

Guida alla degustazione delle birre

di Valerio Desiderio

Copyright (c) 2001 Valerio Desiderio.

Permission is granted to copy, distribute and/or modify this document under the terms of the GNU Free Documentation License, Version 1.1 published by the Free Software Foundation.

Una copia di tale licenza è inserita alla fine di questo documento. E' reperibile anche su Internet all'indirizzo <http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html>

E' possibile leggere una traduzione non ufficiale che non ha valore di licenza qui: <http://www.softwarelibero.it/gnudoc/fdl.it.html>

La copia e la distribuzione di tutto o parte di questo documento è consentita su qualsiasi media, purché sia presente tale nota.

Scheda di degustazione

Nome: _____

Classificazione: _____

Tipologia: _____

Bicchiere: _____

Volume alcolico: ___%

Bevuta in:

Bottiglia da ___ cl bicchiere (alla spina) lattina da ___ cl

Colore: _____

Schiuma: _____ 1 2 3 4 5

Aspetto: _____ 1 2 3 4 5

Intensità olfattiva: 1 2 3 4 5

Finezza olfattiva: _____

Frizzantezza: 1 2 3 4 5 Corpo: 1 2 3 4 5

Amaro: 1 2 3 4 5 Persistenza retroolfattiva: 1 2 3 4 5

Giudizio: _____

degustazione effettuata il ___/___/___

nel locale: _____

Introduzione

Questa guida è una raccolta ordinata delle mie conoscenze sulla degustazione delle birre: non è un vero corso, ma può essere utile a chi vuole introdursi a tale pratica. Una volta costruite le basi ci si raffinerà con l'esperienza, diventando dei buoni amatori, o magari si proseguiranno gli studi con uno dei corsi che si tengono anche in Italia che insegnano a diventare degli autentici "sommelier" della birra.

Innanzitutto vedremo come prepararsi all'assaggio, per poi passare alla degustazione vera e propria: per quest'ultima fase ci serviremo della scheda allegata, che sarà esaurientemente spiegata voce per voce. Essa contiene tutti i dati e le caratteristiche che dovranno essere presi in esame durante la degustazione, e si basa sul metodo messo a punto dall'Accademia della Birra in collaborazione con il Centro Studi e Formazione Assaggiatori e con la supervisione dell'AITB (Associazione Italiana Tecnici Birrari).

Preparazione alla degustazione

Invito caldamente a non saltare questo capitolo: questa è una fase importantissima, che se non seguita a dovere potrebbe pregiudicare il risultato.

La birra va conservata in un ambiente asciutto, ben areato, lontano dalla luce e ad una temperatura intorno ai 18 gradi. Altra condizione importante è che non sia posta vicino a cibi che emanino forte odore, perché lo potrebbero trasferire alla birra alterandone il gusto.

Una cosa da sapere riguardo le birre è che non invecchiano. A differenza dei vini, infatti, vanno consumate entro la data di scadenza (in genere 18 mesi dalla produzione), meglio ancora farlo il prima possibile. Solo con alcune tipologie è possibile tentare l'invecchiamento, ossia quelle particolarmente alcoliche e luppolate (il luppolo ne agevola la conservazione), che non devono essere state né pastorizzate né filtrate. Talvolta tali birre riportano la data di produzione anziché quella di scadenza, ma essendo non pastorizzate è bene sapere che se non poste ad invecchiare si alterano in fretta. In genere raggiungono il loro massimo dopo un invecchiamento di cinque anni, in rari casi di più. Se avete individuato una birra che vi pare adatta e volete tentare ricordate di conservare le bottiglie in cantina, che è umida e a temperatura costante, e ponete le bottiglie in verticale se hanno il tappo a corona; se invece hanno il tappo di sughero andranno poste in posizione orizzontale, lievemente inclinate con il tappo in basso, proprio come l'invecchiamento in bottiglia dello spumante.

L'ossigeno è nemico della birra, perciò una birra andrà consumata il prima possibile dal momento dell'apertura. Ciò è vero anche per le birre alla spina:

dal momento dell'apertura del fusto è bene che non passino più di due giorni, perché più resta aperto e più la birra si ossida, cosa che altera il gusto. Non è quindi un caso che per mandare in pressione la birra da servire alla spina si usi anidride carbonica e non la più semplice aria compressa.

Conclusa la parentesi sulla conservazione ottimale si può passare alla preparazione della degustazione. Importante è che l'ambiente sia ben illuminato e privo di odori forti; anche il degustatore non deve usare profumi troppo intensi né conservare in bocca alcun aroma. Fondamentali ai fini della degustazione sono tre cose: spillatura, bicchiere e temperatura di servizio.

La spillatura

La spillatura non è una semplice manovra meccanica, come dimostra l'attenzione che le si dedica in paesi come Belgio, Olanda, Germania e Gran Bretagna, in cui è considerata un'arte. Ad esempio un'esitazione al momento della spillatura causa un ingorgo nei tubi: il risultato è una cascata di schiuma con conseguente eccesso di anidride carbonica nella birra. La schiuma è parte integrante della birra, ed ha il compito di non farle disperdere l'aroma e di rallentare gli scambi di calore con l'ambiente esterno, affinché possa esprimersi al meglio. Fanno eccezione a questo discorso alcune birre ad alta fermentazione come le bitter ales inglesi, per le quali la schiuma è un optional; anzi in Inghilterra è considerata un difetto e in genere la birra è servita piatta e a temperatura di cantina (8-10 gradi). Solo per la Guinness la schiuma è considerata parte integrante della birra ed è chiamata "crema".

Per una buona spillatura è importante che il bicchiere sia ben pulito: se presenta tracce di grasso vedrete la schiuma sparire rapidamente, ma anche tracce di detersivo hanno tale potere; se è stato usato il brillantante e non è stato ben risciaquato esso lascerà il proprio persistente odore sul bicchiere, rovinando gusto e aroma della birra.

Ecco dunque come dovrà essere la spillatura: il bicchiere, ben lavato ed accuratamente risciaquato, verrà passato nel bagnabicchieri per abbassare la temperatura del vetro (evitando uno shock termico alla birra) e per non far aderire la schiuma al bicchiere, affinché resti compatta a lungo; poi lo si pone inclinato sotto la spina e si apre con decisione il rubinetto. A questo punto ci sono due scuole di pensiero: in Belgio la schiuma viene tagliata con una spatola bagnata passata sull'orlo del bicchiere inclinata di 45°, in altre nazioni come la Germania viene lasciata libera, in modo che la schiuma assuma una forma tondeggiante e compatta.

E se invece stiamo per gustare una birra in bottiglia o in lattina? Bisogna tenere il bicchiere leggermente inclinato fino ai 3/4 della sua capienza, dopodiché lo si raddrizza e si versa più velocemente per consentire la

formazione di una buona quantità di schiuma. Per le birre in lattina è consigliabile pulire la parte superiore con un panno bagnato (senza sapone, ovviamente) per motivi igienici. Per il resto tutto ciò che è stato detto in questo paragrafo vale anche per le birre in bottiglia o in lattina.

Il bicchiere

Abbiamo visto quanto è importante che il bicchiere sia ben pulito, non caldo e bagnato per non mortificare una birra, ma è molto importante anche la sua forma, che deve essere quella giusta per esaltarne le caratteristiche. Non pensate nemmeno lontanamente di bere una birra dalla bottiglia: il collo stretto blocca gli aromi e non consente all'anidride carbonica in eccesso di liberarsi, rendendo preponderante il gusto di quest'ultima.

Pertanto il bicchiere è indispensabile, ma quale scegliere? Ogni birra ha il suo, nel quale deve essere servita: spesso c'è un lungo studio dietro la forma di un bicchiere, allo scopo di esaltare certe caratteristiche della birra. Perciò andrà bevuta preferibilmente nel bicchiere adottato dalla casa produttrice e che ne porta lo stesso marchio, oppure in uno "non marchiato" che presenti caratteristiche il più possibile affini.

Vedremo nel capitolo sulla degustazione qual'è il tipo di bicchiere più adatto per ogni tipologia di birra.

La temperatura di servizio

Il tipico errore è quello di servire la birra a temperatura di frigo, ossia al massimo sui quattro gradi, dimenticando che il freddo anestetizza le papille gustative e dunque impedisce di percepire gli aromi. Ogni tipologia ha la sua temperatura di servizio, che all'incirca sale all'aumentare della corposità e dell'alcolicità della birra. Indicativamente queste sono le temperature consigliate: per le chiare leggere come le lager o le pils 5-7 gradi; per le fruttate come le kriel o le framboise, e in genere le birre aromatiche e di medio corpo, 7-9 gradi; bitter ale, brown ale o le stout avranno bisogno di 10 gradi; strong ale, doppelbock e birre bianche necessitano di temperature leggermente superiori, sugli 11 gradi; scotch ale e barley wine necessitano di temperature sui 12-13 gradi, mentre birre particolarmente ricche e forti, come trappiste e abbazia necessitano almeno di temperature da cantina, ossia intorno ai 10 gradi, ma in genere è preferibile servirle a non meno di 14 gradi e non di rado intorno ai 18.

La temperatura di servizio infine influisce anche sulla schiuma: se troppo fredda la birra produrrà poca schiuma, mentre una birra a temperatura troppo alta ne produrrà in eccesso.

La degustazione

A questo punto abbiamo dinanzi a noi l'oggetto della degustazione al meglio delle sue possibilità: possiamo dunque passare all'assaggio.

In questo capitolo affronteremo ordinatamente tutte le voci presenti nella scheda, in modo da affrontare con la giusta successione la degustazione.

Nella prima parte della scheda anoteremo alcune caratteristiche della birra che possiamo trovare sull'etichetta o nella carta delle birre (decisamente rara da trovare in Italia): il nome della birra, la sua classificazione per la legge italiana, la tipologia della birra (anche nota come stile) e il grado alcolico.

La classificazione

In Italia le birre sono suddivise in base al grado saccarometrico, ma in etichetta è riportato il volume alcolico: anche se non è un rapporto matematico, in genere si considera che tre gradi saccarometrici equivalgano ad uno alcolico. Ecco le classi previste dalla legge:

Birra analcolica	3-8 gradi saccarometrici (1-2,6% vol)
Birra Light	5-11 gradi saccarometrici (2,6-3,6% vol)
Birra Normale	11-13 gradi saccarometrici (3,6-4,3% vol)
Birra Speciale	13-15 gradi saccarometrici (4,3-5% vol)
Birra Doppio Malto	più di 15 gradi saccarometrici (oltre 5% vol)

La tipologia

Prima di cominciare è necessario spiegare cosa significhi fermentazione alta e fermentazione bassa. Affinché il mosto si trasformi in birra è fondamentale l'azione dei lieviti: tuttavia è raro che quello naturalmente presente nell'aria sia sufficiente (come accade dove si produce le lambic). Perciò bisogna addizionarli.

Nelle birre ad alta fermentazione si aggiunge il *Saccaromyces cerevisiae*, meglio noto come lievito di birra (proprio quello che si usa in cucina), che lavora tra i 16 e i 23 gradi: dopo tre o quattro giorni risale in superficie, da cui il nome "alta fermentazione", e viene recuperato. Questo lievito è conosciuto fin dall'antichità.

Nelle birre a bassa fermentazione si usa invece il *Saccharomyces carlsbergensis*, che lavora a temperature più basse, tra i 5 e gli 8 gradi. A causa della temperatura inferiore questo lievito impiega più tempo a completare il suo lavoro, dopodichè tende a dividersi in due: grossi fiocchi che salgono verso la superficie e cellule di sfaldamento che si depositano sul fondo. Questo lievito dunque non è recuperabile. Fu scoperto dal danese

Jacob Christian Jacobsen, fondatore della Carlsberg, e per questo motivo porta il nome della sua azienda.

Non è una differenza da poco, in quanto influenza il risultato: generalmente le birre a bassa fermentazione risultano di aroma più delicato. Inoltre vanno servite a temperature più fresche e richiedono un bicchiere che non disperda gli aromi.

Ecco un elenco delle principali tipologie brassicole:

Abbazia: anche se non è prodotta in un monastero le ricette sono quelle antiche dei monaci, di solito di abbazie belghe e olandesi. Si basa sull'antico metodo dell'alta fermentazione ed è ben strutturata, molto corposa e alcolica. Il colore va dall'oro carico fino al bruno scuro.

Ale: ormai tale termine identifica una famiglia di birre inglesi di cui esistono numerose sottotipologie. Le caratteristiche comuni sono fermentazione alta, schiuma quasi assente, basso contenuto alcolico e temperatura di servizio di cantina. In realtà le ale sono più genericamente tutte le birre ad alta fermentazione. Esistono anche ale belghe e tedesche.

Altbier: birra ad alta fermentazione nata a Düsseldorf. Di colore ambrato, alcolicità intorno al 4,5%, leggera e dal gusto fruttato.

Bière Blanche: birra belga a base di frumento, è di colore bianco, aspetto opalescente e gusto leggermente acidulo. Rinfrescante e aromatica, grazie all'aggiunta di coriandolo e curaçao, ha un'alcolicità di circa il 5%.

Barley wine: ale particolarmente alcolica, oltre il 9%. Colore dal dorato all'ambrato carico. Commercializzata quasi esclusivamente in bottiglia, alcune possono invecchiare.

Berlinerweisse: birra di frumento tipica di Berlino. Alcolicità bassa (3%), aspetto lattiginoso. Il gusto è spiccatamente acido, talvolta viene servita con del succo di frutta per attenuarlo.

Bière de Garde: birra ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia della Francia del Nord. Mediamente alcolica (5-7%) e di colore generalmente ambrato.

Bière de mars: francese a bassa fermentazione prodotta in autunno e consumata per festeggiare l'inizio della primavera. Solitamente è ben strutturata, di colore ambrato e con un'alcolicità vicina al 5%.

Bitter ale: la tipica birra inglese, servita in genere alla spina. Colore ambrato, alcolicità contenuta (4%) e sapore luppolato. Esistono versioni best e special che sono più alcoliche.

Bock: tedesca a bassa fermentazione, chiara o spesso ambrata, con un gusto decisamente maltato e un'alcolicità compresa tra il 6 e il 7,5%. La variante maibock veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili.

Brown ale: inglese di colore ambrato intenso e dal gusto leggermente dolce. Tra il 3,5 e il 4,5% di alcol.

Cream ale: birra americana chiara, non particolarmente strutturata nel corpo e nel gusto. Spesso viene tagliata con una lager chiara. Vicina al 5% di alcol.

Doppelbock: è una bock più forte. Alto contenuto alcolico, di solito oltre il 7,5%. Di colore ambrato carico o quasi scuro, tradizionalmente veniva prodotta in primavera. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

Dortmunder: lager chiara a bassa fermentazione dal gusto non troppo amaro e maltato. Alcolicità vicina al 5%. Il nome deriva dalla vocazione commerciale della città tedesca di Dortmund in Renania, che fu uno dei primi centri di esportazione della birra. In questa città nasce infatti il tipo di birra denominata Export.

Draught: non è una tipologia di birra. Le lattine e le bottiglie che riportano tale indicazione hanno un semplice dispositivo meccanico che riproduce l'effetto di una spillatura. Infatti in Inglese draught significa "alla spina".

Dubbel/Double: ale belga rifermentata in bottiglia dal colore ambrato e carattere maltato. A volte è una birra d'abbazia o trappista.

Eisbock: antica birra tedesca ottenuta dalla sottrazione di una parte della componente acquosa attraverso il congelamento del fusto. Il risultato è una birra corposa, alcolica e dal gusto deciso.

Esotiche: una semplice denominazione di fantasia per identificare tutte quelle birre prodotte al di fuori degli stati di grande tradizione brassicola. Quasi tutte rientrano nella grande famiglia delle birre lager, ma in qualche caso hanno caratteristiche particolari. Le birre latino-americane, per esempio, sono di colore molto chiaro, sapore delicato, grande bevibilità.

Export: spesso è sinonimo di Dortmunder, altrimenti può identificare una qualsiasi birra nata per l'esportazione. Altre volte dovrebbe indicare un prodotto di qualità superiore.

Faro: lambic cui viene aggiunto zucchero durante la fermentazione. È una birra con circa il 5% di alcol, spesso ambrata, in cui la dolcezza dello zucchero si contrappone all'acidità della fermentazione spontanea.

Gueuze: belga risultante da un taglio di alcune lambic stagionate in botte e altre giovani, rifermentata in bottiglia. Attorno al 5% di alcol.

Ice beer: moderna versione delle Eisbock, congelata durante la maturazione. Di colore chiaro e buon tenore alcolico.

Imperial stout: stout nata nel Regno Unito per essere esportata nella Russia Imperiale. Concepita per essere conservata a lungo, è una birra più alcolica di una stout tradizionale, arrivando facilmente all'8%.

India pale ale/Ipa: inglese destinata tradizionalmente all'esportazione in India. Versione più alcolica e luppolata della semplice pale ale, supera facilmente il 5% di alcol.

Kellerbier: bavarese a bassa fermentazione non filtrata. È tipicamente poco frizzante, con un buon tenore di luppolo.

Kölsch: tipica di Colonia, ad alta fermentazione. È una birra dorata, delicata e decisamente secca. Alcolicità vicina al 4,5%. Si beve in un apposito bicchiere cilindrico.

Kulmbacher: proveniente da Kulmbach, in Baviera. Realizzata con la bassa fermentazione, è di colore scuro e buona struttura.

Lager: ogni birra a bassa fermentazione è genericamente chiamata lager. Di colore oro pallido, mediamente amara. Il nome deriva dal tedesco lager che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare. Ormai il termine indica il tipo di birra più diffuso nel mondo: chiara, di media alcolicità, non particolarmente caratterizzata negli aromi e nel gusto.

Lambic: birra belga a fermentazione spontanea, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. A base di frumento, ha un sapore fresco e piuttosto acido, un colore chiaro opalescente e un'alcolicità vicina al 4%. Talvolta, con lo scopo di addolcirne il carattere, alla lambic viene aggiunta della frutta durante la fermentazione. La birra prende il nome di framboise se si tratta di lamponi, kriek di ciliegie, pêche di pesche, cassis di ribes neri.

Light beer/Leichtbier: detta anche birra leggera è una birra dal basso contenuto calorico e soprattutto alcolico. Spesso è una birra poco strutturata anche negli aromi e nel gusto.

Malt liquor: non tutte le birre americane sono leggere e poco alcoliche. Alcune, ma sono poche, sono di gradazione alcolica elevata e vengono chiamate appunto Malt liquor (liquore di malto). Sono in pratica le doppio malto Usa.

Märzen: tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere consumata durante l'Oktoberfest, dove viene bevuta in grandi quantità, esclusivamente in boccali (mass) da un litro. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato, con un contenuto alcolico attorno al 5%.

Mild ale: tra le birre più diffuse in Inghilterra. È di colore ambrato abbastanza carico, si differenzia dalla bitter per essere più maltata e meno luppolata. È anche leggermente meno alcolica, con circa il 3,5%.

Münchner/Monaco: è stato codificato come uno dei primi stili di birra a bassa fermentazione. Scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera.

Old ale: scura inglese ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima di essere consumata. Possiede il 6% di alcol, buon corpo e gusto strutturato.

Pale ale: ale inglese di colore ambrato con riflessi ramati o aranciati. Possiede un discreto corpo, un carattere luppolato e circa il 4% di alcol. Tipica di Burton-on-Trent.

Pils/Pilsner: questa tipologia trae il nome da Pilsen, la città ceca in cui è nata e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Per questo tali birre sono dette anche pilsner. Sono birre a bassa fermentazione, di color oro pallido (talvolta con riflessi verdastri) e in genere molto luppolate, il che conferisce un tocco di amarognolo in più (le pils bavaresi, al contrario, sono meno amare); gusto secco, pulito. Schiuma abbondante con perlage finissimo. Si bevono in calici flute. Oggi il nome è inflazionato e potrebbe non descrivere una birra di questo tipo.

Porter: originaria di Londra, simile alla stout ma poco meno scura e amara.

Premium: in teoria dovrebbe identificare una lager chiara di qualità superiore. Nella realtà è un termine spesso abusato che può non significare nulla.

Rauchbier: tipica della zona di Bamberg, in Franconia (Germania), è ottenuta da malto la cui germinazione è stata interrotta mediante l'affumicatura con legno di faggio invecchiato. Il sapore di affumicato si trasmette fino al prodotto finito. Scura di colore, con circa il 5% di alcol.

Saison: stile ad alta fermentazione tipico del Belgio di lingua francese. È una birra fresca e ben luppolata con un'alcolicità tra il 6 e l'8%. Spesso rifermentata in bottiglia, può essere indicata per l'invecchiamento.

Schwarzbier: lager tedesca di colore scuro, dal gusto deciso di malto e con un'alcolicità vicina al 5%.

Scotch ale: ale proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3 al 10%, è una birra caratterizzata da evidenti note maltate.

Stout: È la famosa birra nazionale irlandese: ad alta fermentazione, scurissima, con una schiuma abbondante e cremosa color nocciola. Viene prodotta con orzo torrefatto e con l'aggiunta di caramello. Il gusto è spiccatamente amaro, mentre le stout inglesi sono più dolci e prendono nomi come sweet stout, milk stout o cream stout.

Strong ale: stile diffuso principalmente in Belgio e Gran Bretagna. Di solito è una birra ambrata e piuttosto aromatica. Supera facilmente il 6% di alcol.

Strong lager: birra a bassa fermentazione e alto tenore alcolico, tipicamente chiara. Non sempre alla quantità di alcol corrisponde una complessa struttura gustativa.

Trappista: ale rifermentata in bottiglia prodotta in uno dei sei monasteri trappisti, cinque situati in Belgio (Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle e Westvleteren) ed uno in Olanda (Koningshoeven). Gradazione robusta (dal 6 al 9%). Di colore che varia dall'oro carico all'ambrato allo scuro. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si bevono in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi. Alcune possono invecchiare.

Tripel/Triple: ale belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla dubbel è più alcolica, speziata e meno maltata.

Vienna: birra a bassa fermentazione di colore ambrato scarico con un buon tasso alcolico e un gusto delicato.

Weissbier: birra tedesca di frumento. Può prendere il nome di hefeweisse se è chiara e viene imbottigliata con del lievito, dunkel weisse se è ambrata e kristall weisse se è chiara e filtrata, risultando così brillante. In ogni caso la weissbier produce una schiuma abbondante, ha un profumo intenso, una buona frizzantezza, una discreta acidità e un gusto fresco. Contiene circa il 5% di alcol.

Weizen: termine usato nel Sud della Germania per la weissbier.

Weizenbock: birra di frumento tedesca di colore ambrato scuro. Unisce in sé l'acidità di una weizen con la corposità di una bock.

Wheat beer: birra di frumento americana. Meno fruttata di quelle europee ma ugualmente fresca e frizzante.

Witbier: altro nome della Bière Blanche.

Il bicchiere

I bicchieri usati nel mondo della birra sono tanti e ogni birra vuole il suo, quello più adatto ad esaltarne le caratteristiche. Come abbiamo già detto è preferibile usare quello indicato dalla casa: tuttavia qualora non fosse possibile le caratteristiche di ogni bicchiere, unite all'insostituibile esperienza, vi guideranno alla scelta del migliore. Per questo motivo raramente indicherò quale tipologia brassicola è adatta al bicchiere, ossia solo quando l'attribuzione è netta e indiscutibile.

Altglass: cilindrico per non esaltare né mortificare la schiuma, sottile per dare già al tatto la sensazione della freschezza.

Baloon: forma a chiudere, per esaltare la schiuma; superficie ampia, per favorire lo scambio termico. Per birre corpose.

Boccale: di vetro spesso, per conservare la temperatura di cantina; liscio, per evidenziare il perlage.

Calice a chiudere: la forma rastremata alza la schiuma, impedendole al tempo stesso di traboccare; il vetro sottile e liscio favorisce la formazione di condensa.

Calice a tulipano: la bocca svasata impedisce una schiumatura eccessiva e favorisce la percezione olfattiva al profumo. Adatto per birre aromatiche. Talvolta è di forma quasi conica.

Bicchiere biconico: vetro di spessore medio, forma allargata al centro, bocca a chiudere. A volte viene chiamato pinta ma è improprio, visto che generalmente non ne possiede la capienza; inoltre la pinta è usata solo per birre del Regno Unito.

Bicchiere conico: come il precedente, ma a imboccatura larga, per controllare la schiuma. Talvolta è molto alto e presenta un'allargamento alla base per garantirne la stabilità.

Coppa: forma più o meno emisferica che abbassa progressivamente la schiuma ed esalta il profumo. Simile al baloon, ma l'assenza della svasatura esalta le birre aromatiche. Indicato dunque per birre corpose ed aromatiche come le Trappiste.

Flute: una forma essenziale per birre secche, di schiuma abbondante e da servire fresche. Adatto alle pils.

Kolschglas: cilindrico, sottile piccolo. È il bicchiere più semplice per una birra tipica quasi artigianale, la Kölsch.

Mass: spesso, per conservare la freschezza, valorizzare il perlage, con effetto neutro sulla schiuma. Nato per märzen ed export è resistente agli urti e facile da impugnare grazie all'esterno sagomato e al manico.

Pinta: originariamente era un'unità di misura diversa da nazione a nazione (in Italia aveva valori diversi da zona a zona), e ancora oggi ha un significato diverso in Francia, negli Stati Uniti e nel Regno Unito. Quella che ci interessa però è quella inglese (detta pint), che vale 0,568 litri. Il bicchiere che porta tale nome e tale capienza è biconico: la svasatura presente subito sotto l'orlo abbassa la schiuma o la esalta, se è una stout. Indicativamente è adatto a molte ale del Regno Unito, alle porter e alle stout.

Stivale: non importa che cosa ci si beve ma come lo si usa. La sua forma infatti, uno stivale da almeno due litri di capienza, gioca brutti scherzi agli inesperti. È il bicchiere dell'iniziazione alle confraternite studentesche in Germania.

Weizenbecker: capacità fissa di mezzo litro. Simile per forma alla pinta, ma è più stretta alla base: l'ampia svasatura che si forma così sotto l'orlo ha lo scopo di controllare l'abbondantissima schiuma delle birre di grano, le weizen e weissbier.

Yard: Recipiente di vetro alto una yarda (91,35 cm) terminante nel fondo con una sfera. Capienza di circa 2 litri. Era "il bicchiere della staffa".

Bottiglia o alla spina?

Sulla scheda c'è la possibilità di annotare com'era confezionata la birra consumata. Non è una questione da poco, visto che possono esistere delle differenze tra quella alla spina e quella in bottiglia. Per cominciare non tutte le birre sono disponibili in entrambe le versioni: ad esempio le rifermentate in bottiglia non esistono alla spina, così come esistono birre commercializzate solo in fusti. E se possiamo scegliere? Possono aver avuto un trattamento diverso. Ad esempio una birra che in bottiglia viene pastorizzata può non subire tale trattamento nei fusti, se non deve sopportare lunghi viaggi né temperature troppo elevate: si conferisce così alla bevanda alla spina un gusto particolare. Inoltre i fusti permettono di conservare la birra in

condizioni di luce e pressione ideali. Ma tutto ciò può essere vanificato da un impianto di spillatura in cattive condizioni igieniche.

Perciò è importante distinguere se la birra era in bottiglia, in lattina o alla spina.

Il colore

Ora passiamo finalmente a valutare la birra. La prima fase sarà l'esame visivo, con cui valuteremo tre parametri: colore, schiuma, aspetto.

Cominciamo con l'osservare il colore: nelle degustazioni professionali è misurato secondo una precisa scala di intensità codificata a livello internazionale dallo Standard reference method (Srm). Per quanto ci riguarda sarà sufficiente annotare il colore. Accanto agli esempi che seguono riporto comunque per completezza i valori Srm.

Si va dal paglierino delle lager più comuni (che può virare fino al dorato) al biondo brillante - ma a volte con venature verdognole dovute al luppolo - delle pilsner (2,5-4 Srm) e delle wiezen filtrate dai lieviti (le kristall klar, 3,5-5 Srm), per le quali la tostatura del malto non viene accentuata. Avremo invece ambrato tendente al dorato per le weizen non filtrate chiare, che presentano anche una leggera velatura o torbidità (3-10 Srm); ambrato con tonalità rossastre per alcune doppio malto che subiscono una particolare tostatura (12-30 Srm); ramato in alcune pale ale (6-12 Srm). Le pale ale coprono però un bell'arco di colore, oscillando tra l'ambrato-aranciato delicato di alcune britanniche fino al marrone scuro di certe scotch ale. Con alcune trappiste e abbazia si comincia a virare decisamente al bruno (15-20 Srm), con colori tipici anche delle doppelbock (12-30) e delle weizen dunkel (17-22). Il culmine dell' "oscurità" (35-70 Srm) viene infine raggiunto con le stout e con alcune porter: si presentano nere, come del resto certe doppelbock italiane.

La schiuma

Osserviamo la schiuma. Può risultare scarsa, evanescente, cremosa, compatta a seconda di come si presenta nel bicchiere. Una schiuma di buon livello sarà compatta e persistente. Anche il suo colore varia profondamente: dal bianco comune all'ambrato, fino al marrone, a causa del malto molto torrefatto, per porter e stout. Occhio alla grana, più o meno grossa. La schiuma dovrebbe formare sulle pareti del bicchiere archetti definiti in gergo "merletti di Bruxelles".

Ad esempio per una stout il giudizio potrebbe essere: "fine e cremosa, color nocciola", in quanto è una schiuma a grana fine, dall'aspetto cremoso e del tipico color nocciola. Invece per una ale potrebbe essere semplicemente

"assente". Poi daremo un giudizio complessivo sulla spuma, che sarà un voto a salire da 1 a 5.

L'aspetto

Con questo parametro valuteremo la limpidezza, che dipende (se il campione esaminato non ha difetti) dalla tipologia. È normale che le diffusissime pils abbiano, per esempio, un colore giallo dorato più o meno intenso, brillante e luminoso. Ed è altrettanto normale che una weizen e una witbier (o bière bianche) si presentino torbide a causa dei lieviti ancora presenti, non filtrati. Attenzione però alla troppo prolungata esposizione alla luce e all'età, fattori che contribuiscono alla perdita di luminosità anche in birre dall'aspetto tipicamente brillante.

Pertanto sulla nostra scheda annoteremo un giudizio qualitativo che potrà essere, ad esempio, limpido, velato, torbido, lattiginoso; di conseguenza daremo un voto che andrà da 1 per una birra opalescente fino ad un 5 per una decisamente limpida.

Intensità olfattiva

Dopo l'esame visivo passiamo a quello olfattivo. Dovremo valutare intensità olfattiva e finezza olfattiva.

Accostiamo il naso al bicchiere e cogliamone l'aroma, cercando di quantificarlo con un voto da 1 a 5. Questo è solo un giudizio quantitativo.

Finezza olfattiva

Ora invece dovremo giudicare la qualità degli aromi percepiti. In generale si parla di aroma luppolato, fruttato, maltato per birre di buona aromaticità, a seconda se una delle componenti (malto o luppolo) prevalga o meno; viceversa per una birra meno interessante si parlerà di erbaceo o floreale. Noteremo anche se l'aroma risulta molto persistente, persistente o sfuggente. Nel complesso, valutate se l'aroma vi sembra penetrante, piacevole, fragrante, speziato e così via.

Ecco allora che l'aroma potrà essere piacevole, ma tenue, e svanire rapidamente nelle lager meno speciali; oppure penetrante, persistente e luppolato nelle pilsner; maltato nelle bock e doppelbock; fruttato e fresco nelle weizen e bière bianche; complesso ed equilibrato tra luppolo e malto nelle ale. E così via. Aroma e gusto aprono poi la strada ai cosiddetti "riconoscimenti": al ritrovare cioè profumi e sapori già sperimentati (di frutta, di fiori, di minerali o di alimenti complessi) nel bouquet proposto da ogni birra.

A seconda della miscela dei vari tipi di malto impiegati - non solo l'orzo ma anche il frumento, il riso, l'avena e persino, in un caso rarissimo, la farina di castagne - e del suo grado di tostatura, la birra potrà esprimere note più vegetali e fresche di cereale, fragranti di pane, dolci di biscotto e caramello, amare di caffè o liquirizia. Il luppolo conferisce aromi della famiglia vegetale; a seconda del tipo e dell'utilizzo, potrà essere un vegetale più o meno intenso, più o meno secco e amaro, e virare dall'erba fresca, appena tagliata, al fieno e alle foglie secche. Il lievito, infine, può non essere particolarmente in evidenza ma ha la capacità di caratterizzare la birra con un odore spesso fresco e leggermente balsamico. Il "naso di pane" è tipico, poi, delle birre di frumento.

La complicazione delle componenti secondarie, derivanti dalla fermentazione o dalla maturazione, conferisce alla birra odori e sentori così complessi da mettere a dura prova persino i degustatori professionisti.

E se lager e pils, accanto ai classici sentori di orzo, di altri cereali e varietà diverse di luppolo, regalano spesso note floreali e fruttate, con prevalenza di agrumi e mela verde, in una weizen in degustazione sono risultati distinguibili netti profumi di banana. Percepibili, del resto, anche in una ale inglese, insieme a sentori di malto e zucchero caramellato, ma anche di prugna, mela cotogna, foglia di the, resina e carruba. Una doppelbock profumerà spesso di cioccolato, liquirizia, frutta secca. In alcune trappiste o abbazia, grazie a doppie e triple fermentazioni e alle speziature, ecco note di coriandolo, scorza d'arancia, bergamotto, chiodi di garofano, cannella, vaniglia e noce moscata. E in super-birre particolarmente alcoliche e complesse potrà capitare di percepire insospettabili (e gradevoli) odori di vernice, cuoio e note medicinali. La tipologia più difficile e per certi versi selettiva, secondo i critici, è però forse quella aguzza e "fumé" delle lambic, dovuta ai loro potentissimi lieviti autoctoni, capaci di indurre la fermentazione spontanea, seguita da una stagionatura che può durare fino a tre anni.

La frizzantezza

Passiamo alla fase più attesa: l'esame gustativo. Mettete in bocca un bel sorso e valutate con la lingua la frizzantezza, dando un giudizio quantitativo con un voto da 1 a 5.

Il corpo

Dopo aver valutato la frizzantezza fate passare la sorsata da una guancia all'altra per valutarne il corpo. Più la birra ci sembra corposa e più il voto

sale: quindi parleremo ad esempio di corposo (4), rotondo (3) e morbido o vellutato (2).

L'amaro

Il gusto nella birra ha una gamma amplissima, e dipende dagli stili di fabbricazione. Quello spontaneamente e generalmente attribuito a una birra è però l'amaro, più o meno intenso. A conferirlo è il fiore di luppolo, amaricante e aromatico. Anche l'intensità d'amaro nelle birre viene convenzionalmente indicata in una scala: la International bitterness unit (Ibu). L'amaro è soggettivamente più intenso nelle birre pilsner (30-43 Ibu) e nelle bitter ale (25-30 Ibu). In alcune pilsner tedesche la presenza del luppolo è talmente elevata da conferire alla birra un gusto quasi asciutto, secco. Le lager contengono invece meno luppolo, e l'amaro è attenuato (8-15 Ibu), mentre nelle bock (20-35 Ibu) e nelle ale (25-45 Ibu) l'abbondanza del malto può stemperare la forza amarognola del luppolo - pur presente in discreta quantità - combinandosi in un gusto dolce-amaro tendente all'abboccato, all'amabile o addirittura al dolce (un malt liquor americano può avere anche soli 7 Ibu).

Per i nostri scopi sarà però sufficiente una semplice valutazione quantitativa.

In generale, il gusto di una birra può essere dunque amaro (5), amarognolo (4), abboccato (3), amabile (2) o dolce (1).

La persistenza retrofattiva

A caratterizzare la qualità delle birre che degustate sarà in buona parte la loro persistenza aromatica, la capacità di "durare" delle sensazioni che vi hanno regalato, dopo che avrete ingoiato il sorso tratto dal bicchiere. E sarà facile, con un po' d'attenzione, distinguere i "finali" speziati, alcolici, decisi di una barley wine o di una trappista dalla leggerezza beverina e amaricata di una lager.

Anche in questo caso ci limiteremo ad una valutazione quantitativa: più tempo resisteranno in bocca gusto e aromi della birra più il voto sarà alto.

Il giudizio complessivo

A questo punto sbizzarritevi. Potreste annotare una valutazione globale del gusto della birra, specificando ad esempio se è maltato, amaro, dolce, abboccato luppolato, secco, corposo, speziato fruttato e via dicendo. Cercate soprattutto di tirare le somme riguardo pregi e difetti della birra, eventuali punti di non corrispondenza con la tipologia brassicola cui si riferisce e così via. Insomma date via libera alle vostre impressioni.

Non dimenticate infine di scrivere quando e dove avete degustato quella birra: il luogo dove avete bevuto quella birra può influenzare non poco il vostro giudizio. Inoltre, mantenendo un ordine cronologico, avrete in futuro il piacere di osservare l'evoluzione nel tempo della vostra abilità.

Bibliografia

Ecco da dove ho tratto gran parte delle mie conoscenze: in particolare la lista delle tipologie brassicole e quella dei bicchieri. Sono le fonti principali di questa guida.

Birra.it	http://www.birra.it
Home brewing	http://www.homebrewing.it
Max the Beerman	http://www.hobbybirra.com/mtb/
Assobirra	http://www.assobirra.it/com_stampa/press-kit.html

Ringraziamenti

Grazie a Diego, che dall'alto della sua esperienza brassicola formatasi in giro per il mondo mi ha spiegato che purtroppo l'abitudine di servire la birra in bicchieri a casaccio non è esclusivamente italiana come credevo (e forse speravo).

GNU Free Documentation License

Version 1.1, March 2000

Copyright (C) 2000 Free Software Foundation, Inc.

59 Temple Place, Suite 330, Boston, MA 02111-1307 USA

Everyone is permitted to copy and distribute verbatim copies of this license document, but changing it is not allowed.

0. PREAMBLE

The purpose of this License is to make a manual, textbook, or other written document "free" in the sense of freedom: to assure everyone the effective freedom to copy and redistribute it, with or without modifying it, either commercially or noncommercially. Secondarily, this License preserves for the author and publisher a way to get credit for their work, while not being considered responsible for modifications made by others.

This License is a kind of "copyleft", which means that derivative works of the document must themselves be free in the same sense. It complements the

GNU General Public License, which is a copyleft license designed for free software.

We have designed this License in order to use it for manuals for free software, because free software needs free documentation: a free program should come with manuals providing the same freedoms that the software does. But this License is not limited to software manuals; it can be used for any textual work, regardless of subject matter or whether it is published as a printed book. We recommend this License principally for works whose purpose is instruction or reference.

1. APPLICABILITY AND DEFINITIONS

This License applies to any manual or other work that contains a notice placed by the copyright holder saying it can be distributed under the terms of this License. The "Document", below, refers to any such manual or work.

Any member of the public is a licensee, and is addressed as "you".

A "Modified Version" of the Document means any work containing the Document or a portion of it, either copied verbatim, or with modifications and/or translated into another language.

A "Secondary Section" is a named appendix or a front-matter section of the Document that deals exclusively with the relationship of the publishers or authors of the Document to the Document's overall subject (or to related matters) and contains nothing that could fall directly within that overall subject. (For example, if the Document is in part a textbook of mathematics, a Secondary Section may not explain any mathematics.) The relationship could be a matter of historical connection with the subject or with related matters, or of legal, commercial, philosophical, ethical or political position regarding them.

The "Invariant Sections" are certain Secondary Sections whose titles are designated, as being those of Invariant Sections, in the notice that says that the Document is released under this License.

The "Cover Texts" are certain short passages of text that are listed, as Front-Cover Texts or Back-Cover Texts, in the notice that says that the Document is released under this License.

A "Transparent" copy of the Document means a machine-readable copy, represented in a format whose specification is available to the general public, whose contents can be viewed and edited directly and straightforwardly with generic text editors or (for images composed of pixels) generic paint programs or (for drawings) some widely available drawing editor, and that is suitable for input to text formatters or for automatic translation to a variety of formats suitable for input to text formatters. A copy made in an otherwise Transparent file format whose markup has been designed to thwart or discourage subsequent modification by readers is not Transparent. A copy that is not "Transparent" is called "Opaque".

Examples of suitable formats for Transparent copies include plain ASCII without markup, Texinfo input format, LaTeX input format, SGML or XML using a publicly available DTD, and standard-conforming simple HTML designed for human modification. Opaque formats include PostScript, PDF, proprietary formats that can be read and edited only by proprietary word processors, SGML or XML for which the DTD and/or processing tools are not generally available, and the machine-generated HTML produced by some word processors for output purposes only.

The "Title Page" means, for a printed book, the title page itself, plus such following pages as are needed to hold, legibly, the material this License requires to appear in the title page. For works in formats which do not have any title page as such, "Title Page" means the text near the most prominent appearance of the work's title, preceding the beginning of the body of the text.

2. VERBATIM COPYING

You may copy and distribute the Document in any medium, either commercially or noncommercially, provided that this License, the copyright notices, and the license notice saying this License applies to the Document are reproduced in all copies, and that you add no other conditions whatsoever to those of this License. You may not use technical measures to obstruct or control the reading or further copying of the copies you make or distribute. However, you may accept compensation in exchange for copies. If you distribute a large enough number of copies you must also follow the conditions in section 3. You may also lend copies, under the same conditions stated above, and you may publicly display copies.

3. COPYING IN QUANTITY

If you publish printed copies of the Document numbering more than 100, and the Document's license notice requires Cover Texts, you must enclose the copies in covers that carry, clearly and legibly, all these Cover Texts: Front-Cover Texts on the front cover, and Back-Cover Texts on the back cover. Both covers must also clearly and legibly identify you as the publisher of these copies. The front cover must present the full title with all words of the title equally prominent and visible. You may add other material on the covers in addition. Copying with changes limited to the covers, as long as they preserve the title of the Document and satisfy these conditions, can be treated as verbatim copying in other respects.

If the required texts for either cover are too voluminous to fit legibly, you should put the first ones listed (as many as fit reasonably) on the actual cover, and continue the rest onto adjacent pages.

If you publish or distribute Opaque copies of the Document numbering more than 100, you must either include a machine-readable Transparent copy along with each Opaque copy, or state in or with each Opaque copy a publicly-accessible computer-network location containing a complete Transparent copy of the Document, free of added material, which the general network-using public has access to download anonymously at no charge using public-standard network protocols. If you use the latter option, you must take reasonably prudent steps, when you begin distribution of Opaque copies in quantity, to ensure that this Transparent copy will remain thus accessible at the stated location until at least one year after the last time you distribute an Opaque copy (directly or through your agents or retailers) of that edition to the public. It is requested, but not required, that you contact the authors of the Document well before redistributing any large number of copies, to give them a chance to provide you with an updated version of the Document.

4. MODIFICATIONS

You may copy and distribute a Modified Version of the Document under the conditions of sections 2 and 3 above, provided that you release the Modified Version under precisely this License, with the Modified Version filling the role of the Document, thus licensing distribution and modification of the Modified Version to whoever possesses a copy of it. In addition, you must do these things in the Modified Version:

- A. Use in the Title Page (and on the covers, if any) a title distinct from that of the Document, and from those of previous versions (which should, if there were any, be listed in the History section of the Document). You may use the same title as a previous version if the original publisher of that version gives permission.
- B. List on the Title Page, as authors, one or more persons or entities responsible for authorship of the modifications in the Modified Version, together with at least five of the principal authors of the Document (all of its principal authors, if it has less than five).
- C. State on the Title page the name of the publisher of the Modified Version, as the publisher.
- D. Preserve all the copyright notices of the Document.
- E. Add an appropriate copyright notice for your modifications adjacent to the other copyright notices.
- F. Include, immediately after the copyright notices, a license notice giving the public permission to use the Modified Version under the terms of this License, in the form shown in the Addendum below.
- G. Preserve in that license notice the full lists of Invariant Sections and required Cover Texts given in the Document's license notice.
- H. Include an unaltered copy of this License.

I. Preserve the section entitled "History", and its title, and add to it an item stating at least the title, year, new authors, and publisher of the Modified Version as given on the Title Page. If there is no section entitled "History" in the Document, create one stating the title, year, authors, and publisher of the Document as given on its Title Page, then add an item describing the Modified Version as stated in the previous sentence.

J. Preserve the network location, if any, given in the Document for public access to a Transparent copy of the Document, and likewise the network locations given in the Document for previous versions it was based on. These may be placed in the "History" section. You may omit a network location for a work that was published at least four years before the Document itself, or if the original publisher of the version it refers to gives permission.

K. In any section entitled "Acknowledgements" or "Dedications", preserve the section's title, and preserve in the section all the substance and tone of each of the contributor acknowledgements and/or dedications given therein.

L. Preserve all the Invariant Sections of the Document, unaltered in their text and in their titles. Section numbers or the equivalent are not considered part of the section titles.

M. Delete any section entitled "Endorsements". Such a section may not be included in the Modified Version.

N. Do not retitle any existing section as "Endorsements" or to conflict in title with any Invariant Section.

If the Modified Version includes new front-matter sections or appendices that qualify as Secondary Sections and contain no material copied from the Document, you may at your option designate some or all of these sections as invariant. To do this, add their titles to the list of Invariant Sections in the Modified Version's license notice. These titles must be distinct from any other section titles.

You may add a section entitled "Endorsements", provided it contains nothing but endorsements of your Modified Version by various parties--for example, statements of peer review or that the text has been approved by an organization as the authoritative definition of a standard.

You may add a passage of up to five words as a Front-Cover Text, and a passage of up to 25 words as a Back-Cover Text, to the end of the list of Cover Texts in the Modified Version. Only one passage of Front-Cover Text and one of Back-Cover Text may be added by (or through arrangements made by) any one entity. If the Document already includes a cover text for the same cover, previously added by you or by arrangement made by the same entity you are acting on behalf of, you may not add another; but you may replace the old one, on explicit permission from the previous publisher that added the old one.

The author(s) and publisher(s) of the Document do not by this License give permission to use their names for publicity for or to assert or imply endorsement of any Modified Version.

5. COMBINING DOCUMENTS

You may combine the Document with other documents released under this License, under the terms defined in section 4 above for modified versions, provided that you include in the combination all of the Invariant Sections of all of the original documents, unmodified, and list them all as Invariant Sections of your combined work in its license notice.

The combined work need only contain one copy of this License, and multiple identical Invariant Sections may be replaced with a single copy. If there are multiple Invariant Sections with the same name but different contents, make the title of each such section unique by adding at the end of it, in parentheses, the name of the original author or publisher of that section if known, or else a unique number. Make the same adjustment to the section titles in the list of Invariant Sections in the license notice of the combined work.

In the combination, you must combine any sections entitled "History" in the various original documents, forming one section entitled "History"; likewise combine any sections entitled "Acknowledgements", and any sections entitled "Dedications". You must delete all sections entitled "Endorsements."

6. COLLECTIONS OF DOCUMENTS

You may make a collection consisting of the Document and other documents released under this License, and replace the individual copies of this License in the various documents with a single copy that is included in the collection, provided that you follow the rules of this License for verbatim copying of each of the documents in all other respects.

You may extract a single document from such a collection, and distribute it individually under this License, provided you insert a copy of this License into the extracted document, and follow this License in all other respects regarding verbatim copying of that document.

7. AGGREGATION WITH INDEPENDENT WORKS

A compilation of the Document or its derivatives with other separate and independent documents or works, in or on a volume of a storage or distribution medium, does not as a whole count as a Modified Version of the Document, provided no compilation copyright is claimed for the compilation. Such a compilation is called an "aggregate", and this License does not apply to the other self-contained works thus compiled with the Document, on account of their being thus compiled, if they are not themselves derivative works of the Document.

If the Cover Text requirement of section 3 is applicable to these copies of the Document, then if the Document is less than one quarter of the entire aggregate, the Document's Cover Texts may be placed on covers that surround only the Document within the aggregate.

Otherwise they must appear on covers around the whole aggregate.

8. TRANSLATION

Translation is considered a kind of modification, so you may distribute translations of the Document under the terms of section 4.

Replacing Invariant Sections with translations requires special permission from their copyright holders, but you may include translations of some or all Invariant Sections in addition to the original versions of these Invariant Sections. You may include a translation of this License provided that you also include the original English version of this License. In case of a disagreement between the translation and the original English version of this License, the original English version will prevail.

9. TERMINATION

You may not copy, modify, sublicense, or distribute the Document except as expressly provided for under this License. Any other attempt to copy, modify, sublicense or distribute the Document is void, and will automatically terminate your rights under this License. However, parties who have received copies, or rights, from you under this License will not have their licenses terminated so long as such parties remain in full compliance.

10. FUTURE REVISIONS OF THIS LICENSE

The Free Software Foundation may publish new, revised versions of the GNU Free Documentation License from time to time. Such new versions will be similar in spirit to the present version, but may differ in detail to address new problems or concerns. See <http://www.gnu.org/copyleft/>.

Each version of the License is given a distinguishing version number. If the Document specifies that a particular numbered version of this License "or any later version" applies to it, you have the option of following the terms and conditions either of that specified version or of any later version that has been published (not as a draft) by the Free Software Foundation. If the Document does not specify a version number of this License, you may choose any version ever published (not as a draft) by the Free Software Foundation.

How to use this License for your documents

To use this License in a document you have written, include a copy of the License in the document and put the following copyright and license notices just after the title page:

Copyright (c) YEAR YOUR NAME.

Permission is granted to copy, distribute and/or modify this document under the terms of the GNU Free Documentation License, Version 1.1 or any later version published by the Free Software Foundation; with the Invariant Sections being LIST THEIR TITLES, with the Front-Cover Texts being LIST, and with the Back-Cover Texts being LIST. A copy of the license is included in the section entitled "GNU Free Documentation License".

If you have no Invariant Sections, write "with no Invariant Sections" instead of saying which ones are invariant. If you have no Front-Cover Texts, write "no Front-Cover Texts" instead of "Front-Cover Texts being LIST"; likewise for Back-Cover Texts.

If your document contains nontrivial examples of program code, we recommend releasing these examples in parallel under your choice of free software license, such as the GNU General Public License, to permit their use in free software.