Leffe presenta il calice esclusivo per una birra perfetta

calice-leffe-2016-f987aa24

È un calice, non troppo profondo, dalla superficie ampia per permettere agli aromi di essere liberati più facilmente. È firmato Leffe, la birra speciale belga nata nel 1240 nell'Abbazia di Notre Dame de Leffe, in Belgio. Ed è il bicchiere ideale per gustare al meglio le birre a marchio Leffe – come la Blonde, dal sapore dolce leggermente amaro; la Triple, birra per intenditori robusta e amara; la Rituel 9° con le sue sottili note di frutta e spezie amare; e la Radieuse dalle delicate note di limone e semi di coriandolo.

Del nuovo calice esiste anche una versione con i dettagli in oro per la "selezione" delle birre Royale. Prodotta con selezioni di luppoli e ingredienti naturali eccellenti, Leffe è una tipica birra d'abbazia corposa e raffinata, dall'aroma ricco e intenso. Schiuma, aroma e temperatura richiedono quindi una cura particolare che garantisca la loro piena valorizzazione. Potrebbe sembrare ovvio, ma in realtà non sempre è così: come per i vini e le tante bevande alcoliche, anche per la birra il bicchiere fa la differenza. Grazie a una serie di dettagli piccoli ma precisi, il calice di Leffe riesce a mantenere la promessa di un'esperienza gustativa completa.

L'incisione sul fondo del bicchiere è pensata per favorire l'effervescenza, conferendo consistenza e tenuta alla schiuma. La forma arrotondata del calice e il collo stretto permettono di concentrare l'aroma della bevanda. L'impugnatura a stelo consente infine di mantenerne la temperatura ideale. Particolarità è una miniatura riprodotta sullo stesso stelo dell'Abbazia di Leffe, per una raffinata esperienza anche tattile, oltre che di consumo.

Oltre al bicchiere ideale anche un altro elemento contribuisce in misura importante alla costruzione dell'esperienza gustativa ideale: la tecnica di servizio. Sapere come servire perfettamente una Leffe è un fiore all'occhiello, un tocco di savoirfaire da veri intenditori. Per godere il meglio di una Leffe in bottiglia, occorre versare la birra con un leggero flusso tenendo il calice inclinato di 45 gradi ed evitando che il collo della bottiglia tocchi la schiuma e il bicchiere.

full_2069-2Più complesso è il processo legato al servizio di una Leffe alla spina. Il primo passaggio è interamente concentrato sul calice, che deve essere sgrassato per rimuoverne eventuali impurità e poi raffreddato per portare il bicchiere alla stessa temperatura della birra. Una volta preparato il bicchiere, il perfect serve prevede che il calice venga inclinato di 45 gradi sotto il beccuccio, prestando sempre grandissima attenzione a tenere il beccuccio stesso ben staccato dal bicchiere. La creazione dello strato di schiuma è un altro passaggio fondamentale: lo strato ideale, il cappello liscio e cremoso di schiuma che caratterizza la Leffe perfetta, dovrà essere alto 2 centimetri. Come si ottiene? Lasciando traboccare la schiuma e quindi tagliandola con la spatola a un angolo di 45 gradi.

Questa piccola liturgia equivale a un must assoluto, un rito che permette di creare la migliore esperienza di consumo della più famosa birra d'abbazia. In tutti questi secoli Leffe ha continuato a essere prodotta con ingredienti naturali quali frumento, luppolo e lieviti, seguendo le ricette e le tecniche di fermentazione sviluppate dai monaci dell'Abbazia belga.

Il consumatore potrà degustare Leffe perfettamente servita nei migliori locali del canale ho.re.ca; potrà cercare di portare a casa il calice per provare il servizio perfetto nei migliori punti vendita del canale moderno, fino a esaurimento scorte, a fronte di acquisto del prodotto; e dal 23 novembre visitando e registrandosi sul sito www.caliceleffe.it, potrà cercare di riceverne uno direttamente a casa.