



Le prime testimonianze sulla birra risalgono addirittura ai Sumeri, quindi è riduttivo parlare di storia in quanto da quel periodo ci separano alcuni millenni ! Per essere precisi non si potrebbe neanche parlare di birra come viene conosciuta ai giorni nostri poichè non esistevano molte tecniche di lavorazione e di conservazione; quel che è certo è che un bel giorno qualcuno si è accorto che un cereale messo in acqua e fatto macerare produceva qualcosa di buono !!! In molti casi si sente parlare di “pane liquido” per riferirsi alla birra proprio perché per molte popolazioni la birra rappresentava una forma di sostentamento per le fatiche giornaliere e a seconda del posto occupato nella società ne veniva riconosciuta una ben precisa quantità. Un'altra caratteristica che legava la birra al pane la si trova nel fatto che per agevolare la fermentazione, venivano preparati apposta dei pani che opportunamente sminuzzati e mischiati con acqua venivano aggrediti da lieviti selvaggi e fermentavano; in altre popolazioni, furono le donne ad essere delegate alla preparazione della birra in quanto si accorsero per prime che masticando i grani di cereale, questo fermentava più velocemente. Nel corso della storia alcune popolazioni più di altre si sono imposte nella produzione della birra. La prima grande svolta fu ad opera degli egizi che inventarono il primo e rudimentale metodo di maltazione, mentre i galli intuirono che mettendo la birra in botti se ne poteva allungare la durata. Per quanto potesse essere difficile ottenere birra, tutti i produttori nelle varie epoche introdussero cereali sempre

diversi, spezie ed erbe officinali fino ad arrivare al punto di utilizzare la birra come medicinale. La produzione della birra ebbe un importante balzo in avanti nell'ultimo millennio con scoperte decisamente importanti e sulle quali si basa la moderna arte brassicola. Già nel medioevo, erano molte le abbazie che si cimentavano nella sperimentazione e nella produzione della birra ottenendo risultati eccellenti; nell'abbazia di San Gallo in Svizzera, i monaci riuscirono ad ottenere più mosti dalla stessa produzione e di conseguenza tre diversi tipi di birra da utilizzare in occasioni ben precise, e ancor oggi viene utilizzata la medesima terminologia per definire birre con diverse caratteristiche.



La prima grande svolta fu ad opera degli egizi che inventarono il primo e rudimentale metodo di maltazione.

Per quanto riguarda il sapore, veniva utilizzato largamente una miscela di spezie chiamato gruyt sul quale veniva posta una tassazione e un obbligo d'acquisto sulla base di quanto cereali si comprava. Per eliminare quest'obbligo si incominciò ad utilizzare maggiormente il luppolo, già conosciuto come pianta aromatica e amaricante, ma che ebbe una forte spinta in seguito alle scoperte di una botanica (Suor Hilgedard) in merito alle sue proprietà antiossidanti e conservative. Limitatamente alla Germania, 400 anni dopo, nel 1516 Guglielmo IV di Baviera introdusse il Reinheitsgebot (Editto della Purezza) che ai giorni nostri può essere considerata una vera e propria DOCG; in esso veniva infatti decretato che la birra potesse essere prodotta solo con acqua malto d'orzo e luppolo (il lievito non si conosceva ancora).

Limitatamente alla Germania, 400 anni dopo, nel 1516 Guglielmo IV di Baviera introdusse il Reinheitsgebot (Editto della Purezza) che ai giorni nostri può essere considerata una vera e propria DOCG; in esso veniva infatti decretato che la birra potesse essere prodotta solo con acqua malto d'orzo e luppolo (il lievito non si conosceva ancora).



Il passaggio decisivo per la produzione brassicola “moderna” fu la scoperta del lievito, quello che potremmo definire il vero birraio poiché è il vero responsabile della produzione della birra. Molti personaggi si avvicendarono in questa scoperta ma solo il danese Emil Christian Hansen riuscì ad isolare una singola cellula di lievito e questo permise ai birrai di esercitare un controllo definitivo sulle birre da loro prodotte. Purtroppo la nascita e di conseguenza la crescita dei fenomeni di comunicazione e marketing generarono dei colossi mondiali che verso la fine del XIX secolo decimarono le piccole realtà producendo enormi quantità di birra che per necessità commerciali iniziavano lentamente a perdere di carattere a fronte di un periodo di conservazione sempre maggiore introducendo processi lavorativi come la filtrazione e la pastorizzazione. Fortunatamente fin dai primi anni 80 qualche coraggioso pioniere lanciò un guanto di sfida alle grandi aziende, ricominciando a produrre birra di alta qualità in modo artigianale aggiungendo un ulteriore ingrediente : la passione.