

There are no translations available.



Attenzione, però: se la degustazione è di tipo professionale, il bicchiere standard a forma di tulipano e di media capienza sarà quello da utilizzare più frequentemente. Lo stesso tulipano è, comunque, il bicchiere più giusto, anche in caso di degustazione amatoriale, per le lager e le pils, birre ricche di schiuma, cui la forma ristretta all'imboccatura impedisce di traboccare.

Un tulipano grande e panciuto (del tipo che si usa per i vini di Borgogna) è perfetto per esaltare i profumi di ale aromatiche, delle corpose strong ale, delle doppio malto di casa nostra e delle doppelbock, spesso scure, e ricche dei profumi di malto tostato.

La coppa, meno capiente e più aperta in alto, esalta birre più aromatiche: le trappiste e le abbazia ne sono il contenuto ideale.

Il bicchiere stretto e slanciato, tipo flute senza piede, servirà alle birre particolarmente frizzanti per mantenere la loro vivacità. Usatelo in ogni caso solo per birre leggere come pils e lager.

La pinta inglese, che è anche un'unità di misura (56 cl), ha anche una sua precisa collocazione in questo quadro: va utilizzato, appunto, per le ale britanniche. La sua particolare forma, infatti frena la formazione di schiuma, poco gradita agli inglesi.

Infine, il weissenbecker, anch'esso slanciato e alto, ma più capace (50 cl) e stretto alla base: è il bicchiere perfetto per le weisse, le birre di frumento tedesche.

Da [www.assobirra.it](http://www.assobirra.it)