



Una buena capa de espuma mejora el aspecto de la cerveza y la preserva del contacto con el aire, retardando así su oxidación.

Existen algunas excepciones, ya que muchas cervezas se sirven en recipientes tradicionales que a veces no cumplen esta norma. Por ejemplo para algunas cervezas de trigo de fermentación espontánea se suelen utilizar vasos estrechos o incluso copas de cava. También durante la Oktoberfest de Munich se sirve la cerveza lager en grandes jarras.

También pueden emplearse jarras de gres que mantienen mejor la temperatura y protegen la cerveza de la luz, aunque impiden apreciar su color y transparencia. Incluso en determinados pubs de Inglaterra se suele beber la bitter con tradicionales jarras metálicas.

A continuación se muestran diferentes modelos de vasos, copas y jarras y se especifica para qué tipo de cerveza son más adecuadas.

- 1 Vaso empleado para servir las *gueuze* o las *lambic*.
- 2 Jarra de gres utilizada para servir cerveza *lager*. Especialmente las de estilo Munich, Viena o *bock*.
- 3 Jarra alta y robusta empleada para servir algunas *lagers*, especialmente las estilo Viena.
- 4 Típico vaso (pinta) utilizado para cualquier tipo de *ale* británica, *porter* o *stout*.
- 5 Típico vaso para las *weizenbier* alemanas.
- 6 Copa adecuada para servir cualquier tipo de cerveza *ale* belga, cerveza de frutas o una *bière de garde*.
- 7 Copa estrecha parecida a las de cava o *champagne* que se usa para servir una cerveza de frutas o incluso una *gueuze*.
- 8 Vaso especialmente diseñado para la cerveza de trigo belga *Hoegaarden*.
- 9 Vaso largo y estrecho empleado en las *altbier* alemanas. Una variante de vaso más bajo y recto es típico de las *kölsch*.
- 10 Vaso largo y estrecho adecuado para una *pilsen* o cualquier otro tipo de cerveza *lager*.
- 11 Copa empleada para *barley wine*, *ales rojas* belgas o incluso cervezas de fruta.
- 12 Copa en forma de cardo utilizada tradicionalmente para servir las *ales* escocesas.
- 13 Copa abierta empleada para servir una cerveza *trapense* o incluso de abadía.
- 14 Jarra empleada para beber una *mild*, una *bitter* o incluso una *ale* escocesa o una *stout*.

## MODELOS DE VASOS, COPAS Y JARRAS

