BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD DE CIERRE

ACTIVIDAD PRESENTACION FINAL DEL PROYECTO

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

Alumno

**FREDDY MAURICIO LEON WAGNER**

Tutor-Docente

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA VIRTUAL

2018

CONTENIDO

1. CARACTERISTICAS DE LA COPA O JARRA
2. VASOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA LA CERVEZA
3. TEMPERATURA
4. TIPO DE SERVICIO Y TECNICA
5. CARACTERÍSTICAS DE LA COPA O JARRA

En el servicio de la cerveza entran en juego **tres factores determinantes**:

La copa elegida para el servicio.

La temperatura a la que se sirve la cerveza.

La técnica a la hora de servir

La copa

De cara al servicio apropiado para la cerveza, una pieza fundamental es la copa, vaso o jarra donde vayamos a servirla, ya que cada estilo lleva aparejado su tipo idóneo de copa.

Aunque las jarras de barro o cerámica, por lo general suelen ser piezas muy cotizadas por los coleccionistas cerveceros, y en muchos casos son usados para consumir cerveza, es aconsejable optar por el vidrio, cuanto más fino mejor. La transparencia del cristal permite apreciar mejor la tonalidad, la carbonatación y la espuma de la cerveza. Dada la enorme variedad ofrecida por la cerveza a través de sus numerosos estilos, la cristalería diseñada para ella también ofrece una gran diversidad de formas y tamaños. En este aspecto, los belgas son los grandes expertos, y quienes llevan este factor hasta el extremo, manteniendo prácticamente una copa para cada marca de cerveza y sus respectivas cervezas. Sin entrar de lleno en el tipo de vaso adecuado para cada estilo de cerveza, los factores clave que se han de considerar a la hora de la elección de la copa, son el tamaño y la forma.

Las jarras y vasos de gran capacidad están pensados especialmente para el consumo de cervezas ligeras, de contenido alcohólico bajo o moderado, como las German pilsner, las weizen o las bitter británicas, por ejemplo, mientras que las cervezas más potentes y alcohólicas, se deberían consumir en vasos y copas de capacidad limitada. Por tanto podríamos establecer una relación entre el tamaño de la copa y la potencia de la cerveza por razones obvias, así como por razones estéticas. Por ejemplo, la imagen de una barley wine servida en una jarra más de litro no resulta especialmente atractiva. Lo ideal a este respecto es que la capacidad de la copa sea al mismo tiempo, ligera pero sensiblemente superior a la de la botella que sirvamos en ella, dejando una parte de ella para generar la capa de espuma que cubre la superficie.

2. VASOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA LA CERVEZA

La mayoría de las marcas tienen sus propios vasos clásicos para cerveza (la tulipa de Duvel, el snifter de Samuel Smith IS, el cáliz de Orval, etc.), pero los tiempos cambian y la ciencia avanza, y ahora se diseñan nuevos modelos que se salen de los conocidos y habituales como los que hablamos [hace tiempo](http://eljardindellupulo.blogspot.com.es/2012/07/los-vasos.html).

[](http://3.bp.blogspot.com/-mjkoes5en7k/UV2a0NSh-JI/AAAAAAAAD1s/XCfnbUkFbYk/s1600/e498-vasos-diseno-cerveza.jpg)

Ahora, se diseñan especialmente para la degustación de cervezas, como la copa *Teku 2.0*, un híbrido anguloso entre copa de vino y tulipa, diseñado para potenciar las características organolépticas con vistas a la cata, independientemente del estilo.  
  
Pero luego hay marcas que diseñan pensando en sus cervezas, como *Samuel Adams* y su vaso para su *Boston lager*, con cada curva estudiada al milímetro: desde el grosor del cristal y su redondez para la temperatura hasta el ensanchamiento en el borde para hacer aflorar las maltas.  
O se hace pensando en un estilo, como el *vaso especial para IPAs* que han creado entre *Sierra Nevada* y *Dogfish Head*, con una base llena de curvas para obligar en cada trago a sacar los aromas de la cerveza y el gas y esa cabeza tan ancha y cerrada arriba para captura los aromas del lupulo.  
  
Todo tiene su sentido y su por qué, y seguro que próximamente van apareciendo nuevos diseños, a cual más elaborado y razonado, que nos permitirán apreciar mejor la cerveza. Nosotros estamos impacientes por incluirlos en la vajilla de nuestros hogares. En cuanto a la forma de la copa, vaso o jarra utilizada es si cabe más importante que el tamaño, ya que cada estilo de cerveza en función de sus atributos tiene asociado un tipo de copa cuyo diseño y forma está concebido para el disfrute máximo de las cualidades de la cerveza. Así por ejemplo, las cervezas complejas y aromáticas como las ales añejadas en barrica o las barley wine, requieren una copa de tipo “sniffer” que permite retener los aromas durante mayor tiempo, o las ales trapenses, requieren una copa con forma de cáliz, con la boca abierta, que permite evaporar el alcohol, para que no interfiera con el resto de los matices que aportan estas complejas cervezas.

En un intento por diseñar la copa universal para cualquier estilo de cerveza, Teo Musso, responsable de la cervecera italiana Baladín, concibió la copa Teku, la cual es considerada en la actualidad como la ideal de cara a consumir la cerveza tanto en casa como en cervecerías y restaurantes, por su capacidad y su peculiar forma (similar a la de un matraz) que ayudan a potenciar la percepción de los atributos sensoriales de la cerveza.

1. LA TEMPERATURA

Sin duda otro de los aspectos más importantes en un correcto servicio de una cerveza es la temperatura a la que es servida, lo que en muchas ocasiones suele dar muchos quebraderos de cabeza a los hosteleros. Todas las cervezas no han de servirse a la misma temperatura. Cada cerveza en función del estilo al que pertenece requiere una temperatura de servicio determinada. Hay cervezas que están pensadas para refrescar aparte de ofrecer un atractivo sabor, como la premium lager, las Pilsen o las weizen de trigo, mientras que otras cervezas están elaboradas pensando en un consumo más pausado, para poder apreciar toda su complejidad sensorial. Las cervezas del primer grupo han de servirse a temperaturas frías o frescas precisamente para preservar una de sus características, la capacidad de refrescar. Las cervezas del segundo grupo han de servirse sin embargo a temperaturas más elevadas, superando en algunos casos los 12ºC y 14ºC, ya que el frío es el principal enemigo a la hora de captar la riqueza de matices que ofrecen muchas cervezas, al anular en gran medida los aromas y sabores. A continuación se incluye una tabla resumen donde aparecen reflejados los rangos de temperatura orientativos para el consumo de los principales estilos de cerveza.

Como se puede apreciar, de forma general se puede establecer una relación entre la graduación alcohólica de la cerveza y su temperatura de servicio, de modo que las cervezas con más grados de alcohol, por lo general más complejas, deben servirse a una temperatura más elevada, mientras que las cervezas más ligeras y con menor contenido alcohólico, han de servirse a temperaturas más bajas.

1. TIPO DE SERVICIO Y TECNICA

Una vez elegida la copa y que la temperatura de la cerveza es la óptima para su consumo, queda el servicio de la cerveza mediante la técnica adecuada. Una de las características que ha de presentar la cerveza una vez en servida en copa es la capa de espuma que corona la superficie, y que ha de alcanzar entorno a los 2,5 cm. de espesor como criterio general, dependiendo del tipo de cerveza y la copa utilizada.

La espuma ideal debe permanecer en la copa durante un tiempo antes de desvanecerse y debe dejar también su huella en forma de aros adheridos en las paredes del recipiente. La espuma es una muestra representativa de la calidad, la fermentación a la que fue sometida la cerveza y el tipo de cerveza, ya que no todos los estilos generan la misma cantidad de espuma, y no todas las copas y vasos favorecen del mismo modo la formación de espuma. Una máxima que ha de cumplirse obligatoriamente es que el recipiente donde sea servida la cerveza ha de estar limpio y completamente libre de rastros de suciedad y de jabón, puesto que los residuos oleaginosos contribuyen a destruir la espuma e interfieren en la percepción de las cualidades organolépticas de la cerveza. La espuma es fundamental en el servicio, no sólo desde el punto de vista estético. También responde a una importante cualidad que ayuda a la cerveza a protegerla del contacto con el aire y por consiguiente de la oxidación, contribuyendo a mantener el carbónico y a preservar los aromas y sabores durante más tiempo.

Para obtener una buena capa de espuma coronando la cerveza, se precisa de una técnica basada en un movimiento suave y cuidadoso, en apariencia sencilla, pero que requiere la suficiente práctica. Para el servicio en botella, es necesario inclinar el vaso unos 45º aproximadamente, colocar la botella sobre el vaso a unos 15 cm de distancia, volcarla delicadamente y tratar de que el líquido, cuando comienza a manar de la botella, golpee el recipiente en un punto intermedio (entre la base y la boca) del costado interior del vaso. El caudal del chorro debería ser lento y más o menos constante, hasta el momento en el que el líquido acumulado en el interior del recipiente alcance el nivel del punto donde impacta la cerveza. En ese momento el vaso se debería inclinar lentamente hasta recuperar de nuevo la posición vertical. Si se ha realizado correctamente el proceso, la cerveza comenzará a tener una capa de espuma. A continuación se continúa sirviendo el contenido con cuidado, golpeando la cerveza en este caso en el propio líquido de la copa, ayudando a crecer la espuma a medida que se llena el vaso, hasta alcanzar la amplitud buscada. En el caso de que la cerveza sea una cerveza que referente en botella y que contenga restos de levadura en el interior se puede optar por dejar los posos de levadura en la parte inferior de la botella y no servirlos. Para ello, es aconsejable que anteriormente la botella haya sido almacenada en lugar fresco y en posición vertical, favoreciendo la decantación de los restos de levadura. La otra opción es servir la cerveza hasta que quede una cuarta parte del contenido en el interior y a continuación remover en círculos la botella para que los restos de levadura queden diluidos en la cerveza que faltaba por servir. Posteriormente se continúa sirviendo la especie de crema que se ha formado, añadiendo un aspecto más cremoso y turbio a la cerveza. Esta suele ser una técnica muy habitual en el servicio de las cervezas de trigo Hefe-Weizen bávaras que no están filtradas, y que continúan teniendo levadura en el interior de la botella.

Por último sólo queda disfrutar de la cerveza.

El servicio de las bebidas siempre se hará por el lado derecho del comensal. Las proporciones a servir varían teniendo en cuenta el tipo de cerveza y la copa o jarra, temperatura, graduación alcohólica y estándares específicos; igualmente el tamaño y el tipo de vaso o copa que algunas veces son diseñados para determinadas marcas y productos.

Las bebidas serán servidas a medida que el comensal las solicita, nunca deben estar servidas antes de sentarnos a la mesa, en algunos manuales de protocolo indican que la única bebida que puede estar servida con antelación es el agua.

La cerveza se pude ofrecer y servir siempre fría y a tres cuartos de el borde del cristal para no derramar por la espuma en:

servicios formales en jarra o copa

servicios informales en jarra o copa, vaso

servicio de bar o cafetería en jarra o copa, vaso

servicios de mesa banquetearía en vaso o jarra