



Si pensa che Beer (ed anche il termine birra in italiano) provenga dal verbo latino bibere (bere). La forma in antico inglese "beer" è scomparsa subito dopo la Conquista normanna dell'Inghilterra (in risposta all'introduzione del luppolo che non sarà ampiamente utilizzato per altri duecento anni), e il termine è rientrato a far parte della lingua inglese solamente secoli dopo, riferendosi esclusivamente alle bevande di malto con luppolo. Nei vari dialetti dello spagnolo e del portoghese la bevanda viene chiamata "cerveza", "cerveja" o con un termine derivato da essa, dal latino cerevisia. La maggior parte delle lingue degli altri paesi dell'Europa occidentale (e anche alcune dell'Europa dell'Est) utilizzano una forma simile all'inglese "beer".

Perché una birra cruda?

Fino a qualche anno fa in Italia era data per scontata la definizione di Unionbirrai, che definiva la birra artigianale come una birra non pastorizzata e non filtrata. Questa formula si è però rivelata col tempo restrittiva, tanto che in seguito il riferimento alla filtrazione è scomparso, mentre è stato inserito il concetto di "birra cruda" – aggettivo che tra l'altro poco piace alla comunità di appassionati. La rapida evoluzione del movimento nazionale ha spinto Unionbirrai a elaborare una nuova definizione, che recita quanto segue:

*La birra artigianale è una birra cruda, integra e senza aggiunta di conservanti con un alto contenuto di entusiasmo e creatività. La birra artigianale è prodotta da artigiani in quantità sempre molto limitate.*

Un piacere da gustare nel bicchiere

La birra è un piacere da gustare nel bicchiere e a ogni tipo di birra corrisponde il bicchiere più adeguato per forma e capienza.

[su questo link troverete tutti i tipi di bicchieri per birra](#)

Schiuma, sì grazie!

Un bel cappello di schiuma è indice di freschezza del prodotto e accurata selezione degli ingredienti. La schiuma preserva la birra da una rapida ossidazione e la rende più digeribile perché la priva di tutta l'anidride carbonica in eccesso.

Solo acqua, malto, luppolo

La birra di alta qualità è una birra tutta naturale: solo acqua, malto e luppolo, secondo l'editto della genuinità tedesco del 1516. La moderna tecnologia permette a Radeberger Gruppe di

riscoprire le fragranze dei tempi passati, con l'accurata selezione delle materie prime e l'eliminazione di tutti i trattamenti inutili sul prodotto finito. Da qui nascono i progetti di produzione di birra cruda, non pastorizzata, con le più ampie possibilità di mantenere la qualità nel tempo. La pastorizzazione ovvero il trattamento termico del prodotto confezionato è sempre stato l'unico mezzo che consentiva la vendita transnazionale. Aver eliminato tale processo ci permette di preservare le fragranze originarie.