



Con l'anno Mille, intanto, inizia la nuova era della birra: la produzione in Nord Europa diventa industriale e in Germania nasce la figura del mastro birraio. Già nel 1376 ad Amburgo i birrai sono 457, divisi nelle due attività "di mare" (esportatori) e "di terra" (gli operatori locali). E dal 1200 in Europa è tutto un legiferare intorno alla birra. Fino al celebre "editto sulla purezza", 1516, cui si deve la codifica definitiva: la birra può esser fatta solo con malto d'orzo, luppolo e acqua.

Il fatto che birra e birrai si diffondano con propulsione inarrestabile, non mette certo fine, però, all'epopea delle birre conventuali. Ancora nel sedicesimo secolo in Francia la birra destinata ai frati viene chiamata "birra dei Padri" mentre quella per le suore, più leggera ma sempre abbondante, è la birra "di convento".

In Germania la birra attraversa tutti gli strati sociali. E la penetrazione è talmente forte che è qui che nascono le "scuole" di maestri birrai, con tanto di "stages" per i produttori. Tra le migliori quella di Monaco, tuttora in attività.

Gli Inglesi si distinguono invece – è il loro sport – per due caratteristiche: la velocissima diffusione delle birrerie, i pub, già migliaia nel 1300, e la strenua resistenza al luppolo, durata a lungo. E a questo punto la popolarità della birra in Europa è così alta e... redditizia, che, a poco a poco, autorità e case regnanti iniziano a tassarla.

Tratto dal sito www.assobirra.it