

I segreti del boccale

Se per il vino appare una consuetudine ormai diffusa e consolidata, l'arte di degustare la birra sta prendendo piede anche in Friuli. Conoscere, infatti, le caratteristiche che ne indicano la qualità, il modo corretto di versarla nel boccale e, quindi, di berla, consente di apprezzarla ancora di più.

“Dire birra vuol dire aprire lo sguardo su un universo che il consumatore medio conosce solo in minima parte” commenta **Stefano Buiatti**, docente di tecnologia della birra all'ateneo friulano. Ecco, quindi, qualche consiglio pratico per assaggiarla con maggiore consapevolezza.

La prima cosa da osservare è la schiuma, che è indice di qualità: più è persistente meglio è. Se di produzione industriale, la birra deve essere limpida e non torbida, come invece è normale per quelle artigianali, che a loro volta possono avere un difetto nell'eccesso di sensori di lievito che copre altri



Stefano Buiatti

profumi e sapori importanti, come la tostatura e l'amaro.

DOPO L'OCCHIO, IL NASO

Quando avviciniamo il boccale, il naso deve percepire un profumo equilibra-

Pochi e semplici consigli aiutano a degustare una birra e a riconoscerne la qualità.

» DI ROSSANO CATTIVELLO

to, mentre è fondamentale per prima cosa assaggiare la schiuma: infatti, avendo una concentrazione dell'amaro di 2-3 volte superiore alla birra, denuncia chiaramente la qualità del liquido che ci apprestiamo a bere.

GENEROSA LA SORSATA

Passiamo, quindi, alla bocca. “Ci vuole una bella e generosa sorsata, che riempia tutto il palato - spiega Buiatti - solo così possiamo capire il grado di frizzantezza e l'equilibrio tra dolce e amaro”.

Un ultimo segnale della qualità della birra emerge a boccale finito. Una buona birra, infatti, lascia sulle pareti i diversi anelli di schiuma in base alle sorsate date, che gli esperti chiamano 'merletti'. Meglio sono definiti e più soddisfacente è stata la nostra bevuta.



sapori@ilfriuli.it