

6 FAMIGLIE SENSORIALI PER SCEGLIERE MEGLIO

Una guida rapida per orientarsi davanti allo scaffale, alla tap list o al menu.

Come usarla

Parti dalla sensazione che desideri, poi esplora gli stili suggeriti. Non è una classifica: è una mappa per trovare la birra adatta al momento.

01 FRESCA E DELICATA

Cosa aspettarsi

Pulita, scorrevole, poco aggressiva.

Stili da esplorare

Lager chiare, Kölsch, Blonde Ale leggere, alcune Weiss delicate.

Quando funziona

Aperitivo, pizza, convivialità, ingresso nel mondo della birra.

02 AMARA E AROMATICA

Cosa aspettarsi

Luppolo evidente, agrumi, resina, frutta o erbe.

Stili da esplorare

Pale Ale, IPA, Session IPA, alcune Pils luppolate.

Quando funziona

Piatti saporiti, hamburger, spezie moderate, serate di esplorazione.

03 MORBIDA E MALTATA

Cosa aspettarsi

Pane, biscotto, miele, caramello e struttura rotonda.

Stili da esplorare

Helles, Vienna Lager, Bock, Amber Ale, Belgian Dubbel.

Quando funziona

Arrosti, formaggi, cucina autunnale, degustazione lenta.

04 SCURA E INTENSA

Cosa aspettarsi

Caffè, cacao, tostato e crosta di pane.

Stili da esplorare

Porter, Stout, Schwarzbier, alcune Belgian Dark Strong Ale.

Quando funziona

Carni grigliate, dessert al cacao, formaggi erborinati.

05 FRUTTATA E SPEZIATA

Cosa aspettarsi

Agrumi, banana, pepe, chiodo di garofano, frutta matura.

Stili da esplorare

Witbier, Weissbier, Saison, ale belghe.

Quando funziona

Cucina speziata, pesce, formaggi, aperitivo aromatico.

06 ACIDA E SORPRENDENTE

Cosa aspettarsi

Freschezza acida, mineralità, frutta e fermentazioni complesse.

Stili da esplorare

Berliner Weisse, Gose, Lambic, sour beer.

Quando funziona

Salumi, formaggi, fritti, frutta e abbinamenti creativi.

TRE DOMANDE PRIMA DI SCEGLIERE

1. **Quando la berrò?** Aperitivo, cena, dopocena, regalo o serata con amici?
2. **Quale sensazione desidero?** Freschezza, amaro, morbidezza, tostatura, speziatura o acidità?
3. **Con cosa la abbino?** Pizza, carne, pesce, formaggio, dessert o nessun piatto?

La scelta migliore non è la birra più famosa o più intensa. È quella coerente con il tuo palato, l'occasione e il piatto.

Vuoi costruire una degustazione, un evento o un percorso personalizzato?

Visita il sito o scrivi a @filippo.beersommelier

Contenuti rivolti a maggiorenni. Bevi responsabilmente.