

Bicchieri per la birra: sappiamo scegliere quello giusto?

scritto da Antonio Martinetti | 11/07/2022



In che modo forma, capienza e fattura di un bicchiere influenzano la degustazione della birra?

I **bicchieri da birra** non rappresentano solo un vettore con il quale portare la propria bevanda preferita alla bocca. In realtà la scelta della **tipologia del bicchiere** va **ponderata in base alla tipologia di birra** che viene servita, così da esaltarne gli aromi e preservarne le caratteristiche organolettiche.

Bicchieri per la birra, dal passato ai nostri giorni

I bicchieri che oggi conosciamo ed utilizziamo sono di vetro ma storicamente, fino ad un paio di secoli fa, i materiali utilizzati erano molto più grezzi: il vetro era raro e costoso, perché prodotto da pochi artigiani e solo i più facoltosi potevano permetterselo. Quindi erano diffusissimi all'epoca **bicchieri di coccio**, di **metallo** o addirittura fatti di **cuoio ricoperto da catrame** (*blackjack*). Solo dopo l'inizio della *seconda Rivoluzione industriale* tutti poterono utilizzare bicchieri di vetro dalle forme e dimensioni più disparate.

Forma, capienza e dimensione

La **forma e la capienza** del bicchiere influenzano tantissimo l'aroma, l'aspetto ed il sapore della birra contenuta così come le **striature e lo spessore del vetro** che influiscono sull'impugnatura ed il mantenimento della temperatura.

Esistono due **“macrocategorie” di bicchieri**:

1. quelli utilizzati per specifici stili di birra
2. quelli che si “adattano” a più tipologie.

Annoveriamo nella prima “categoria” di bicchieri e [boccali di birra](#) sicuramente il **“Flute” da Pilsner** ed il **“Vase” da WeissBier**. Il primo, utilizzato appunto per le **Pilsner**, è di forma conica, alto e stretto così da esaltare il colore chiaro della birra e il suo profilo “ad uscire” risulta utile a sostenere la copiosa schiuma che generano queste birre e ad esaltarne i fievoli aromi.

Il **“Vase” da WeissBier**, che ha normalmente una capienza standard da 0,5 litri, viene destinato al servizio delle [Weiss](#) perché il suo profilo svasato aiuta la formazione della caratteristica ed abbondante schiuma e inoltre ne facilita l'impugnatura.

Tra i bicchieri più utilizzati è necessario citare il **Boccale**, adoperato per diversi stili di birra da bassa fermentazione di stampo teutonico come ad esempio le **Helles** e le **Oktoberfest Bier**, di ampia forma cilindrica e dal vetro spesso che insieme al caratteristico manico proteggono la birra dagli sbalzi termici che il calore della mano potrebbe provocare (esiste anche la versione in ceramica di questi bicchieri proprio per proteggere la birra dal riscaldamento e mantenere al meglio la temperatura di servizio).

Tra i bicchieri più versatili va ricordato quello che, per predilezione, ospita agevolmente diverse tipologie di Ale anglosassoni e statunitensi, la **Pinta** (in tutte e 3 le sue sfaccettature). La **Pinta nonic** (o **Pinta inglese**), chiamata così per la protuberanza nella parte alta che serve ad avere un'agevole impugnatura e a preservare l'orlo da eventuali scheggiature, ha una capienza da 0,568 litri e una bocca molto larga che aiuta la bevuta facilitando sorsi ampi e lunghi: infatti si adatta ad ospitare diverse *session beer* dal basso contenuto alcolico e dalla facile beva come le **IPA / APA**, le **Bitter**, le **English Pale Ale**, le **Porter**.

La **Pinta tulipano** (o **Pinta irlandese**) e quella **americana** sono simili per peculiarità a quella inglese ma le forme che le caratterizzano sono leggermente differenti: quella irlandese presenta una svasatura sulla parte finale del bicchiere, mentre quella americana è “liscia” (è praticamente il bicchiere *shaker* utilizzato per i cocktail).

Per le birre dall'importante profilo aromatico e dall'alta gradazione alcolica come le **Imperial Stout**, le **Barley Wine** e le **Strong Ale** si utilizza il **Balloon** che con la sua forma sferica, che poi si chiude stretta verso l'imboccatura, permette la massima concentrazione degli intensi profumi che tali birre sprigionano. Lo spessore esiguo del vetro permette un'importante scambio termico con il calore delle mani che garantisce un'ulteriore amplificazione dell'aromaticità della birra.

Il **Tulipano** (o Tulipe) è un bicchiere dal fondo largo e tondo, dal profilo svasato (utile a trattenere gli aromi) e dall'orlo estroflesso che trattiene la schiuma e si adatta alle labbra: risulta essere poliedrico visto che viene utilizzato sia per alcune basse fermentazioni, come le **DoppleBock**, sia per diverse tipologie di birre di stampo Belga come ad esempio le **Saison**, le **Tripel** e le **Dubbel**.

BEER NEWS

La rubrica sulla birra

