Dal Giappone la "Sharp Pour": la spillatura diventa un'arte per rilanciare la craft beer

In Giappone la differenza tra una buona birra e un'esperienza memorabile può dipendere da come viene versata nel bicchiere. Punch racconta la diffusione della Sharp Pour, tecnica di spillatura sviluppata dai birrifici artigianali giapponesi che prevede un controllo estremamente preciso della formazione della schiuma per modificare percezione aromatica, tessitura e bevibilità della birra. Il metodo, adottato da numerosi taproom e microbirrifici, richiede tempi più lunghi e una gestualità codificata, trasformando un'operazione apparentemente banale in un elemento distintivo dell'esperienza. La Sharp Pour dimostra che anche la birra può essere raccontata attraverso il gesto. Naturalmente è difficile immaginare questa tecnica applicata in un pub affollato il sabato sera, ma il principio resta valido: quando un mercato raggiunge la maturità, il vantaggio competitivo si costruisce sempre più sull'esecuzione. E forse il futuro della craft beer passa anche da qui, restituendo dignità professionale a un gesto che per troppo tempo è stato considerato puramente meccanico.