

## 6A. Märzen

**Impressioni generali:** lager ambrata tedesca elegante e maltosa con gusti di malto puliti, ricchi e dal sentore di pane (tostato), con amaro limitato e finale secco che spinge a berne ancora. L'impressione globale data dal malto è morbida, elegante e complessa con retrogusto ricco che non è mai stucchevole o pesante.

**Aroma:** moderato malto tedesco, tipicamente ricco aroma di pane, anche tostato, con leggere note di crosta di pane. Fermentazione lager pulita e nessun aroma di luppolo. I profumi di malto caramellato, torrefatto o biscottato non sono appropriati. Si può percepire alcol moderato ma mai pungente. L'aroma di malto pulito ed elegante dovrebbe essere quello primario.

**Aspetto:** da arancio-ambrato a un intenso ramato-rossiccio, non dovrebbe essere dorata. Limpidezza brillante con schiuma persistente color crema.

**Gusto:** il gusto iniziale di malto suggerisce spesso la dolcezza, ma il finale è da moderatamente secco a secco. La maltosità è ben distinta e complessa e spesso presenta profili di pane e di pane tostato. L'amaro è moderato e il gusto del luppolo varia da nullo a basso (luppoli tedeschi complessi, floreali, erbacei o speziati). Il luppolo conferisce buon equilibrio alla maltosità e il finale non appare dolce. Il retrogusto è maltoso con gusti eleganti e ricchi di malto che indugiano in bocca. Sono inappropriati gusti evidenti di caramello, biscotto o torrefatto. Profilo fermentativo lager pulito.

**In bocca:** corpo medio con struttura delicata e cremosa che spesso regala un senso di pienezza. Birra con carbonazione media e pienamente attenuata senza essere dolce o stucchevole. Può dare un senso di calore alcolico ma questo dovrebbe essere relativamente in secondo piano.

**Commenti:** le versioni moderne di birra Oktoberfest per consumo nazionale sono di colore dorato come una robusta Helles – vedi lo stile Festbier per questa versione. Le birre tedesche Export (almeno quelle per gli USA) invece sono tipicamente arancio-ambrate, hanno un carattere distinto di malto e sono spesso etichettate Oktoberfest. Le versioni artigianali americane delle Oktoberfest sono generalmente basate su questo stile e la maggior parte degli americani riconoscerebbe questo stile come Oktoberfest. Le versioni storiche tendevano ad essere più scure, verso il marrone, ma sono esistiti molte sfumature di Märzen (quando il nome è utilizzato come rafforzativo). la descrizione dello stile si riferisce in modo specifico a versioni ambrate più forti. La moderna Festbier può essere approssimativamente descritta come una Märzen più chiara.

**Storia:** come suggerisce il nome, è prodotta come una "birra di marzo" pi forte e lagerizzata in fredde cantine in estate. Le versioni moderne originano dalle lager sviluppate da Spaten nel 1841, in contemporanea allo sviluppo della Vienna. Tuttavia, il nome Märzen è ben più antico del 1841; le prime erano marrone scuro e in Austria il nome implicava una gravità più alta (14 °P) piuttosto che uno stile. La versione ambrata tedesca (nello stile viennese dell'epoca) fu servita per la prima volta all'Oktoberfest del 1872 e la tradizione durò sino agli anni 1990, quando la Festbier dorata fu adottata come birra standard della festa.

**Ingredienti:** i malti variano, anche se le versioni tradizionali tedesche insistono sul malto Munich. Quel tocco di eleganza deriva da ingredienti di primissima qualità, in particolare dai malti base. Il ricco profilo di malto è ottenuto con l'ammestamento a decozione.

**Confronti di Stile:** non così forte e ricca come la Dunkles Bock, più profondità e ricchezza di malto della Festbier, con maggior corpo e un po' meno luppolo. Meno luppolata ma egualmente maltata rispetto alla Amber Lager ceca.

**Numeri:** OG: 1.054 – 1.060

**IBUs:** 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014

**SRM:** 8 – 17 ABV: 5.8 – 6.3%

**Esempi commerciali:** Buergerliches Brauhaus Saalfeld Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050