Degustazione birra

Il calice va pulito con l’apposito detergente e poi sciacquato molto bene per evitare residui che possano alterare il gusto della birra.

La birra va versata inizialmente tenendo la bottiglia a 45° e poi raddrizzata gradatamente allo scopo di formare una bella schiuma.

L'approccio analitico alla degustazione della birra è sicuramente una tendenza per estimatori ed appassionati.
Le birre gourmet, ricche di aromi, possono essere maggiormente apprezzate e comprese utilizzando piccoli accorgimenti durante la degustazione.
Non serve dotarsi di particolari strumenti, poche indicazioni, ed ecco che sia da soli che in un gruppo di appassionati la degustazione diventa un piacevole momento di scambio di opinioni sui propri gusti e le diverse percezioni.
Fondamentale: a prescindere dalle note tecniche, le proprie preferenze di gusto, le proprie opinioni ed impressioni sono sempre di primaria importanza. Una degustazione di birra è sempre una questione soggettiva.

Preparazione

- Utilizzare una stanza ben illuminata e ventilata per cogliere al meglio le sfumature dei colori e degli aromi
- Scegliere le birre secondo i propri gusti facendo attenzione al grado alcolico: prima birre a bassa gradazione, poi birre più forti e alcoliche.
- La temperatura della birra non deve mai essere inferiore a 6 gradi. La temperatura ottimale varia da 10 a 13 gradi (più fredda per le birre leggere, più calda per quelle più alcoliche e corpose)
- Prima di assaggiare una nuova birra utilizzare l'acqua minerale per neutralizzare il gusto della birra precedente.

Strumenti per la degustazione

1. I nostri sensi

Occhi

Esaminare il colore, l'aspetto (limpido/torbido) e la schiuma (densa/morbida)

Naso

Il naso percepisce le sostanze aromatiche nel liquido; questo comporta sia un processo nasale che retronasale: nel primo caso gli aromi vengono percepiti diretta mente dal liquido, mentre nel secondo caso sono avvertiti solo dopo che la birra è stata assaggiata.

Bocca e Lingua

La percezione dei cinque sapori fondamentali al gusto che sono il dolce, il salato, l'acido; l'amaro e l'umami (gusto di glutammato facilmente riscontrabile nella salsa di soya) avviene in zone ben distinte della superficie della nostra lingua. Grazie alle papille gustative riusciamo a percepire i diversi sapori e insieme agli altri recettori anche la texture della birra.

2. La nostra mente

La nostra memoria ed esperienza di aromi incontrati in precedenza giocano un ruolo fondamentale aiutandoci a classificare sentori noti o a percepirne di nuovi.

3. Il giusto bicchiere

Il bicchiere è un elemento chiave della degustazione: deve essere molto trasparente per permettere una corretta valutazione visiva del prodotto e deve avere una buona superficie che consenta agli aromi di sprigionarsi. La forma migliore è quella "a camino", che si chiude verso l'alto riducendo l'evaporazione degli aromi e facilitando la percezione degli stessi al naso. Il calice Teku proposto in questo cofanetto è il primo calice studiato per la degustazione delle birre artigianali. Disegnato da Teo Musso che ha voluto realizzare un calice di grande eleganza e testato da Kuaska, Teku 3.0 viene prodotto da Rastal e riporta il marchio TEKU a rilievo sul piattello a garanzia dell'originalità del prodotto.

4. Birre

Nessuna raccomandazione! Che sia una Pilsner, una Ale, una Stout o una IPA, avete tutto l'occorrente per procedere ad un'indimenticabile degustazio ne ... soprattutto aggiungete voi l'ingrediente speciale: passione e divertimento!