

# LE BIRRE DI NATALE



**GIANLUCA DI ASCENZO**

**DICEMBRE 2022**



# ***BIRRA DI NATALE:***

## ***DEFINIZIONE E STORIA***

# DALLE MATERIE PRIME ALLA BOTTIGLIA

L'origine della tipologia delle birre di Natale – non considerabile prettamente uno stile – risale, almeno, al tempo dei VICHINGHI e si è evoluta insieme alla bevanda stessa, acquistando nomi e convenzioni diverse in base alla cultura di riferimento.

Bisogna tornare indietro almeno al V sec. d.c. per scoprire le prime progenitrici delle attuali Birre di Natale: le **JULEOL VICHINGHE**, birre estremamente forti prodotte in occasione dello Jul (“Natale” in norvegese), festa pagana in onore di Freya ed Odino, le **WASSAIL ANGLOSASSONI** (dall’old english “Ves heil” letteralmente sù sano, salute a te), una sorta di vin brûlé a base di birra, realizzato con l’aggiunta di mele arrostate, o i britannici Lambswool o Lamb’s Wool (Lana d’Agnello, per sottolineare l’aspetto della schiuma soffice e vaporosa), bevande calde prodotte con birra, spezie e mela stufata.

Bere queste birre era considerato un vero e proprio rito, sia per augurarsi una buona salute per affrontare l’inverno, sia per riscaldarsi viste le temperature rigide.



<https://www.baladin.it/blog/birre-di-natale-caratteristiche-ingredienti-stile>

E' un tipo di birra piuttosto famoso in Francia e Belgio ma anche oltre oceano.

**Bière de Noël** in Francia;

**Kerstbier** in Belgio;

**Winter Warmer** nel mondo anglosassone;

**Christmas Ale** negli Stati Uniti.

**Queste birre sono spesso più forti, più ricche nel gusto e più speziate, perfette per accompagnare la stagione invernale.**

**I birrai erano soliti conservare le materie prime e gli ingredienti avanzati dopo la produzione estiva e primaverile per creare una birra atipica in ottobre. originariamente chiamata “birra di ottobre” perché prodotta in quel mese, era pronta da bere a dicembre, motivo per cui in seguito è stata rinominata “birra di natale”.**

**Le materie prime utilizzate e conservate perdevano inevitabilmente il loro sapore e il loro carattere; per questo motivo i birrai aggiungevano malto e spezie in dosi elevate, per donare alla birra delle NOTE PIÙ INTENSE.**



# IL BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## 30C. WINTER SEASONAL BEER



Le birre stagionali invernali suggeriscono il clima freddo e le vacanze natalizie e includono le tipiche spezie dei dolci di natale, gli zuccheri speciali e altri prodotti che ricordano le spezie per vin brûlé o i dolci natalizi.

Impressioni generali: birra speziata alcolica e scura che ha spesso un corpo ricco e un finale caldo; accompagna bene la stagione fredda.

# IL BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## 30C. WINTER SEASONAL BEER

Lo stile della birra base ha spesso un **PROFILO MALTATO** che sostiene la presentazione equilibrata delle spezie e degli altri ingredienti speciali.

Altri fermentabili aggiunti (zucchero di canna, miele, melassa, sciroppo d'acero) offrono i propri aromi caratteristici.

L'aroma di luppolo è spesso assente, mitigato o leggermente speziato

**ASPETTO:** generalmente da ambrata media a marrone molto scuro (le versioni più scure sono le più comuni).

Di solito limpida, anche se le versioni più scure possono essere virtualmente opache. Accettabile una lieve torbidezza da eccessivo raffreddamento. In genere ha una schiuma ben formata con colore da avorio a marroncino.



# IL BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## 30C. WINTER SEASONAL BEER



**GUSTO:** sono possibili svariate interpretazioni, il produttore deve sentirsi libero nella sua creatività fintanto che il prodotto risultante è equilibrato ed è speziato.

Sono comuni gusti ricchi e/o dolci derivati dal malto e possono includere caramello, tostato, nocciola o cioccolato.

Si possono ritrovare gusti di frutta o di buccia disidratata, quali uvetta, prugna, fico, buccia d'arancia o di limone.

## **FESTBIER O WEIHNACHTSBIER: BIRRE TEDESCHE E AUSTRIACHE**

In Germania e Austria le birre di Natale sono solitamente un caso speciale delle *Festbier* realizzate per le più svariate occasioni, dall'anniversario della fondazione del birrificio alla festa del patrono cittadino.

Si tratta solitamente di lager di poco più maltate, corpose e alcoliche (comunque attorno ai 5,5% ABV) rispetto alle produzioni quotidiane del birrificio; dal momento che l'inverno, in questi Paesi, è la stagione delle Bock, può capitare che la specialità natalizia sia una *Weihnachtsbock*, ovvero una lager a grado alcolico più alto (tra i 6% e 7% ABV) e ricca di sentori improntati al miele di castagno e alle prugne essiccate, con un tocco di radice di liquirizia.

In ossequio all'Editto di Purezza bavarese, che non è più una legge vincolante ma è ancora una stella polare per tutti i birrai tradizionalisti, non si troverà mai l'uso di spezie nelle specialità natalizie tedesche o austriache.



<https://www.baladin.it/blog/birre-di-natale-profumi-e-sapori>

In Germania, dove il **Reinheitsgebot** – l'Editto di Purezza emanato nel 1516 da Guglielmo IV di Baviera, che imponeva di usare solo malto d'orzo, acqua e luppolo – ha notevolmente limitato la "creatività" in questo senso. A fare al caso del Natale e dell'inverno rimangono quindi le birre più forti e dolci della tradizione tedesca, le **Bock** e le **Doppelbock**. Curioso che le Doppelbock siano caratterizzate storicamente dal suffisso "-ator", che viene ricondotto alla Paulaner Salvator: appunto "il Salvatore", e per quanto non fosse all'origine stata pensata come birra per celebrarne la nascita, la coincidenza è quantomeno bizzarra. Fonte: <https://www.birrificiob2o.com/questione-di-stile6/>



## CHRISTMAS BEER INGLESÌ

Nel Regno Unito le birre natalizie sono solitamente delle *Old Ale* di colore castano e bruno: **birre ad alta fermentazione con un grado alcolico da medio ad alto** (oltre i 6,5% ABV). Con un utilizzo di malti caramellati e tostati e una buona dose di luppoli inglesi, il loro nome richiama la propensione a invecchiamenti anche importanti propria di queste birre.

**L'equilibrio gustativo si gioca in una dialettica tra ricchi sentori maltati di frolla e toffee**, un corpo piuttosto rotondo e il caratteristico amaro terroso, da té nero, infuso dai luppoli del Kent.

È un'antica usanza casalinga **utilizzare una spruzzata di old ale natalizia per la preparazione del Christmas Pudding**, che sarà poi accompagnato dalla medesima birra.

Fonte: BALADIN <https://www.baladin.it/blog/birre-di-natale-profumi-e-sapori>



Foto by Roman Lacheev / Alamy Foto Stock

Il **Regno Unito** vanta una tradizione di “**Winter Warmer**”, nate, secondo l’Oxford Companion to Beer, dalle “**Lambswool**” – bevanda medievale caratterizzata dall’uso di mele arrostate, noce moscata, zenzero e miele – e dai “**Wassail**”, sorta di vin brulé. Oggi vengono create partendo da basi assai varie – **barley wine, stout, scotch ale, ipa** – con una vasta eterogeneità sia di stili che di speziature (in alcune addirittura assente) e di gradazione alcolica (dai 4 ai 15 gradi).

Fonte: <https://www.birrificiob2o.com/questione-di-stile-6/>



[https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/birre\\_natale-4163836.html](https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/birre_natale-4163836.html)

## BIRRE DI NATALE DAL BELGIO

È il Belgio la nazione che nell'immaginario collettivo degli appassionati si lega in modo più indissolubile alle birre di Natale e il motivo di ciò è proprio la totale assenza di regole e parametri definitivi.

Tra le **Fiandre** e la **Vallonia** si possono trovare centinaia di birre diversissime tra loro e accomunate solo dal loro concepimento per celebrare il Natale: non a caso il Belgio ospita il primo e più importante festival dedicato a queste specialità, il **KERSTBIER FESTIVAL DI ESEN**, a due passi dal confine olandese.

L'uso di particolari lieviti ad alta fermentazione che donano una cornucopia di profumi fruttati (esteri) e speziati (fenoli), e l'aggiunta di spezie per completare ulteriormente il bouquet sono la cifra caratteristica dell'arte birraria belga.

Non sorprende quindi trovare birre speziate natalizie in Belgio: **coriandolo, cardamomo, cannella, zenzero, pepe di Giamaica, liquirizia, chiodi di garofano, anice stellato, camomilla, purea di mela** sono solo alcuni degli ingredienti speciali che entrano nelle ricette delle birre natalizie, a volte ispirate alla tradizione nordica del Gluhwein, ovvero il vin brulé, diffuso anche nel Nord Italia (per questo chiamate **BEER BRULÈ**).

Fonte: BALADIN <https://www.baladin.it/blog/birre-di-natale-profumi-e-sapori>

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

GIANLUCA DI ASCENZO  
BEER SOMMELIER

 E-mail [g.diascenzo@gmail.com](mailto:g.diascenzo@gmail.com)

 @gianluca.diascenzo