

I bicchieri per la regina ritrovata

MIXINNOVATION / La birra sta ritrovando il ruolo che merita e i recipienti adatti tornano ad avere la loro importanza: una breve guida ai più innovativi, eleganti e inusuali.



Da che mondo è mondo, esistono ingredienti di serie A e di serie B, drink nobili e altri non valorizzati come meriterebbero. Fra questi c'è sicuramente la birra, che negli ultimi anni sembra aver ritrovato quel ruolo nel mondo degli alcolici che non gli era ancora stato imputato nonostante il suo successo globale e secolare.

L'evidenza di questa rinascita si può notare dai numerosi birrifici artigianali nati, dalle diverse qualità proposte nelle drink list e soprattutto dalla vastità di bicchieri nati per il suo servizio.

Non esiste vetreria che non abbia una propria linea di bicchieri dedicati alla birra: bicchieri per pale ale, per stout, per ipa e tanti altri.

I NOSTRI SUGGERIMENTI

Abbiamo quindi deciso di selezionare per voi alcuni dei modelli più innovativi, eleganti e inusuali.

Uno dei bicchieri da birra più amati del momento è sicuramente il **Plain Can di Arcoroc** per un motivo molto semplice: la sua forma è esattamente quella di una lattina. Divertente, informale e versatile, dal rapporto qualità prezzo insuperabile e perfetto per il servizio della classica bionda.

Vogliamo poi proporvi il modello **Crafty di VDglass** che, grazie alla collaborazione con Luigi Bormioli, unisce un vetro di qualità Son.hyx – la cui trasparenza e brillantezza permettono di apprezzare il colore e la limpidezza della birra e la relativa schiuma – a un design contemporaneo, dove la bocca si stringe per concentrare gli aromi per poi aprirsi e permettere una degustazione facilitata.

Proseguiamo poi con due modelli firmati dall'eleganza **Nachtmann**: il modello **Prestige** e il modello **Noblesse**.

Come dicevamo, la produzione è importante e inconfondibile,

il vetro è brillante e lucente e gli intagli vintage ricercati e inconsueti per il servizio della birra. Sono proprio questi i tratti che rendono **Prestige** e **Noblesse** due modelli perfetti per contesti di alta classe. Si potrebbero infatti trovare nei bar di hotel, o anche utilizzati per il servizio in camera, e perché no, nei ristoranti stellati o in quelli che propongono un attento food pairing.

Nonostante il marchio sia lo stesso, esistono fra i due alcune differenze sostanziali. Il **Prestige** non è un semplice bicchiere bensì un calice, che può essere impiegato per la birra ma anche per altri tipi di drink. Lo stelo corto, la coppa slanciata e la capienza media lo rendono infatti più che mai versatile.

Il **Noblesse** invece è una mug cilindrica con manico, che si presta alla perfezione per il servizio della birra tanto che per quello di un raffinato latte macchiato nelle sale da tè e nei locali storici delle città.

Incredibile come due bicchieri così importanti possano rivestire ruoli così differenti in base alla location in cui vengono scelti.

ALTRE PROPOSTE

Infine, cambiando totalmente stile e ambiente, abbiamo due ultime proposte.

Il primo è il **set di quattro bicchieri con lavagna su supporto in legno** di Pasabahce. Si tratta di un set perfetto per birrerie che propongono le degustazioni, per tutti i clienti curiosi di assaggiare diverse birre in ordine crescente d'intensità, magari provenienti da regioni differenti, create con diversi cereali.

Le degustazioni che un locale offre in lista possono essere molteplici. Per evitare di avere un set differente per ogni degustazione, vi basterà utilizzare questo stesso modello, scrivendo sulla lavagnetta di

ogni bicchiere il tipo di birra all'interno, scegliendoli fra le proposte del giorno o in base ai gusti e alle richieste dei vostri clienti.

NON SOLO BICCHIERI

L'ultima soluzione che vogliamo proporvi non è un vero e proprio bicchiere, bensì un **secchiello in cui servire e presentare le bottiglie di birra** ghiacciate.

Un supporto informale, indicato per chiringuiti e locali sulla spiaggia ma anche per locali serali che promuovono la birra del giorno alle compagnie e alle tavolate di amici a prezzi ridotti, specie durante serate tematiche ed eventi speciali. Una formula particolarmente impiegata negli ostelli e nei locali più freschi e giovani, una soluzione social, di facile e veloce presentazione che diverte e conquista.

Oggi abbiamo voluto uscire dagli schemi di chi pensa alla birra solo nella sua veste più classica, sta a voi capire qual è il vostro stile e quello del vostro locale per scegliere fra le centinaia di proposte del mercato. ©



RG COMMERCIALE

Questa rubrica è a cura di RG commerciale - Attrezzature Barman e Ristorazione

Info e contatti:
<https://www.rgmania.com/>
info@rgmania.com