pensa che la Spagna è un Paese mediterraneo e non possiede sacche birrarie come l'Alsazia e il Nord in Francia oppure la Sardegna in Italia è spontaneo affermare che in questo Paese la birra ha fatto passi da gigante in continuazione; prova ne sia che è leader dei consumi brassicoli nel bacino del Mediterraneo. Forse la chiave di volta del successo della birra dai Pirenei all'Andalusia va ricercata nel fatto che è diventata la bevanda adatta ad ogni circostanza, cioè è sfuggita sia al fattore stagionale, sia al fattore occasionale, all'abitudine insomma, che sovente determinano una stagnazione dei consumi. Una cerveza funge da aperitivo, accompagna i cibi, disseta sulla spiaggia o durante una pausa lavorativa, viene sorseggiata davanti al televisore o mentre si gioca a carte, è leggiadra compagna di un panino con formaggio e salame di campagna. È la classica bibita ovunque e comunque che va a braccetto con un certo modo di vivere.

Ed eccoci agli **Stati Uniti**, numero uno della produzione mondiale, con 91 litri pro capite per una popolazione che supera i duecento milioni di anime. In America la birra è assai gasata, meno alcolica che da noi e la stessa birra è vissuta più come soft drink che come bevanda alcolica, dato anche l'alto consumo in lattine del luppolato prodotto. Gusto quindi assai neutro di quasi tutti i marchi lanciati sul mercato dai colossi birrari quindi di facile approccio da parte del consumatore. Appagano notevolmente la sete. Negli Stati Uniti esistono però anche birrerie artigianali che negli ultimi anni hanno sviluppato un interessante trend, ossia il revival dei

prodotti ad alta fermentazione che stanno ottenendo un notevole successo. In Italia esistono già alcuni locali tipici modello Far West, che però non sono necessariamente caratterizzanti per la birra.

La birra in **Svizzera** ha una matrice ecclesiastica e celtica, infatti è merito del monaco irlandese Gallo, poi santificato, la sua importazione in territorio elvetico nell'ormai lontano VII secolo. Nonostante questo la Svizzera è stata caratterizzata per numerosi secoli da una cultura eminentemente vitivinicola. A metà del secolo scorso però una terribile epidemia di fillossera ha distrutto gran parte delle viti, dando così via libera a un maggior consumo birrario. Questo episodio doveva rivelarsi decisivo per un cambio di abitudini alimentari, che si sono accentuate con il tempo. Un piccolo esempio in cifre: nel trentennio 1850-1880 le fabbriche di birra svizzere passano da 150 a 520 e la produzione aumenta di un quasi incredibile 666%, passando da 120.000 ettolitri a un milione. Negli anni Ottanta del secolo scorso il consumo elvetico pro capite di vino era praticamente doppio di quello birrario (70 litri a 36), mentre nel decennio appena trascorso i consumi birrari hanno avuto la meglio su quelli vinicoli (70 litri a 49). Il tipo di birra che in genere gli elvetici bevono è un prodotto a bassa fermentazione e di colore chiaro. Le birre scure infatti rappresentano meno dell'1% del totale. E dire che quarant'anni fa le maltate scure avevano un'eccellente 17% sul consumo totale. Parlando di birre chiare va notato che negli ultimi dieci anni le speciali, più alcoliche e in genere di maggiore qualità, hanno aumentato notevolmente la loro presenza sul mercato, passando dal 18 al 25 per cento.

