

5B. Kölsch

Impressioni generali: birra pulita, fresca e ben bilanciata con carattere delicato di fruttato e luppolo. La maltosità latente conduce a un finale rinfrescante e piacevolmente ben attenuato. La freschezza è molto importante in questa birra perché il suo carattere delicato può svanire col passare del tempo. Un limpidezza brillante è caratteristica.

Aroma: malto da basso a bassissimo con toni di cereale-dolce. Accettabile ma non sempre presente un sottile fruttato di mela, ciliegia o pera derivante dalla fermentazione. Un basso aroma di luppolo floreale, speziato o erbaceo è opzionale ma non è fuori stile. Alcuni ceppi di lievito possono impartire un profumo leggermente vinoso o sulfureo (caratteristica opzionale da non considerarsi un errore). In generale, l'intensità dei componenti aromatici è alquanto sottile ma in genere ben bilanciata, pulita e fresca.

Aspetto: da dorato spento a dorato chiaro, molto limpida (le versioni commerciali autentiche sono filtrate fino ad essere di una chiarezza brillante). Ha una schiuma bianca e delicata che può non persistere a lungo.

Gusto: palato morbido e rotondo che ha un equilibrio gustativo delicato che spazia da malto delicato ma ben attenuato, a un fruttato dolce quasi impercettibile proveniente dalla fermentazione, un amaro da mediobasso a medio con un secco delicato e freschezza nel finale senza retrogusto aspro. Il malto tende ad essere cereale-dolce, possibilmente con lievi sentori di pane o miele. La luppolatura è variabile da bassa a moderatamente alta ma la maggior parte dei prodotti hanno una intensità da medio-bassa a media con tonalità floreali, speziate o erbacee. All'inizio potrebbe dare una impressione di maltato-dolce ma la caratteristica non è necessaria. Non dovrebbe avere evidente dolcezza residua. Può avere accenti leggermente vinosi, minerali o sulfurei che in questo caso accentuano il secco e l'equilibrio dei gusti. Un leggero gusto di frumento è raro ma non sarebbe un errore. In ogni caso, il gusto è molto pulito.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio (più spesso medio-leggero) con carbonazione da media a medioalta. Delicata, generalmente fresca e ben attenuata.

Commenti: in Germania si caratterizza per essere una lager a fermentazione alta. Ogni birreria di Colonia produce birre di carattere differente e ciascuno interpreta la Kölsch Konvention in modo leggermente diverso. Quando la si giudica è bene pensare a queste variazioni. Notare che le versioni più secche possono sembrare più luppolate e più amare rispetto alla IBU specificata in etichetta. A causa del loro delicato profilo gustativo, le Kölsch dovrebbero essere consumate giovani, le bottiglie più vecchie presentano facilmente dei difetti di ossidazione. Servita a Colonia in un bicchiere alto e stretto da 200 ml chiamato Stange.

Storia: Colonia ha una tradizione brassicola ad alta fermentazione fin dal Medioevo, ma quella che si chiama

Kölsch è stata creata nel tardo 19° secolo per combattere la concorrenza delle lager chiare a bassa fermentazione. Kölsch è un appellativo protetto dalla Kölsch Konvention (1986) e solo una ventina di produttori di Colonia e dintorni possono usarlo. La Konvention definisce questa birra semplicemente come "Vollbier leggera, molto attenuata, con luppolatura accentuata, limpida e a fermentazione alta."

Ingredienti: luppoli tradizionali tedeschi (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker) e malto tedesco Pils o Pale. Lievito ale pulito e attenuante. Si può usare fino al 20% di malto di frumento ma è raro nelle versioni autentiche. L'attuale pratica commerciale è quella di fermentare ad alta temperatura, maturare a freddo per un breve periodo e servire giovane.

Confronti di Stile: l'assaggiatore poco esperto la confonde facilmente per con una Cream Ale o una simil-Pils delicata.

Numeri: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Esempi commerciali: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch