vinetur

Uno studio rileva che i luppoli esposti al fumo alterano maggiormente la birra se aggiunti dopo la fermentazione

Secondo i ricercatori della Oregon State University, miscelare luppoli esposti al fumo con lotti non interessati può limitarne gli aromi indesiderati

martedì 24 novembre 2026



Uno studio della Oregon State University ha rilevato che i luppoli esposti al fumo hanno un effetto più marcato sulla birra quando vengono aggiunti dopo la fermentazione, anziché durante la bollitura. Il risultato potrebbe offrire ai birrifici un metodo più chiaro per gestire le materie prime interessate dal fumo degli incendi boschivi.

I ricercatori hanno spiegato che il momento in cui vengono aggiunti i luppoli modifica l'intensità con cui l'impatto del fumo viene percepito nella birra finita. Secondo lo studio, le birre prodotte con luppoli interessati dal fumo hanno mostrato il maggiore impatto sensoriale quando questi sono stati aggiunti dopo la fermentazione, anziché nelle fasi precedenti del processo di produzione.

Il risultato è rilevante perché le aggiunte di luppolo nelle diverse fasi hanno funzioni differenti nella produzione della birra e quelle successive alla fermentazione sono ampiamente utilizzate per definirne aroma e gusto. Se il fumo interessa un raccolto di luppolo, lo studio suggerisce che impiegare questi luppoli nelle fasi successive della produzione potrebbe aumentare la probabilità che le caratteristiche indesiderate legate al fumo emergano nel prodotto finale.

La ricerca ha indicato anche una possibile soluzione per limitare il difetto. Secondo la sintesi dello studio, miscelare lotti di luppolo interessati dal fumo con lotti non esposti potrebbe contribuire a ridurre il problema sensoriale. Per birrifici e fornitori di luppolo, questa potrebbe essere un'alternativa allo scarto diretto del materiale interessato.

Per il settore della birra, il risultato potrebbe avere un'utilità pratica ben oltre il laboratorio. L'esposizione al fumo è una preoccupazione crescente per i prodotti agricoli nelle regioni colpite da grandi incendi, e il luppolo è un ingrediente di alto valore che influisce direttamente su aroma, gusto e attrattiva commerciale della birra. Capire meglio in quali momenti i luppoli esposti al fumo hanno maggiori probabilità di causare problemi potrebbe aiutare i birrifici a modificare le decisioni produttive, tutelare la qualità e potenzialmente ridurre le perdite economiche legate alle scorte inutilizzabili.

Lo studio approfondisce un problema che per i birrifici è stato difficile da valutare. L'esposizione al fumo non significa automaticamente che un lotto di luppolo avrà lo stesso effetto in ogni birra o in ogni fase della produzione. La ricerca della Oregon State

University indica che le scelte di processo all’interno del birrificio possono incidere in modo significativo su come tale esposizione si manifesta nel bicchiere.

Questa distinzione è importante per i birrifici che devono decidere se un lotto interessato possa essere utilizzato in modo diverso. Un birrificio che ricorre ampiamente alle aggiunte di luppolo dopo la fermentazione potrebbe correre un rischio qualitativo maggiore usando luppoli esposti al fumo rispetto a uno che impiega gli stessi luppoli soprattutto durante la bollitura del mosto. In pratica, questo potrebbe influenzare le scelte di acquisto, la pianificazione della produzione e le prove sensoriali durante le stagioni degli incendi.

I risultati potrebbero inoltre favorire il confronto tra coltivatori, commercianti e birrifici su come classificare e determinare il prezzo dei luppoli esposti al fumo. Se alcuni impieghi producono un esito negativo più marcato di altri, il materiale inadatto a una determinata applicazione birraria potrebbe comunque essere utilizzabile in un’altra, a seconda del livello di esposizione e dello stile di birra da produrre. Ciò non elimina il problema qualitativo, ma suggerisce che esistano più modalità per gestire i lotti interessati.

Lo studio della Oregon State University si è concentrato sull’impatto sensoriale nella birra, sottolineando che l’esito della produzione non può essere valutato soltanto in base all’eventuale esposizione dei luppoli al fumo in campo. La fase di utilizzo sembra essere un fattore determinante. Per i birrifici alle prese con costi elevati degli ingredienti, indicazioni basate sul processo produttivo di questo tipo potrebbero diventare uno strumento importante per limitare i difetti senza sprecare grandi quantità di materie prime.

La ricerca arriva in un momento in cui i produttori di tutto il settore delle bevande prestano maggiore attenzione agli effetti degli eventi legati al clima sugli ingredienti prima che raggiungano il birrificio. Per la birra, il luppolo è uno degli ingredienti aromatici più delicati e preziosi. Le ricerche che individuano le fasi del processo produttivo in cui il rischio è maggiore potrebbero aiutare il settore a reagire in modo più mirato, anziché considerare tutti i luppoli esposti al fumo come se avessero lo stesso effetto.