



# BIRRA BOEMA

IL GIOIELLO DELLA REPUBBLICA CECA



MINISTRY OF AGRICULTURE  
OF THE CZECH REPUBLIC



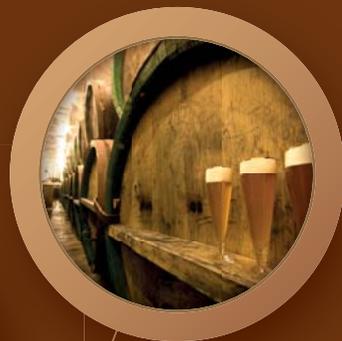
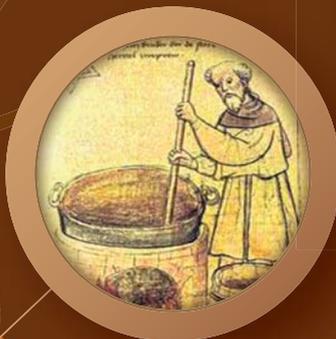
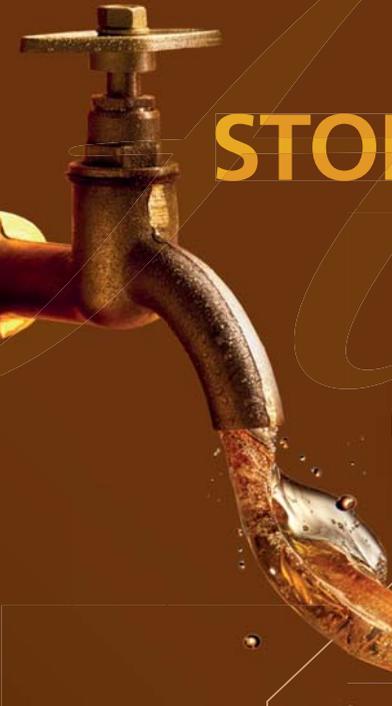
# BIRRA

La birra boema (o České pivo) è una bevanda moderatamente alcolica, isotonica, contenente elevate quantità di vitamine e sostanze minerali. Viene prodotta mediante un metodo specifico in un territorio limitato della Repubblica Ceca a partire da luppolo e malto di qualità ben definita e con risorse di acqua con specifica composizione minerale. È la birra più bevibile al mondo – non ci si stanca mai di berla/“non stufa mai”.

## Lo sapevate che...?

- Il 90% della produzione nella Repubblica Ceca è rappresentato dalla birra bionda tipo Pilsner (Pils) beer.
- Questo tipo di birra è il prototipo della categoria mondiale lager chiara.
- La Repubblica Ceca vanta il più alto consumo di birra nel mondo (144 litri a persona).
- La dose media giornaliera consigliata è di 2 birre da 0,3 l per le donne e 2 birre da mezzo litro per gli uomini.
- Mezzo litro di birra contiene da 200 a 250 calorie, ovvero meno del vino o bevande e succhi di frutta zuccherati.
- Il patrono della birra boema è San Venceslao.

# STORIA



## *XIII secolo*

Re Venceslao II stabilisce che il diritto alla cottura della birra spetta solo ai residenti delle città reali e ai monasteri

*993*

Prima menzione della cottura della birra boema presso il monastero di Břevnov

*1034 - 1055*

Lettera di fondazione del principe Bretislao I - il più antico documento attestante la coltivazione del luppolo

*1118*

Fondazione del primo birrifico in Boemia, a Cerhenice

*1353*

Fondazione della prima corporazione dei produttori di malto a Brno



1000

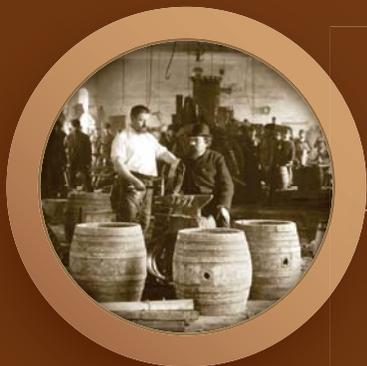
1100

1200

1300

1400

1500



*17. 10. 2008*

Alla birra boema viene assegnato il marchio di Indicazione geografica protetta dell'UE (České pivo).

*1873*

Costituzione del più grande circolo di produttori di birra, il "Circolo per l'industria della birra nel Regno di Boemia", il cui successore è l'odierna Federazione ceca dei birrifici e impianti di produzione di malto.

*1356*

La bolla aurea dell'imperatore romano e re boemo Carlo IV (1346 – 1378) concede il diritto alla cottura della birra a tutti gli abitanti.

*1842*

Presso il birrificio comunale di Plzeň viene prodotto il primo lotto di birra a bassa fermentazione = la BIRRA BOEMA (o birra tipo Pilsner).

*Metà del XIX secolo*

L'età dell'oro dell'industria della birra boema.



# Definizione della BIRRA BOEMA

Birra chiara, dall'intenso odore di malto chiaro e di luppolo. Il corpo di questo tipo di birra è moderato, analogamente alla pienezza del suo gusto, per via principalmente della differenza tra l'attenuazione apparente e reale. Gusto amaro di intensità da media ad alta, grado di asprezza da lieve a leggermente accentuato. Il colore è giallo oro, di intensità media ad alta. La birra è effervescente e, quando viene versata nei bicchieri, forma una schiuma bianca e compatta. Non si ammettono odori e sapori estranei. Domina un gusto di malto e luppolo. È consentita un'intensità seppur assai lieve di odori e sapori di pastorizzazione e con contenuto di esteri.

La birra boema o "České pivo" presenta un tenore più elevato di polifenoli ed un valore pH anch'esso più elevato.



# LUPPOLO

---

- Il luppolo è una pianta resistente in grado di crescere in sito anche fino a 30 anni.
- La birra boema viene prodotta col luppolo boemo varietà «PDO Žatecký chmel», che dona alla birra caratteristiche specifiche.
- Per produrre mezzo litro di birra sono necessarie 3-4 teste di questo tipo di luppolo.



# MALTO

---

- La birra boema viene prodotta con chicchi di orzo talliti ed essiccati.
- Il malto boemo chiaro (di Plzeň) è il tipo di malto più utilizzato (ingrediente di base per la produzione di tutti i tipi di birra). La componente principale è l'orzo da malto primaverile.
- In 0,5 litro di birra da 12° sono contenuti 2400 grani di malto, ovvero 90 – 100 spighe di orzo.



# Come viene prodotta la birra boema?

malto boemo



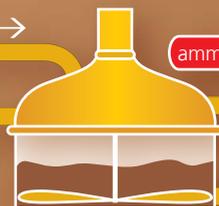
macinatoio



silos



tino



ammostatura

acqua

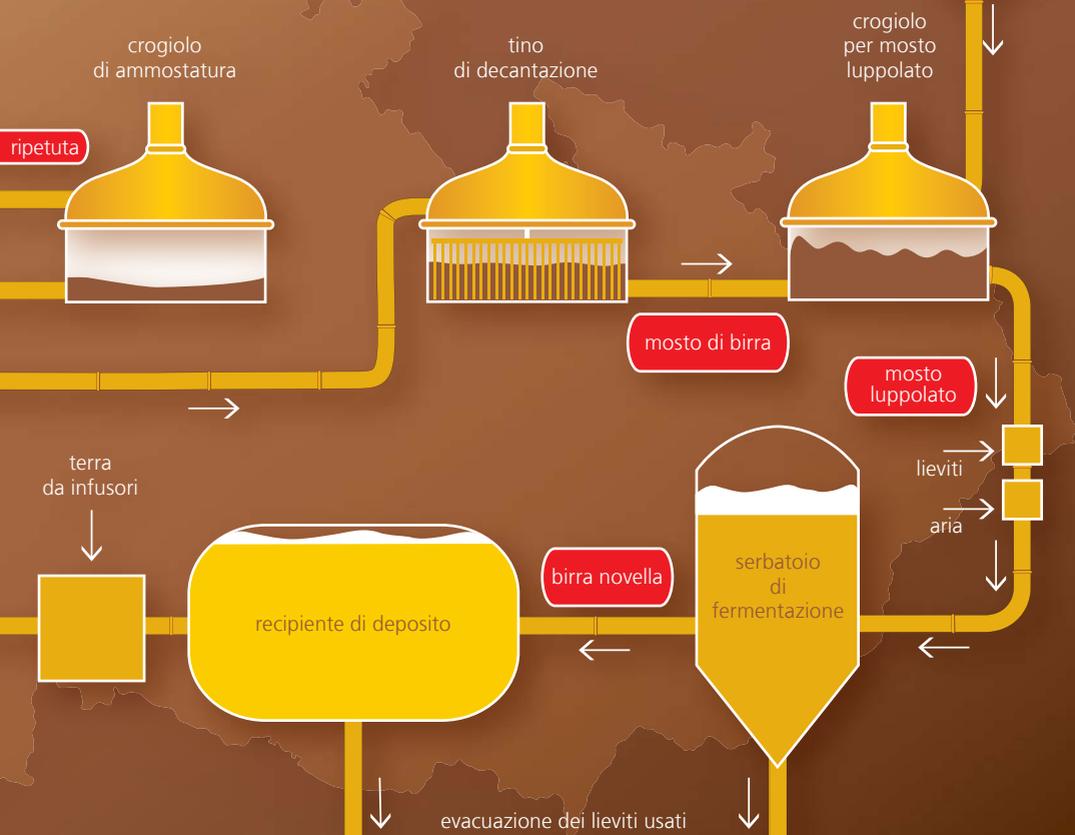
Birra boema

imbottigliamento

filtraggio



# luppolo boemo

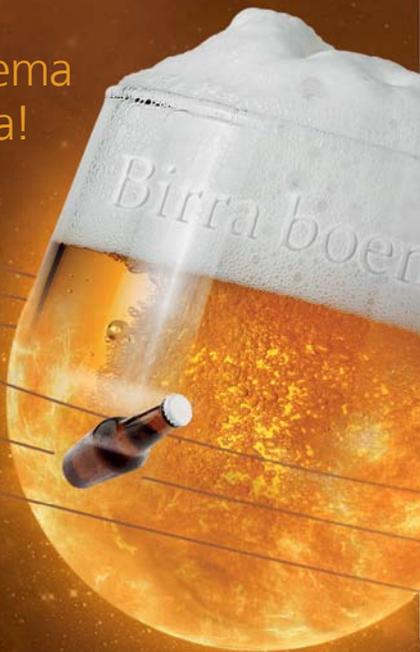


# Indicazione geografica protetta ČESKÉ PIVO

La birra boema  
è una sola!

L'unicità

della birra boema è stata confermata dal laboratorio  
accreditato indipendente dell'Istituto di ricerca per  
la produzione di birra e malto. L'analisi della birra boema  
ha fatto registrare significative specificità statistiche.



# Repubblica Ceca

- 78 867 km<sup>2</sup>/10,5 milioni di abitanti
- produzione di birra 19 milioni di hl l'anno, ovvero 184 litri/abitante e 24 500 l/km<sup>2</sup>









# Contatti

**Federazione ceca dei birrifici e impianti di produzione di malto**

[www.ceske-pivo.cz](http://www.ceske-pivo.cz)

**Ministero dell'agricoltura**

[www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

**Istituto di ricerca per la produzione di birra e malto**

[www.beerresearch.cz](http://www.beerresearch.cz)



*Le fotografie alla pubblicazione sono fornite da:  
Ministero dell'Agricoltura, Pilsner Urquell,  
Budweiser Budvar, Starobrno Birrificio,  
Tipografia Kleinwächter ([www.123rf.com](http://www.123rf.com))*



MINISTRY OF AGRICULTURE  
OF THE CZECH REPUBLIC

### **Ministero dell'agricoltura**

Těšnov 17, 110 00 Praha 1

Tél.: +420 221 811 111

E-mail: [info@mze.cz](mailto:info@mze.cz)

[www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)



ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ  
A SLADOVEN

### **Federazione ceca dei birrifici e impianti di produzione di malto**

Lípová 15, 120 00 Praha 2

Tél.: +420 606 591 958

E-mail: [info@cspas.cz](mailto:info@cspas.cz)

[www.ceske-pivo.cz](http://www.ceske-pivo.cz)

ISBN 978-80-7434-214-1