Estate, tempo di birra con la linea Birrateque Luigi Bormioli

collezione-birrateque-a488549e

Piacevole, fresca, dissetante: la **birra** è sempre più protagonista delle nostre tavole. Quando il termometro s'impenna, poi, la sua moderata componente alcolica ne fa una scelta più saggia e meno impegnativa rispetto a vini e cocktail anche durante l'ora dell'aperitivo.

A dispetto dei notevoli consumi (in Italia beve birra il 47,8 % di giovani e adulti - dati ISTAT 2016) e del crescente diffondersi, nel nostro Paese, della cultura birraria (suggellata dalla presenza di oltre 700 microbirrifici secondo Unionbirrai) non a tutti forse è noto il significato del termine "merletti di Bruxelles" (gli archetti creati dalla schiuma della birra sul bicchiere) o il gesto perfetto per assaporare il gusto della birra: né il fatto che questa bevanda è **fortemente influenzata dalla dimensione, dalla forma e dalla pulizia del bicchiere in cui viene versata**.

La **collezione Birrateque Luigi Bormioli** parte proprio da questo presupposto: realizzata in collaborazione con il **Centro Studi Assaggiatori**, è stata pensata per **valorizzare le caratteristiche organolettiche di ogni stile di birra artigianale**. La linea Birrateque comprende sei referenze: un raffinato calice per l'analisi sensoriale; **quattro bicchieri destinati, rispettivamente, a IPA, Stout, birre stagionali e Weiss** dalla forma originale, di agevole impugnatura; e infine un bicchiere da sidro, dalle linee simpatiche e compatte.

Pratici, maneggevoli e originali nel design, i bicchieri Birrateque sono **accurati strumenti di degustazione**: a partire dal materiale in cui sono realizzati, l'innovativo vetro Sonoro Superiore senza Piombo SON.hyx, le cui eccezionali trasparenza e brillantezza esaltano il colore della birra artigianale e della schiuma.

Da un punto di vista tecnico i bicchieri Birrateque hanno la capacità di **distribuire la birra lungo tutta la cavità orale e non solo al centro della lingua**; e quella di far entrare la birra in bocca a velocità limitata e senza turbolenza, per dare tempo a lingua e naso di percepire tutte le componenti gustative ed aromatiche. La struttura dei bicchieri evita l'eccessivo riscaldamento della bevanda, e la schiuma

viene mantenuta a mano a mano che si svuotano. Il Foam Control System (FCS), cioè l’incisione laser sul fondo del bicchiere, mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma, evita il rischio di ossidazione e la conseguente dispersione di sapore ed aromi.