

There are no translations available.



Primo avvertimento, quasi superfluo, ma... Un modo sicuro per “avvilire” ogni birra è bere direttamente dalla bottiglia. E non per un fatto meramente estetico.

L'impossibilità di coglierne gli aromi dallo stretto pertugio del collo e la presenza di anidride carbonica, che diviene preponderante in quel caso, comporterebbero la rinuncia all'80% del gusto e dei piaceri offerti dalla nostra birra. Bicchieri, dunque. Avendo cura di non utilizzare detergenti per lavastoviglie nel lavaggio (lasciano patine sulle pareti che non permettono una corretta formazione e persistenza della schiuma) e di risciacquarli sempre con cura prima di una degustazione. Scegliendo quello più giusto, il più adatto a esprimere le caratteristiche della birra che andremo a gustare. Inoltre, versando la birra correttamente, questa libera l'anidride carbonica in eccesso diventando più digeribile.

Dal sito [www.assobirra.it](http://www.assobirra.it)