



Arta degustării berilor produse în fabrica HEINEKEN din Constanța **Folosiți-vă simțurile!**

Aprecierea unei beri prin degustare este mult mai mult decât "a bea o bere", cere explorarea și desfătarea tuturor simțurilor. Berea este băutura senzorială prin excelență, care își dezvăluie personalitatea și adevăratul gust doar celor care știu să o deguste cu adevărat!

Întâi și întâi alegem paharul potrivit. Design-ul paharului poate evidenția anumite atribute ale berii, cum sunt aromele, gradul de carbonatare, culoarea. Pentru berile de tip Pils se recomandă un pahar lunguiet, care scoate în evidență culoarea aurie și perlarea dioxidului de carbon, cu condiția ca paharul să fie foarte curat.

Văzul. Întâi apreciem culoarea berii, grosimea spumei, consistența, claritatea sau limpezimea băuturii, și urma albă, ca de dantelă, lăsată pe pahar. Toate aceste observații sunt esențiale în crearea unei prime impresii despre berea testată. Pentru a obține o spumare perfectă, berea trebuie turnată la mijlocul paharului, înclinat la 45 de grade. Întrucât spuma este un indicator important al calității berii, aceasta trebuie să persiste minimum 3 minute, să aibă o înălțime de 30-40 mm, să fie albă și densă.

Auzul. Sunetul pe care berea îl face când o turnăm în pahar este o altă dimensiune a calității senzoriale a berii. Tot o caracteristică a personalității berii este și sunetul produs la deschiderea sticlei de bere, el ne spune și cât de puternică este carbonatarea.

Miros. Pentru aprecierea aromei, ne bazăm pe miros. Agitați ușor berea în pahar, asta va da drumul aromelor.

Tactil. Simțul tactil este reacția nervilor la schimbările de temperatură și presiune. Varietatea stimulilor - de la ușoara înțepătură asociată cu carbonatarea la temperatura rece a berii și consistența lichidului - fac din gustarea berii o experiență tactilă.

Gustul este poate cel mai important indicator al calității unei beri, dar care nu poate fi evaluat decât după explorarea băuturii prin celelalte simțuri. Pentru că majoritatea oamenilor au o sensibilitate mai mare la amăreală, iar papilele gustative, răspunzătoare de gustul amar, sunt situate la baza limbii, degustătorul de bere trebuie să înghită o cantitate mică de bere pentru a se putea bucura de intensitatea și calitatea amărelii, dată de hamei. Atunci când rotim ușor paharul în apropierea nasului, peste 100 de arome ne invadează simțurile olfactive.

Temperatura ideală recomandată de specialiștii berari pentru degustarea berii este între 8 și 10 grade Celsius. Prea rece va anihila anumite arome, prea caldă va face aromele prea ascuțite.

Concluzia: bucurați-vă cu adevărat de bere, degustând-o cu toate simțurile!