

## Piwo Grodziskie

**Impressioni generali:** ale a bassa gravità, molto carbonata e di corpo leggero, che combina il gusto dell'affumicato di quercia con l'amaro pulito del luppolo. Birra molto beverina, una session beer.

**Aroma:** l'aroma più evidente è fumo di legno di quercia, da basso a moderato, ma può anche essere lieve e difficile da percepire. Tipicamente presente un leggero aroma di luppolo speziato, erbaceo o floreale che deve essere inferiore o al massimo uguale all'intensità dell'affumicato. Nei migliori esempi sono percepibili sentori di frumento. L'aroma è altrimenti pulito, anche se è apprezzabile la presenza di leggeri esteri di pomacea (specialmente mela rossa matura o pera). Nessuna acidità. Possono essere presenti leggere note solforate derivate dall'acqua.

**Aspetto:** colore da giallo pallido a dorato medio, con limpidezza eccellente. Schiuma bianca generosa, fluttuante, densa e con ottima ritenzione. L'opacità è un difetto.

**Gusto:** in evidenza gusto di legno affumicato di quercia, da moderatamente basso a medio, che permane nel finale; l'affumicato può essere più forte nel gusto che nell'aroma. Il carattere dell'affumicato è morbido, non acre, e può perfino dare una impronta di dolcezza. Subito evidente un amaro da moderato a forte che permane poi nel finale. L'equilibrio generale è verso l'amaro. Gusti speziati, erbacei o floreali di luppolo, leggeri ma percepibili. Nello sfondo un gusto leggero di frumento. Possono essere presenti lievi esteri fruttati di pomacea (mela rossa o pera). Finale secco e fresco senza nessuna acidità.

**In bocca:** corpo leggero con finale secco e fresco. La carbonazione è elevata e può impartire una sensazione leggera di pizzicore. Non si percepisce nessun calore da alcol.

**Commenti:** si pronuncia "pivo grozisch" (significa birra di Grodzisk). Nei paesi di lingua tedesca e nella letteratura birraria è conosciuta come Grätzer. Tradizionalmente si produce con un ammostamento a multistep, una lunga bollitura di circa due ore e si immettono in fermentazione ceppi multipli di lievito ale. La birra non è mai filtrata, ma si usa Isinglass (gelatina di pesce) per chiarificarla prima della maturazione in bottiglia. Tradizionalmente si serve in bicchieri alti e conici per lasciare spazio alla vigorosa schiuma.

**Storia:** sviluppata come stile individuale secoli fa nella città polacca di Grodzisk (conosciuta come Grätz quando governavano i prussiani e poi i tedeschi). La sua fama e la sua popolarità si estesero rapidamente nelle altre parti del mondo a cavallo tra l'800 e il '900. La produzione commerciale regolare declinò dopo la seconda guerra mondiale e cessò del tutto a metà anni '90. Questa descrizione riguarda la versione tradizionale, durante il periodo della sua maggiore popolarità.

**Ingredienti:** solo malto di frumento affumicato con legno di quercia. Ha un carattere meno intenso del malto d'orzo tedesco affumicato con legno di faggio: più secco, più fresco e più lieve, mentre non è appropriato l'affumicato con note di pancetta/prosciutto. Sono tradizionali luppoli tipo Saaz (polacchi, cechi o tedeschi), acqua moderatamente dura e sulfurea e un lievito continentale ale relativamente pulito e attenuante, con una fermentazione a temperatura da ale, ma moderata. Non sono appropriati lieviti tedeschi per Hefeweizen o altri ceppi che producono fenoli o esteri decisi.

**Confronti di stile:** alcolicità simile alla Berliner Weisse, ma mai acida. Ha un affumicato meno intenso della Rauchbier.

**Numeri:** OG: 1.028 – 1.032

**IBUs:** 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012

**SRM:** 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%