



Céréales : du grain au malt

Pour faire du vin..., on écrase le raisin, l'équivalent du raisin pour la bière est une céréale, le plus souvent de l'orge, mais aussi le blé ou froment, le seigle, l'avoine, l'épeautre, le millet et même le sorgho peuvent être utilisés.

Bien sûr, les grains sont trop durs pour subir une fermentation, il faut donc les imbiber d'eau pour permettre une germination partielle, puis les sécher pour rendre leurs sucres solubles. C'est le procédé du maltage.

Chaque brasseur a le choix entre plusieurs types de céréales : l'orge donne une bière aux saveurs douces et franches, le seigle une note épicée, l'avoine une rondeur soyeuse, le blé un goût très fin et une bière très claire.

Certaines bières sont brassées avec un mélange de plusieurs céréales comme la bière hollandaise KORENWOLF que commercialise SINTAPO, une des rares bières au monde brassée à partir de quatre céréales, ce qui lui donne un nez de citron-blé et une longueur en bouche d'une finesse incomparable.

Enfin si les divers cépages donnent des vins très différents, il existe aussi des différences importantes entre les variétés d'orge. Les brasseurs allemands préfèrent l'orge semée au printemps qui procure une saveur plus fraîche et plus sucrée... les belges et les britanniques favorisent l'orge semée en hiver qui serait plus robuste et donnerait une saveur plus affirmée.