



BIRRA BOEMA

IL GIOIELLO DELLA REPUBBLICA CECA



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC



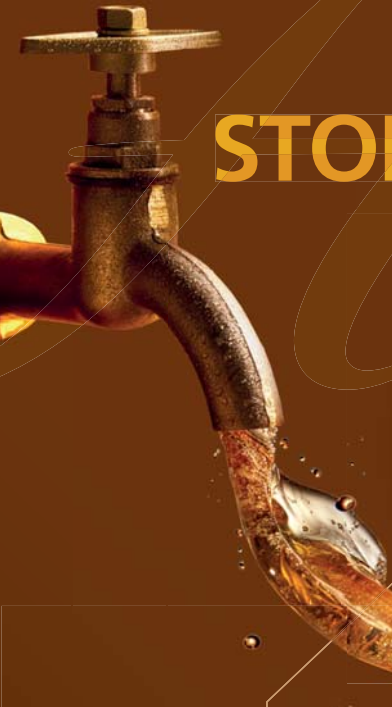
BIRRA

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



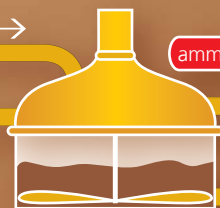
macinatoio



silos



tino



ammostatura

acqua

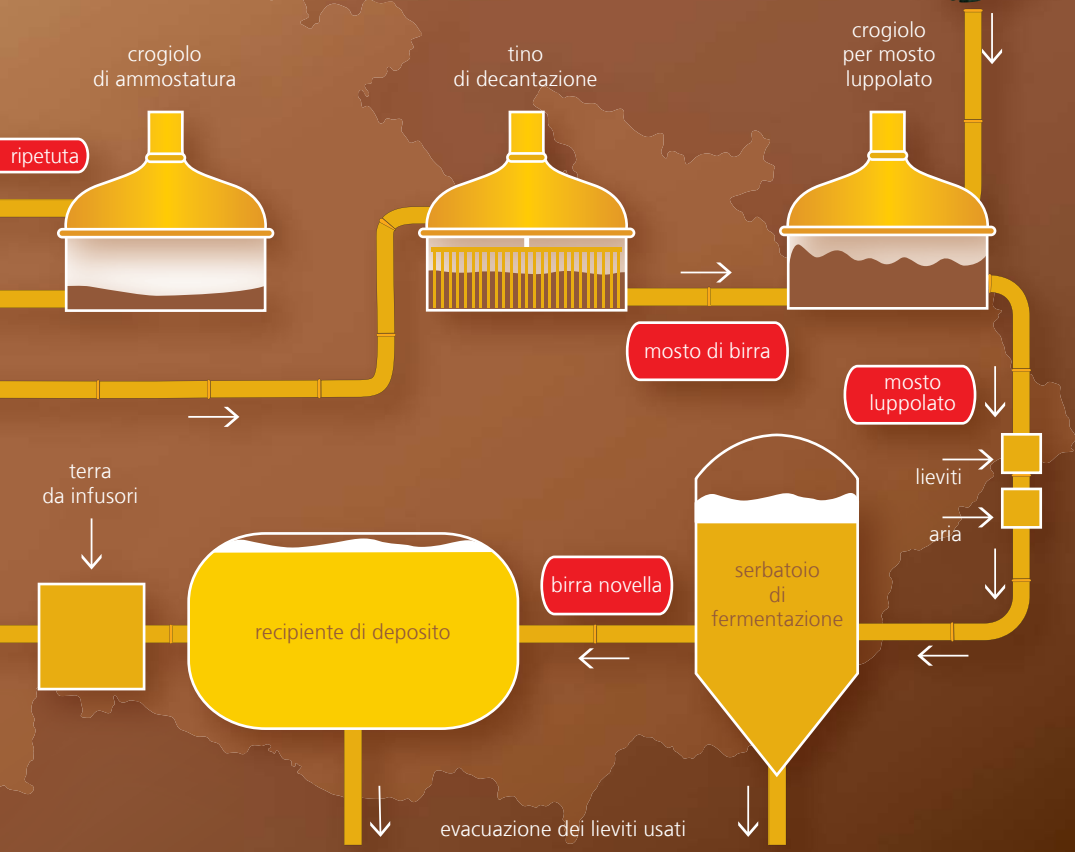
Birra boema

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 km²/10,5 milioni di abitanti
- produzione di birra 19 milioni di hl l'anno, ovvero 184 litri/abitante e 24 500 l/km²









Contatti

Federazione ceca dei birrifici e impianti di produzione di malto

www.ceske-pivo.cz

Ministero dell'agricoltura

www.eagri.cz

Istituto di ricerca per la produzione di birra e malto

www.beerresearch.cz



*Le fotografie alla pubblicazione sono fornite da:
Ministero dell'Agricoltura, Pilsner Urquell,
Budweiser Budvar, Starobrno Birrificio,
Tipografia Kleinwächter (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

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

www.ceske-pivo.cz

ISBN 978-80-7434-214-1