

# 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.