

24A. Witbier

Impressioni generali: ale di frumento rinfrescante, elegante, gustosa e moderatamente alcolica.

Aroma: moderata dolcezza di malto (spesso con note di miele e/o vaniglia) assieme ai lievi aromi speziati e di cereale del frumento, uniti a un tocco di asprezza. Moderato profumo di coriandolo, spesso con complesse note erbacee, speziate o pepate come sottofondo. Fruttato moderato di buccia di limone o arancia. Un leggero aroma di luppolo speziato-erbaceo è opzionale, ma non deve mai coprire le altre caratteristiche. Sono inappropriati aromi vegetali, di sedano o prosciutto. Le spezie devono miscelarsi bene con gli aromi fruttati, floreali e dolci e mai essere troppo forti.

Aspetto: colore da paglierino chiarissimo a dorato molto chiaro. La birra è alquanto torbida per l'amido e/o il lievito che le danno un'apparenza lattiginosa, giallo-biancastra. Schiuma densa, bianca quasi come panna e con ritenzione molto buona.

Gusto: piacevole gusto maltato-dolce (spesso con note di miele e/o vaniglia) insieme a un fruttato di buccia d'arancia o agrume. Fresca, rinfrescante con finale secco e spesso aspro. Può inoltre avere un leggero gusto di pane. Può avere una leggerissima acidità lattica. Sono comuni gusti erbacei-speziati di coriandolo o altre spezie, ma devono essere lievi ed equilibrati e non coprire gli altri gusti. Il gusto di luppolo speziatoterroso varia da nullo a basso e, se percepibile, non deve ostacolare le spezie. L'amaro di luppolo è da basso a medio-basso, non interferisce con i gusti rinfrescanti di frutta e spezie e non persiste nel finale. Non deve essere presente l'amaro della parte bianca della buccia d'arancia. Sono inappropriati aromi vegetali, di sedano, prosciutto o sapone.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio spesso con una delicatezza e leggera cremosità originate dal frumento non maltato e dall'occasionale avena aggiunta. Nonostante il corpo e la cremosità, il finale risulta secco e spesso un po' aspro. Carattere effervescente per la elevata carbonazione. È rinfrescante per la carbonazione, per la leggera acidità e per la mancanza di amaro nel finale. Nessuna asprezza o astringenza causate dalla parte bianca della buccia d'arancia. Non deve essere troppo secca e acquosa, ma neppure densa e pesante.

Commenti: è variabile la presenza, il carattere e il grado di speziatura, insieme all'acidità lattica. Birre apertamente troppo speziate e/o acide non sono buoni esempi dello stile. Certe varietà di coriandolo possono dare caratteristiche inappropriate di prosciutto o sedano. La birra tende ad essere delicata e non invecchia bene, quindi gli esempi più giovani, più freschi e trattati adeguatamente sono i più desiderabili. La maggior parte di questa tipologia si assesta intorno ai 5% ABV.

Storia: stile belga vecchio di 400 anni, che era scomparso negli anni '50, ma che rinacque grazie a Pierre Celis alla Hoegaarden e col tempo è cresciuto costantemente in popolarità, sia presso i moderni produttori artigianali che tra i produttori per il mercato di massa che la considerano una birra estiva un po' fruttata.

Ingredienti: circa il 50% di frumento non maltato con il 50% di malto d'orzo chiaro (di solito Pils) costituiscono la lista dei cereali. In alcune versioni si può usare fino al 5-10% di avena cruda. Caratteristico l'utilizzo di coriandolo macinato di fresco e curaçao o talvolta buccia d'arancia, che fanno da complemento all'aroma dolce e sono parecchio caratterizzanti. Si possono usare altre spezie (camomilla, cumino, cannella, grani del paradiso per aggiungere complessità, ma devono essere molto meno identificabili. Molto caratteristico il lievito ale con tendenza a produrre morbidi gusti speziati. In alcuni casi si fa una limitatissima fermentazione lattica o si aggiunge vero e proprio acido lattico.

Confronti di Stile: basso livello di amaro con equilibrio simile alla Weissbier, con il carattere speziato e agrumato derivante da ingredienti aggiunti, piuttosto che dal lievito.

Numeri: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Esempi commerciali: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, spezie.