

CONTENIDO

PRÓLOGO 7

¿QUÉ HACE QUE UNA CERVEZA SEA UNA GRAN CERVEZA? 8

Dónde se cultiva la cerveza 10 • Los granos 12
 El lúpulo 14 • Saborizantes adicionales 16
 Agua y levadura 18 • Haciendo cerveza 20
 Degustando cerveza 22

CERVEZAS PARA EL MOMENTO 24

¿Qué cerveza, en qué momento? 26

CERVEZAS DE TEMPORADA

Primavera 28 • Verano 32 • Otoño 36
 Navidad 40 • Cervezas de celebración 43

CERVEZAS SOCIABLES

Lagers doradas 44 • Dortmunder Export 46
 Kölschbier 48 • Altbier 52 • Ales belgas 56
 Bitters inglesas 58 • Ales escocesas 62
 Ales norteamericanas 66
 Porters simples y stouts secas 70

SALUDOS FESTIVOS

Lambics frutadas 74 • Cervezas frutadas 76

MITIGANTES DE LA SED

Cervezas de trigo estilo belga 78
 Cervezas de trigo estilo Berlín 82
 Cervezas de trigo del sur de Alemania 84
 Hefeweizen estilo alemán 86
 Cervezas alemanas de trigo oscuras 90
 Ales de trigo 92
 Ales flamencas rojas "dulces y ácidas" 94



RESTAURADORAS

Cervezas negras 96 • Lagers holandesas "Old Brown" 98
 Ales Suaves 100 • Stouts Dulces 102

CALDEADORAS INVERNALES

Cervezas Bock 104 • Cervezas condimentadas 108
 Old Ales 110 • Cervezas de malta de whisky y ales escocesas fuertes 114 • Porters y stouts bálticas 118

CERVEZAS A LA HORA DE ACOSTARSE

Vinos de cebada 120

APERITIVAS

Lagers Pilsner extrasecas 124
 Cervezas secas de abadía 128 • Ales doradas fuertes 130
 India Pale Ales 132 • Ales extralupuladas 136

CERVEZA Y COMIDAS 138

Cervezas con aperitivos y sopas 140
 Cervezas con mariscos 142
 Cervezas con ensaladas y entradas 144
 Cervezas con encurtidos y pâtés 146
 Cervezas con embutidos 148
 Cervezas con comidas ahumadas 150
 Cervezas con pescado 152 • Cervezas con pollo 154
 Cervezas con cerdo 156 • Cervezas con cordero 158
 Cervezas con carne vacuna 160 • Cervezas con pizza 162
 Cervezas con queso 164
 Cervezas con postres frutales 166
 Cervezas con postres cremosos 168
 Cervezas con chocolate y café 170
 Cervezas para después de cenar 172

COCINANDO CON CERVEZA 174

Cervezas para vinagretas 176 • Cervezas para marinadas 177 • Cervezas para sopas 178 • Cervezas para guisos 179 • Cervezas para estofar 180 • Cervezas para impregnar 181 • Cervezas para masas y horneados 182
 Cervezas para postres 183

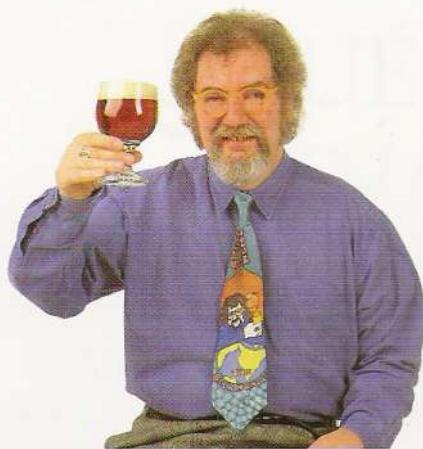
TIRANDO CERVEZA 184

GLOSARIO 185

DIRECCIONES ÚTILES 186

ÍNDICE 187

AGRADECIMIENTOS 192



Tan popular es la cerveza, la bebida alcohólica más vendida en todo el mundo, muchas veces tomada como un hecho.

Además, el análisis científico muestra que, tal como un vino fino, un vaso de cerveza contiene muchos aromas y sabores.

No todos entienden esto, pero un número cada vez mayor de gente lo hace.

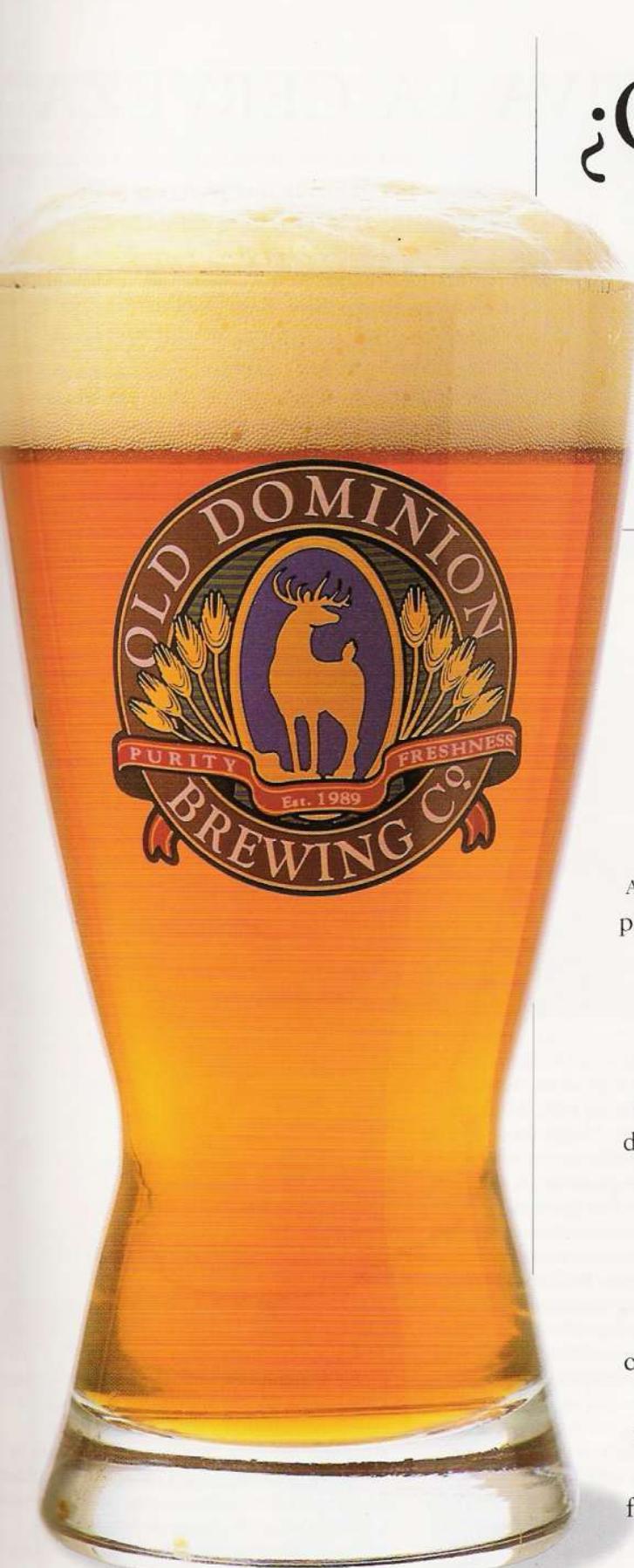
En una era en la que cada vez hay más personas que trabajan con computadoras más que en yacimientos carboníferos, el gusto por la cerveza está cambiando. Existe una tendencia a tomar menos y a saborearla más. Esto se demuestra en el surtido de cervezas ahora disponibles: desde el tipo original de la dorada lager Pilsner de la Bohemia, de la República Checa, hacia las cervezas de trigo oscuras y ácidas de Baviera y Berlín; la rica mezcla Trappist, teñida de naranja o chocolate de Bélgica hacia las cervezas cobrizas y reconfortantes de Gran Bretaña; las cervezas stouts negras y secas de Dublin y Cork hasta las embriagadoras especialidades con lúpulo, color ámbar de Boston y de Nueva York –grandes sabores desde las Sierras y Seattle hasta Sapporo y Sidney. Usted se sorprenderá al saber cuántas de estas cervezas están encontrando su camino de entrada en su supermercado local o en negocios especiales de bebidas. Para encontrar a aquellas que permanecen aún escondidas, debe contarse con tiempo para ir a la pesca de la cerveza.

No todas las cervezas tienen mejor sabor por su apariencia. Muchas de las cervezas de este libro tienen sus propias copas y cálices, fuentes y flautas. Nunca antes fue fotografiada ni descripta una colección de esta clase. ¿Cómo deberían degustarse estos preparados? ¿Por qué tienen ese sabor? ¿Cómo y en qué momento disfrutarlas mejor?

He pasado años estudiando los misterios de la malta, la magia del lúpulo. Ahora, en la páginas subsiguientes, usted podrá comprobarlo por sí mismo, y aprender. Venga conmigo, inhale los aromas, deguste los sabores. Disfrute el mundo de las cervezas más importantes...

y algunas de las más inusuales.

Michael Jackson



¿QUÉ HACE QUE UNA CERVEZA SEA UNA GRAN CERVEZA?



LAS PRUEBAS DE UNA BUENA CERVEZA SON EL AROMA, el sabor y el acabado. La cerveza se elabora principalmente con granos malteados, agua, lúpulo y levadura, aunque no existen proporciones en la utilización de estos ingredientes si el resultado obtenido es de un sabor parecido al de una efervescente bebida alcohólica. Según se va disfrutando una gran cerveza, su carácter parece ir desplegándose, de forma tal que el bebedor detecta nuevas fragancias, encontrando nuevos intereses.

Tampoco las fragancias se desvanecen inmediatamente. El bebedor se prepara para la cerveza; disfruta la experiencia, y conserva un prolongado recuerdo de la misma. Una buena cerveza brinda el estilo que promete su etiqueta. Si ésta dice Pilsner, cerveza de trigo, tipo inglesa, o fuerte, ésta realmente tendrá las características de ese estilo. Una gran cerveza combina el sabor, la fragancia, el acabado y la fidelidad de su estilo, con su propio balance característico y memorable.

DÓNDE SE CULTIVA LA CERVEZA

TAL COMO CRECE EL VINO, TAMBIÉN CRECE LA CERVEZA; en el primer caso como fruta (por lo general uvas), en el segundo como grano (generalmente cebada). Ambas bebidas son tan antiguas como la civilización, y cada una asumió su actual forma en Europa central y occidental. Mientras que los países templados pero cálidos cultivan las uvas y elaboran vino, las naciones más frías cultivan granos de cebada y elaboran cerveza.

Los checos, los austriacos, los alemanes, los belgas, los holandeses, los daneses, los ingleses y los irlandeses desarrollaron cervezas modernas. En los Estados Unidos, el noreste, América central y recientemente el noroeste han sido particularmente influyentes. El saborizante más importante de la cerveza, la planta del lúpulo, también crece en climas fríos. Éstos son los países y las regiones con las grandes tradiciones cerveceras establecidas.



REGIONES COSECHADORAS DE GRANDES CEBADAS

Así como las uvas se utilizan como fruta de postre, en pasas o en jugo y también en el vino, así la cebada es la base de muchas comidas y bebidas (página 12). Al igual que el elaborador de vino, el elaborador de cerveza tiene requerimientos especiales. La cebada que se utiliza para hacer cerveza debe tener granos con cuerpo, de cáscara fina, ricos en almidón y pobres en proteínas.

Mientras que las uvas se prensan para que suelten su jugo, los granos se maltean para obtener su soluble. Éste es un proceso de maceración, de germinación y de secado. Después de esto el grano se llama malta.

La fina cebada malteada se cultiva fundamentalmente en el hemisferio norte, notablemente en una franja justo al norte de las latitudes 45 y 55. Las famosas áreas incluyen Moravia y Bohemia y la República Checa; el

pilón de Munich de Baviera, Alemania, Dinamarca; la regiones inglesas de Wessex, Anglia del Este y el valle de York; la frontera escocesa y los bosques de Moray; los estados de América de occidente medio (especialmente Dakota del Norte) y los de occidente del Norte; y Saskatchewan y Alberta en Canadá.

En el hemisferio sur, en latitudes similares, se cultiva la cebada para maltear, aunque en menor escala. Las regiones incluyen los estados australianos de Victoria y Australia del Sur; parte sur de Nueva Zelanda; Cape Province, África del Sur y una cinturón a través de América del Sur, desde Uruguay a Perú y Ecuador.

Justamente así como diferentes regiones defienden sus propias uvas, así existen debates entre los elaboradores de cervezas en cuanto a los méritos de tener las cebadas "continentales", tales como aquellas cultivadas en Baviera, como los ejemplos "marítimos" de Dinamarca y del Reino Unido. Se dice que las cebadas continentales proveen un sabor de

Un campo de cerveza

La cebada no sólo prefiere climas templados, fríos y secos, también disfruta de gredas húmedas, fértiles, arcilla limosa o arcilla abonada. Es vulnerable al viento y se cosecha con más facilidad en campos llanos.

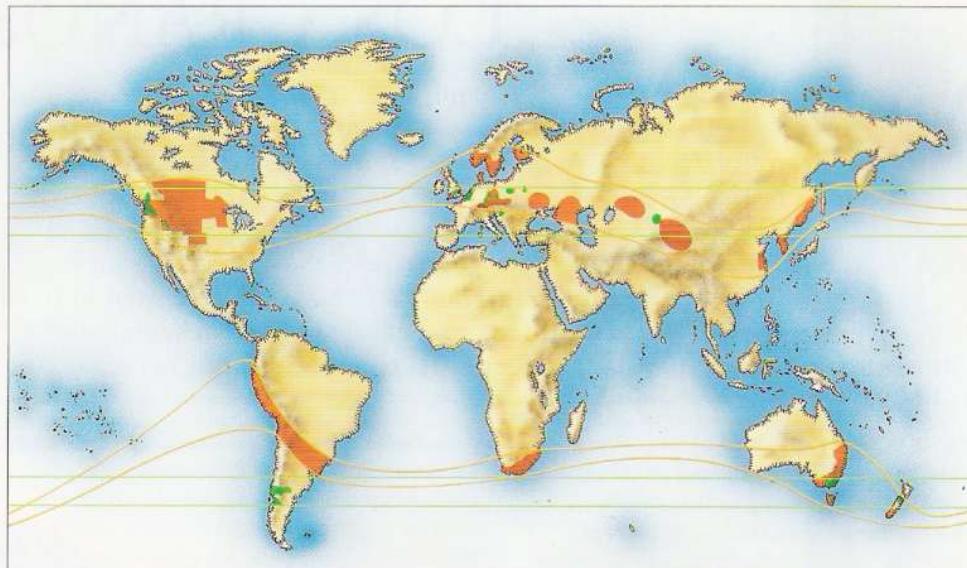
nueces dulce, mientras que las variedades marítimas tienen un fresco carácter a "brisa marina". Asimismo existen también dos competencias corrientes para el malteado de las cebadas, que se distinguen por el número de hileras de granos en cada pabellón. Las cebadas de dos hileras imparten un aroma dulce y suave, preferido por los elaboradores de cervezas lager. Las cebadas de seis hileras crean un carácter más firme, crujiente y seco, preferido por algunos cerveceros. Otro factor importante lo constituye el tiempo de la siembra. Las cebadas de invierno, sembradas en octubre o noviembre, tienden a ser secas. Las variedades de la primavera, sembradas en marzo, son más suaves y dulces.

REGIONES QUE CULTIVAN EL LÚPULO

Así como las zonas frías y templadas favorecen a las cebadas, así sucede también con el lúpulo, ya que esta planta prefiere un suelo más arcilloso. Las regiones más importantes de lúpulo se encuentran en el Pacífico al noreste de los Estados Unidos, Canadá, el sur de Inglaterra, las fronteras de Bélgica y Francia, Baviera, Bohemia en la República Checa, y en Eslovenia. En Polonia, la región de Lublin está creciendo en importancia. Los ucranianos cultivan lúpulo alrededor de Zitomir, al oeste de Kiev; China en la región de Xinjiang. En el hemisferio del sur, Tasmania y Nelson, en la isla del sur de Nueva Zelanda, existen regiones clave para el cultivo del lúpulo.

LOS PRIMEROS CERVECEROS

La fruta que cayó de los árboles y que fermentó en el suelo introdujo al ser humano en el vino, pero esta bebida carece de propiedades nutritivas. Cuando los seres humanos dejaron de ser cazadores nómadas y se agruparon y comenzaron a trabajar la tierra, cultivaron los granos. La primera fórmula conocida en el mundo sobre una base de tabletas de arcilla, apareció como un método para la elaboración de la cerveza. Esta bebida era muy nutritiva, pero poseía también un efecto secundario, haciendo que los habitantes de la Mesopotamia se sintieran "alegres, maravillados y felices". Un mágico encantamiento en escritos rúnicos de las civilizaciones paganas sobrevivientes en



Europa, parece ser el que nos dio la palabra *alu* y ésta es probablemente la raíz de la palabra *ale* (cerveza) de la lengua inglesa.

Las primeras civilizaciones vivieron únicamente de la cerveza o descubrieron la bebida mientras intentaban convertir el grano en una mezcla comestible, pastas o pan? La cerveza y el pan, ambos hechos de granos y agua, fermentados con levaduras, son productos que se acompañan. Existe una teoría en cuanto a que las palabras "bread" (pan) y "brewed" (elaboración de cerveza) tienen el mismo origen.

LA EXPANSIÓN DE LA CERVEZA

Recientes trabajos realizados sobre pictogramas mesopotámicos muestran que esta antigua civilización ya distinguía entre las formas iniciales de la cebada y del trigo. De acuerdo a cómo se irradió el cultivo de granos desde los sitios más antiguos del Este Medio, los africanos, en el sur más cálido, comenzaron a elaborar cerveza de sorgo y mijo; los asiáticos en el este más húmedo cultivaron arroz, para ser utilizado en la fabricación del sake en China y Japón (el sake se hace a partir de un grano y es realmente una variante de la cerveza, más que un "vino" de arroz); los eslavos del norte cultivaron centeno, a menudo en suelo poroso, creando una versión de cerveza llamada kvass; y los europeos occidentales comenzaron con el trigo y la cebada.

El huso de cebada actúa como un filtro natural durante la elaboración de la cerveza. La cebada es más difícil de manufacturar: los panes de cebada son duros y migajosos. A la inversa, el trigo hace un buen pan, pero es menos dúctil para la elaboración de la cerveza. Falto de

El cinturón de cerveza

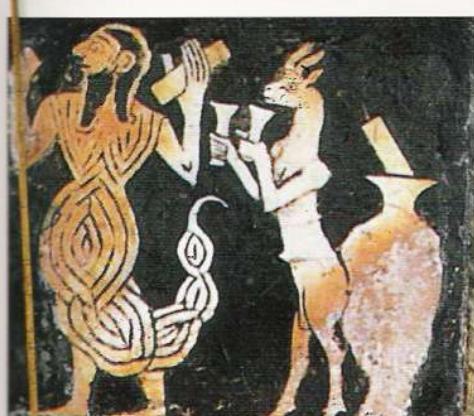
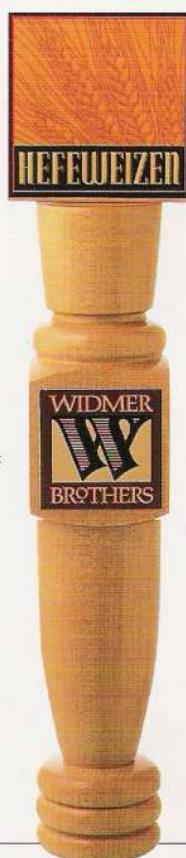
En ambos hemisferios, del norte y del sur, el ancho cinturón en el que se cultiva la cebada para ser malteada también acomoda la franja más angosta de las áreas del cultivo de lúpulo. El clima frío es apto para ambos cultivos.

una cáscara entera, tiende a obstruir los recipientes para la elaboración de cerveza. Según se fue desarrollando el conocimiento sobre la elaboración de la cerveza, la cebada comenzó gradualmente a ser el grano predominante utilizado en la cerveza, mientras que el trigo se vio favorecido para el horneado, en las panaderías. En especial en Alemania, la cerveza se conoce como pan líquido.

Hasta hace pocos años, las cervezas de trigo se caracterizaban por estar fuera de moda, anticuadas, pero en las últimas dos décadas volvieron a ser apreciadas nuevamente como extinguidoras de la sed, de calidad y de sabores frescos.

Con el grano

Los símbolos de estilo sobreviven en nuestros días y la imagen del grano se encuentra en lo alto de esta tapa de la cervecería Widmer, de Portland, Oregon. Su Hefeweizen frutada es un favorito del noroeste.



El primer sorbete

El sorbete dorado (izquierda) es de la Mesopotamia y se cree que una sacerdotisa lo utilizaba para consumir cerveza. Se encuentra en el Museo de la Universidad de Pensylvania. La placa mesopotámica (abajo) muestra cubiletes o vasos de cerveza tomados de un ánfora. La gacela es una reminiscencia del cabrón macho para simbolizar actualmente las cervezas Bock.

LOS GRANOS

MUCHAS CERVEZAS SE ELABORAN completamente de granos que han sido malteados. Debido a que la malta provee enzimas naturales necesarias en la fermentación, casi siempre cuenta por lo menos con un 60 por ciento del grano. Aun en cervezas de trigo, la cebada malteada representa generalmente por lo menos un 40 por ciento del grano. La cebada imparte una suavidad y una claridad, y su cáscara forma un filtro natural en la cervecería. El trigo

imparte un implacable olor a fruta y puede contribuir a un buen fondo de barril en la cerveza. La harina de avena malteada o arrollada, utilizada frecuentemente en las stouts le aporta una tersura sedosa. El centeno, generalmente malteado, le agrega un sabor picante. El arroz aliviana la cerveza, tal como lo hace el maíz, que puede dejar un desagradable aroma a "alimento de gallina", típico en cervezas tipo lager de baja calidad.

EL MALTEADO

El edificio en el que el grano crudo es transformado en malta se llama maltería. Muchas cervecerías tienen sus propias malterías, pero a menudo se trata de dos empresas separadas.

El proceso del malteado es en principio simple, pero el control de la humedad y de la temperatura son críticos si el grano no está sobregerminado o si está muerto. El empapado de los granos, conocido como remojo, lleva de 36 a 48 horas, cambiando frecuentemente el agua. El método más tradicional de empapado es desparramar los granos sobre un manto de aprox. 12 cm (5 pulgadas) de profundidad sobre un piso de piedra durante una semana. Durante este tiempo, los granos se rastillan constantemente y se dan vuelta para airearlos y para detener su germinación (enredo). El malteado de piso es un trabajo muy intensivo, pero algunos elaboradores de cervezas creen que produce un sabor especialmente claro y

seco. Otras técnicas más frecuentes emplean bateas en una especie de cajas ventiladas o tambores rotativos. El secado de los granos detiene la germinación antes de que la misma haya avanzado demasiado. También influye sobre el color y el sabor de la malta y en la cerveza terminada.

SECADO DEL GRANO

Si los granos se secan poco a poco, su apariencia cambiará muy poco y harán una cerveza de un color dorado natural con un sabor de malta de primera y envolvente. Existen muchas otras formas de calentar los granos, y muchas combinaciones de estos tratamientos. Por ejemplo, si los granos se cuecen se tornarán de un color rojo-ámbar, y éste se reflejará en el color de la cerveza, que tendrá un aroma a nueces y a caramelo. Si se tuesta el grano, el sabor que emergerá de toda la cerveza será de un color marrón. Las maltas tostadas en tambores (como aquellos utilizados para los granos de café) producen cervezas negras, con cuerpo, tales

como las stouts, algunas veces con sabores con reminiscencias del expreso.

Algunas cervezas se elaboran con sólo una clase de malta, para simplemente aclarar el sabor. Otras cervezas contienen más de ocho o nueve maltas o granos, que proveen una complejidad de aromas, sabores y texturas.

OTROS AZÚCARES

Según la Ley Alemana de la Pureza de la Cerveza, que también se aplica en Noruega, en la elaboración de la cerveza sólo se permiten granos malteados. Ésta excluye la utilización de arroz, maíz y otros azúcares. Ambos, la miel y el guarapo de maple, son ingredientes muy antiguos que fueron revividos en los últimos años en el mundo de habla inglesa. En la cerveza pueden permanecer los rastros de sus sabores, pero el uso de estos azúcares también modifica la bioquímica natural de la fermentación; esto, también, influye sobre el sabor. En algunas stouts se utiliza la lactosa, un azúcar extraído de la leche.

Algunas cervezas belgas cobran sabores de tonel de los azúcares confitados (similares al azúcar cristalino servido algunas veces con el café). Para este propósito algunos elaboradores británicos de cervezas también utilizan los azúcares oscuros tipo "luscious". Los azúcares más refinados pueden ser utilizados para aumentar el contenido alcohólico, aliviar el cuerpo de la cerveza, o para reducir costos. Las cervezas del tipo lager australianas a veces tienen un sabor y la tenuidad de la caña de azúcar.

Cerveza hecha a mano

Los granos malteados en sacos de una afamada cervecería en Inglaterra. En pequeñas cervecerías, la "cerveza hecha a mano" involucra muchos trabajos de estibaje y acarreo. En cervecerías más grandes, la malta es menos visible: se despacha a granel adentro de silos, alimentados por sistemas cerrados.



GRANOS Y MALTAS, COLORES Y SABORES

LA MALTA DE LA CIUDAD

Las formas en las que se maltean los granos son bautizadas algunas veces con el nombre de la ciudad en la que se utilizó por primera vez un proceso en particular. Estas maltas de turno dan sus nombres a los estilos de las cervezas. En Gran Bretaña los tipos de cervezas, tales como lasales suaves y pálidas, también adoptan sus nombres de los tipos de malta. También se utilizan términos tales como malta ámbar y malta negra. Cada uno representa un proceso levemente diferente.

LAS MALTAS SEGÚN SUS SABORES

Algunas maltas se conocen por los aromas o sabores que imparten. Buenos ejemplos de ello son la malta aromática, que es tostada; la malta de miel, fabricada por un proceso de cocción larga y suave; y la malta biscocho, que es la que está tostada muy suavemente. Las variaciones en el grado de germinación de los granos, el nivel de la humedad antes del horneado y las secuencias del secado o el tostado en tambores hacen al fin y al cabo las variaciones.

OTROS GRANOS

Originalmente, los elaboradores de cervezas utilizaban los granos de los cuales disponían más fácilmente. Hoy, ellos eligen cada vez en mayor medida los granos que añaden el distintivo a sus cervezas. El centeno, que tradicionalmente se hornea como pan, es un ejemplo de ello. Las cervezas de centeno, tales como la *kras* eslava, se elaboran mediante la utilización de pan que ha sido macerado y fermentado. Aunque en años recientes, el centeno también comenzó a perfilarse como una variación de la cerveza de trigo.

CEBADA
TOSTADA...
DE MODERADA
INTENSIDAD

Puede ser oscura, pero la Guinness vendida en Irlanda y en el Reino Unido sólo contiene 4.2% (3.4p)



Malta de Munich

La malta oscura de Munich tiene sabores redondeados y terrosos con algo del carácter del café seco. Es un ingrediente influyente en un tipo de lager oscura, estilo Dunkel.



Malta de Viena

La capital de Austria alguna vez fue conocida por sus tipos de cervezas bronceadas elaboradas con este tipo de malta. Hoy en día se utiliza típicamente en las lagers carameladas Märzen u Oktoberfest.



Malta Pilsner

La malta palest es originaria de Pilsen, en Bohemia. Se malteaba sobre un piso, con cebadas de Moravia. Suave, limpio y dulzón, el estilo se utiliza para las lagers doradas.



MALTA PILSNER
HECHA PARA LA
PRIMERA CERVEZA
DORADA DEL MUNDO



Malta chocolate

Este estilo no contiene chocolate, pero imita el sabor. Horneado a altas temperaturas sin quemarse, es utilizado en cervezas oscuras, tales como porters y stouts.



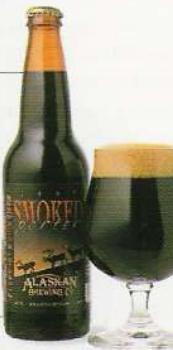
Malta cristal

Utilizado en cervezas marrón rojizas. El cocido forma un cristal de azúcar con un carácter de nuez. Existen muchas variaciones, y también se utiliza el término malta caramel.



Malta ahumada

En algún tiempo, la malta era seca al viento, al sol o con fuego. El fuego de la madera de la haya aún se continúa utilizando en Bamberg, Alemania. Algunos cerveceros también utilizan malta seca con el fuego de turba.



LA PORTER DE ALASKA
AHUMADA UTILIZA
MALTA SECADA SOBRE
UN FUEGO DE RAMAS
DE ALISO



Centeno

Tal como en el pan, y en algunos whiskys norteamericanos, el centeno le añade a la cerveza un sabor dulce y amargo a granos y un picante sutil. Este sabor puede tener reminiscencias de la menta.



Trigo

En los últimos años los sabores refrescantes hicieron resurgir las cervezas de trigo, particularmente en Alemania y en Bélgica. El estilo belga también es especiado.



Avena

Los granos de avena conocidos por sus propiedades reconfortantes y nutritivas llevaron a que se los utilice en las stouts, especialmente después de la II Guerra Mundial. La avena ha sido utilizada desde tiempos neolíticos.



LAS STOUTS
DE MALTA DE AVENA
MACLEAY UTILIZADA
EN EL PRESENTE SON
UN EJEMPLO ACTUAL
DE ESCOCIA



COLOR, CUERPO E INTENSIDAD

Contrariamente a las creencias populares, las cervezas más oscuras no necesariamente poseen más cuerpo o tienen un contenido alcohólico más acentuado. No existe conexión alguna entre el color, el sabor y la potencia. El color depende de la malta utilizada. Las maltas oscuras no siempre le confieren cuerpo, y su color nada tiene que ver con el alcohol.



Una cerveza lager dorada, pero la Belzebuth tiene un diabólico contenido 15.0% (12.0p)



EL LÚPULO

EL LÚPULO ES UNA PLANTA trepadora, íntimamente relacionada con la Canna, y ambas plantas son miembros del orden botánico que incluye a la ortiga, a la mora y al olmo. Los antiguos utilizaban los brotes del lúpulo en ensaladas (de manera similar a los brotes de las habas, y en regiones prósperas continúa sirviéndose así). La parte utilizada para aromatizar y saborear la cerveza es el cono resinoso. El lúpulo puede ser la

planta de referencia de una "bebida fuerte" en el Talmud judío, pero la firme evidencia sobre su uso en la cerveza es de mucho tiempo después. La primera referencia incuestionable es la de la Hermana Benedictina Hildegarde (1098-1179), la abadesa de Rupertsberg, en Alemania. El lúpulo se transformó luego en el sabor más dominante de la cerveza, quizás porque también es un buen preservativo.

PROCESANDO EL LÚPULO

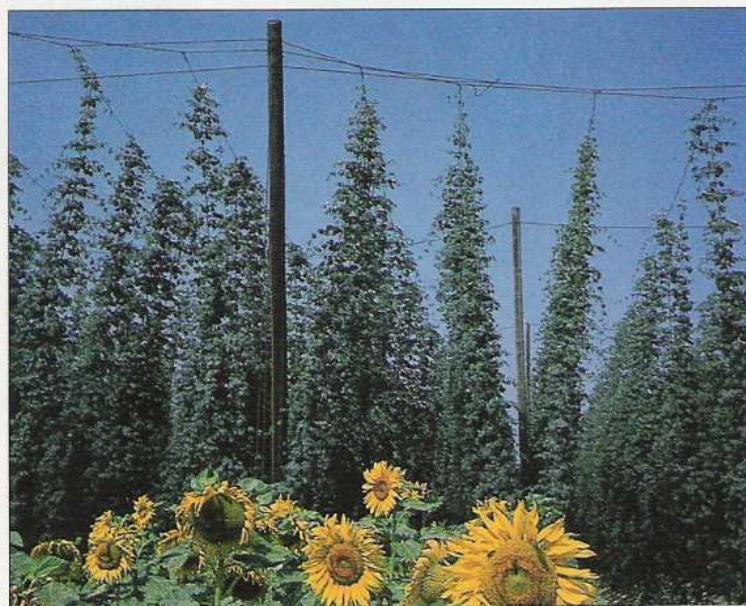
Una vez recogido el cono del lúpulo, éste se marchitará a las pocas horas, tal como una flor, amén que se seque y se prese. Se seca en un horno circular, conocido como horno para lúpulo o para malta, y, en el método más tradicional, se prensa en altos sacos, llamados bolsas. Algunos cerveceros creen que este método causa la menor abrasión a las resinas y a los aceites esenciales que imparten el aroma, el sabor y la sequedad de la cerveza. Asimismo, también gustan observar la forma de la hoja y la calidad de las variedades escogidas. Otros prefieren la técnica moderna en la cual el lúpulo se compacta en un minúsculo grano cilíndrico y se envasa al vacío en una hoja de metal, como el café. Este método tiene la propiedad de proteger al lúpulo de la oxidación. En forma adicional

para mantener sano al lúpulo en estas dos formas, en la cerveza también se utiliza un extracto de lúpulo (como una jalea verde) y aceites de lúpulo.

VARIEDADES DE LÚPULOS

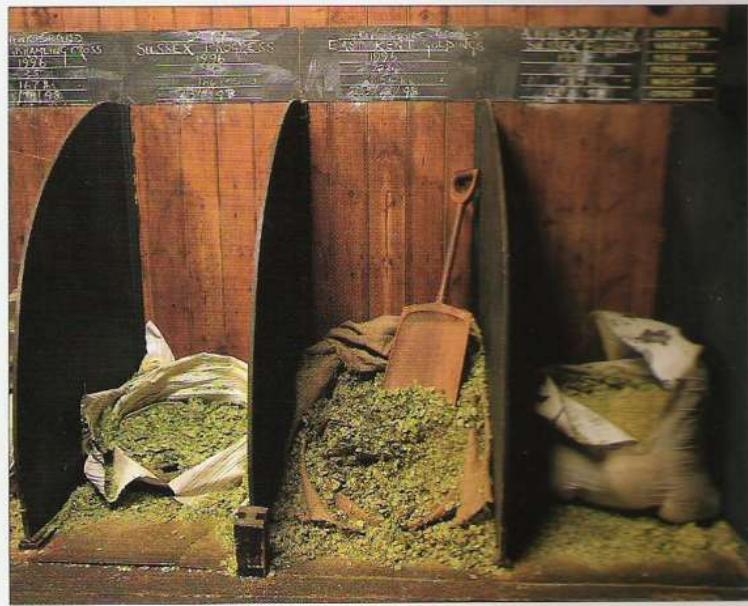
Aquellas variedades de lúpulo con resinas ricas en ciertos ácidos se utilizan primariamente para darle sequedad o amargor a la cerveza, y para balancear el dulzor de la malta. Las variedades ricas en ciertos aceites esenciales se emplean para impartir sabor y, particularmente, aroma. Las últimas se conocen como lúpulos nobles o elegantes. Tal como los elaboradores de vinos, que generalmente defienden las uvas de su propia región, pudiendo incluso ridiculizar otras variedades, así los cerveceros pueden destituir ocasionalmente los lúpulos de otros países.

Las variedades de lúpulos con reputación internacional por sus finos aromas y sabores crecen fundamentalmente en Europa y en Norteamérica. El lúpulo tradicional de Europa tiende hacia una delicadeza herbácea, mientras que aquellas variedades que crecen en los Estados Unidos, ya sea originalmente importadas o nacidas localmente, poseen más perfume y sabor a pino. En años recientes, algunos cerveceros experimentaron la elaboración de cerveza con una sola variedad de lúpulo. Para el balance y la complejidad la mayoría de las cervezas emplean varias, y algunas veces tantas como ocho o nueve variedades. El lúpulo debe agregarse en diferentes etapas del proceso de elaboración, algunas veces en cada punto de diferentes mezclas, variando el aroma, el sabor y el amargor.



Cerveza florida

Los girasoles agregan color a esta plantación de lúpulo en la región de Hallertau, de Alemania. El lúpulo comienza a crecer a principios de la primavera; a fines de agosto o septiembre la enredadera habrá llegado a una altura de 5 m (20 pies), y pesada con conos aromáticos.



Cultivo local

La cervecería Harvey en Sussex, Inglaterra, se enorgullece de utilizar el lúpulo de su propia producción de su minúsculo condado, así como aquel del otro lado del límite en Kent. El nombre de la granja está grabado en el arcoín de la cervecería en donde se almacena cada bolsa.

VARIEDADES CLÁSICAS DE LÚPULO... AROMAS Y SABORES

EUROPA CONTINENTAL

Polonia tiene su lúpulo de cedro de Lublin, que crece al oeste de la ciudad, y Eslovenia su Estiria, con un dejo a cáscara de naranja, pero la variedad más famosa que crece en Europa continental es la de Saaz, adoptando el nombre de la rendición alemana de Zatec, la famosa ciudad del lúpulo al noreste de Bohemia. Un amplio surtido de lúpulo crece en Baviera y en el sur de Alemania, entre las cuales la más famosa quizás sea la de Hallertau Mittelfröh.

GRAN BRETAÑA

Las áreas británicas en donde crece el lúpulo, principalmente Kent del Este, Weald, Worcester y Hereford, son relativamente pequeñas, pero tienen sus propios surtidos distintivos de variedades de lúpulo, desde aquella parecida a la quinina, la Challenger, hasta la de enebro, la Progress, a la del tipo de geranio, la Target. Una nueva variedad es la canaria First Gold, que tiene una similitud con la mandarina tangerina. Los lúpulos ingleses más famosos, ambos nombrados por el nombre de sus cultivadores, quienes los propagaron, son Golding y Fuggle.

NORTEAMÉRICA

Los Estados Unidos son uno de los cultivadores de lúpulo más grandes del mundo especialmente en la región del noreste en el Pacífico: el valle de Willamette de Oregon, el Valle de Yakima del estado de Washington y el valle del Snake River en Idaho. El lúpulo también crece a través de la franja canadiense: en British Columbia alrededor de Chilliwack y Kamloops. En Norteamérica se cultivan las variedades de lúpulo europeas, pero también las propias, desde la de Chinook con marcado aroma a piña, hasta la de refrescante aroma a madera, bitter Nugget.



Hallertau Mittelfröh

Este aroma del lúpulo es afamadamente delicado y floral, quizás con una sugerencia a hierba de limón. Hallertau es la región del cultivo, al norte de Munich en Baviera.



Saaz

Algunas veces conocido como Saazer o Bohemian Red. Este es el lúpulo más famoso por su aroma limpio y fresco, con sugerencias a manzanilla o el aliaga.



EL AROMA DEL SAAZ CON UN TOQUE DE ESTIRIA SE HACE EVIDENTE EN LA DUVEL, BELGA.



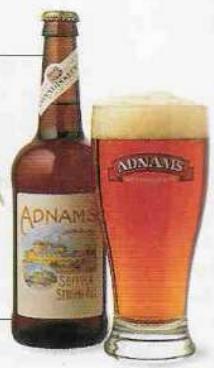
Golding

Una familia de variedades de Canterbury que data desde 1790. La versión más apreciada es la Canterbury o Golding de Kent del Este. Es un lúpulo con intenso aroma cítrico, a madera de cedro y tierra.



Fuggle

Utilizado por primera vez en 1861, en Horsmonden, Kent. Propagado en 1875 por Richard Fuggle. Es un lúpulo amargo y aromático. Suave, complejo, resinoso, anisado, siempre con una nota tropical.



EL AROMA DEL FUGGLE Y EL SABOR ES MUY EVIDENTE EN LA CERVEZA FUERTE SUFFOLK.



Mount Hood

Descubierto en 1989. Cultivado en Oregon con semillas del lúpulo de Hallertau-Hersbruck. Un lúpulo con aroma floral y a hierbas, con una insinuación de bayas de saúco, manzana, salvia, orégano y menta.



Cascade

Ejemplo ampliamente utilizado del aroma floral, laminado, sabroso y cítrico del lúpulo americano. Poderosamente gustoso y aromático. Utilizado por primera vez en 1972. Sus análogos incluyen el Fuggle.



LA LIBERTY ANCHOR ES ALGO ASÍ COMO UN TRIBUTO AL LÚPULO CASCADE.

CÓMO PROVEE EL LÚPULO SU AROMA

De los aceites esenciales del lúpulo en la cerveza surgen entre 250 y 300 componentes químicos naturales. Algunos componentes influyentes presentes en el lúpulo se encuentran en un grupo de hidrocarburos líquidos llamados terpenes. Uno se llama pinene, otro limonene, que también aparece en las frutas cítricas; un tercero es el

selinene que aparece en el apio; el cuarto es myrcene que se encuentra en las hojas de laurel. Algunos de estos componentes también se encuentran en la lavanda, en la menta verde y en la nuez moscada. Cuando se invitó a un panel de especialistas en fragancias y sabores a la Universidad del Estado de Oregon para que catasen

15 variedades de lúpulo, éstos llegaron a más de 50 comparaciones que oscilaron desde el anís, la albahaca y del cedro al tabaco; las violetas y al heno húmedo. Un estudio realizado en la cervecería de Coors utilizó comparativamente 60 hierbas, dividiendo el aroma del lúpulo en los grupos del tipo especiado, amentolado, floral y cítrico.

SABORIZANTES ADICIONALES

EN LA ÉPOCA EN LA CUAL LOS ELABORADORES de bebidas no poseían los conocimientos técnicos para obtener aromas y sabores limpios, se utilizaban condimentos para cubrir los defectos. Mucho tiempo después de haber perfeccionado las técnicas, los condimentos permanecieron como parte del balance de algunas bebidas. Esto es válido para las cervezas (ya sea que el saborizante sea del lúpulo o de otros

ingredientes mostrados en esta página), los vermuts (que son vinos con hierbas, especias y frutas), todos los licores, gins, vodkas saborizados aromáticos, algunos coñacs (con esencias de nuez o de frutas) y rones especiados. Los vinos, los licores, los whiskys, los rones y los tequilas más convencionales balancean los aromas de sus materias primas con notas de tanino y de vainilla de los barriles en los que son añejados.

HIERBAS, ESPECIAS Y FRUTAS

Los mesopotámicos, los primeros cerveceros conocidos, utilizaban materiales "dulces" en sus cervezas, pero no registraron cuáles. Algunos expertos creyeron que esto se debía simplemente al dulzor de la malta, pero otros sintieron que pudieron haberse agregado miel, dátiles o higos. Esto pudo haber sido un precedente temprano para las cervezas frutadas del presente.

En la isla escocesa de Rhum fueron hallados tejos de alfarería de 4.000 años de antigüedad con vestigios de cebada y avena, pero también de miel, brezo y hierbas tales como reina de los prados (*Spiraea ulmaria*) y helecho real (*Osmunda regalis*). La elaboración casera de cerveza de cebada nunca desapareció totalmente de la isla

escocesa, especialmente de Orkney.

Existen algunas sugerencias en cuanto a que los romanos sabían que los europeos del norte utilizaban cebada y mirto de pantano (*Myrica gale*). Por el año 1100, la Hermana Hildegarde ya mencionaba bayas de mirto, hojas de fresno y lúpulo. Por el año 1200 el mirto de pantano, el romero salvaje (*ledum palustre*) y la aquilea parecida a la margarita (*Achillea millefolium*) fueron ingredientes típicos en Alemania. Se utilizaban como un registro de aromas premezclados conocido como "grug" o "gruit".

En los 1300, los registros del Arzobispo de Colonia mencionaban esos ingredientes, pero también otros más exóticos, tales como la semilla de anís, el comino y el jengibre. Para proteger el intercambio de estas especias, el lúpulo fue prohibido, pero algunas veces sucedía lo opuesto. Por ejemplo, en los 1500,

la Ley de Baviera sobre la Pureza de la Cerveza insistía sobre el lúpulo como el único saborizante de la cerveza.

El cilantro es un aromatizante tradicional de las cervezas belgas. Otro son los granos del paraíso (*Aframomum melegueta*), una semilla con gusto a pimienta, original de Sudáfrica e introducida en tiempos coloniales. El uso de la naranja de Curaçao también puede datar de la misma época. Los españoles son los más importantes productores de regaliz en Europa; históricamente el regaliz fue usado en las stouts por los cerveceros británicos y americanos. La costumbre sobrevivió rudimentariamente en ambas costas del Atlántico hasta los años '70. Una década más tarde el resurgimiento del interés por las cervezas especiadas retrotrajo tales aromas exóticos.

TIPOS DE PINOS



Las puntas de pino y de lúpulo agregan sabores medicinales a la cerveza escocesa Alba (pág. 38). La cerveza de abedul fue elaborada en los Estados Unidos en bebidas suaves y en versiones alcohólicas. La cerveza de raíz americana se ajusta a la tradición del pasado.



Dulce y seca

Las pequeñas cervezas secas que crecen alrededor de Bruselas son un perfecto realce para las cervezas lambic de la región. La Boston Beer Company elabora una interpretación más dulce.

REVIVIENDO LA GAMA DE LOS AROMAS

HIERBAS

El término hierba se aplica usualmente a una planta u hoja verde. La hoja de coriandro (algunas veces llamada cilantro o perejil chino) figura sobre la etiqueta de la cerveza Umbel de sabor pimentoso y cítrico, de la cervecería Nethergate de Clare, en Suffolk, Inglaterra. (Una úmbula es un grupo de flores). La camomila fue utilizada en Inglaterra en los 1700, y algunas cervecerías americanas la emplean hoy. Le imparte un aroma floral y a hierbas cítricas a una cerveza rubia de estilo belga, la Wits' End, elaborada por la Cervecería Great Lakes Company de Cleveland, Ohio. El clavo de olor es un ingrediente poco común, pero es el que le confiere el aroma y la dulzura herbácea a la Winter Vorst de la cervecería Grolsch, de Holanda.



Hoja de cilantro

De la misma familia del hinojo y el anís europeo, el cilantro crece generalmente en el este del Mediterráneo.

Camomila

Esta flor parecida a la margarita se usa más comúnmente en vermut y en té, y a menudo como un tónico.

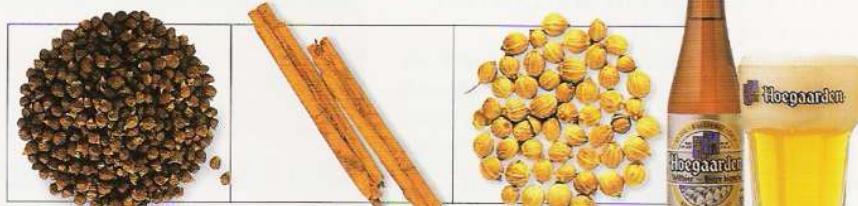
Clavo de olor

Su aroma y sabor también se encuentran en whiskys elaborados con clavo de olor de las laderas de las montañas de Escocia.

WINTER VORST ...
UNA CERVEZA
ESTACIONAL DE
GROLSCHE.

ESPECIAS

Esta palabra se aplica a las plantas de corteza de madera o semillas. Los granos del paraíso se utilizan ampliamente en Bélgica, y fueron extensamente utilizados en Gran Bretaña en los años 1700 y 1800. Le imparten a la Southampton Saison de Long Island una sequedad pimentosa. La canela fue utilizada en Inglaterra y en Gales a principios de los años 1300. Se emplea en algunas porters y en algunas ales, añejas y de invierno (típicamente con especias tales como la nuez moscada y el clavo de olor) en Gran Bretaña y especialmente en los Estados Unidos. Un uso menos común está dado en las cervezas blancas de estilo belga, típicamente el sorbete Steendonk. Un mismo estilo de cerveza casi siempre utiliza semillas de cilantro, junto con cáscara de naranja de Curaçao.



Malagueta

Esta semilla, también conocida como pimienta de guinea, se utiliza para aromatizar la sequedad y la agresividad de algunos gins.

Canela

Esta corteza que crece especialmente en Sri Lanka ha sido utilizada en bebidas desde los antiguos tiempos egipcios.

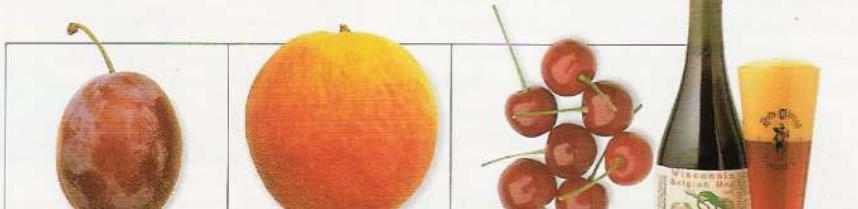
Semillas de cilantro

Estas semillas aromáticas, picantes, dulces y algunas veces con gusto a naranja se utilizan también en gins y vinagres.

HOEGAARDEN ES
UN EJEMPLO
CLÁSICO DE UNA
GERVEZA BLANCA
BELGA.

FRUTAS

Una bebida a base de fruta es un vino; un brebaje fermentado del grano es una cerveza, aun si más tarde se le agrega una fruta. En cervezas de este tipo, la fruta es primero un saborizante, aun cuando ésta le adicione azúcar que garantiza la fermentación. Técnicamente, una baya es una fruta. Las bayas de enebro son el ejemplo clásico de un ingrediente de este tipo en la cerveza, habiendo sido utilizado por lo menos desde el 1300. Las bayas tienen un sabor seco y aromático, sin demasiado azúcar y buenas cualidades preservativas. Los damascos ciruela y el tipo de cerezas pequeñas de Bélgica son buenas para conferir color y sabor; agregando los carozos se obtiene la sequedad de la almendra. La moda americana del guardiante de durazno animó a algunos elaboradores de cervezas lambic a utilizar esta fruta dulce.



Ciruela damasco

Oriunda del Medio Este. Tal como la endrina (utilizada en el gin) está próxima a la "frontera" entre la ciruela y la cereza.

Durazno

Originalmente asociado con Persia. El aguardiente de durazno, tal como el licor de cerezas, es un licor dulce y no una bebida espirituosa.

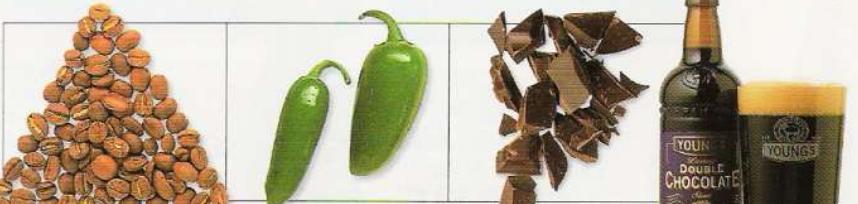
Cerezas

Las mejores variedades para las cervezas son las "sour" decididas, como las kriek de Bélgica, las morello y las maraschino.

NEW CLARUS
UTILIZA CEREZAS DE
BRUSELAS,
WISCONSIN.

OTROS SABORES

En la cerveza han sido utilizados muchos ingredientes dispares. En el año 1700, se utilizaron los pollos remojados en Madeira, para nutrir probablemente a la levadura, pero también como saborizante. Algunos cerveceros domésticos continuaron en el siglo XX con el agregado de carne. En 1996 la Boston Beer Company fabricó de esta manera una cerveza de gallina, la Cock Ale. Simultáneamente, algunos cerveceros comenzaron a utilizar cáñamo no narcótico. En comparación, las cervezas elaboradas con chocolate o café parecen ser convencionales. En los últimos años, los cerveceros del sudoeste de los Estados Unidos utilizaron salvia y aun chilli, dejando incluso de este último una vaina en la botella.



Café

La moda para un buen café y una gran cerveza se encontraron en la ciudad de Seattle, Washington, a fines de los años '90.

Chilli

¿Especia o fruta? Es el vegetal del Estado de Nueva México. Las cervezas de chilli son fuertes en más de un sentido.



Chocolate

A veces se lo titula en realidad, pero su sabor puede imitarse con la malta "chocolate".



YOUNG'S SO LONDON
ELABORA UNA CERVEZA
STOUT PARA
CHOCOLÍTICOS.

AGUA Y LEVADURA

TAL COMO EL AGUA ES EL CONSTITUYENTE más importante del vino (en forma de lluvia que se torna en el jugo de la uva), del mismo modo es la base de la cerveza. El grano toma una cantidad mucho menor del agua desde el suelo, por lo que el cervecerio debe proveer algo de asistencia. Él (o ella) hace correr agua a través de los granos malteados y molidos a fin de hacer una solución de sus

azúcares fermentables. Luego, esta solución se hierve con el lúpulo, y algunas veces con otros saborizantes, y se fermenta añadiendo la levadura. Se podría sostener que la levadura y el agua no son ingredientes de la cerveza. El agua es un medio; la levadura es un agente de fermentación. Sin embargo, cada uno tiene su propia influencia sobre el carácter del producto terminado.

"NUESTRO PROPIO MANANTIAL"

En los años previos al transporte motorizado, toda la cerveza se fabricaba localmente, y los cerveceros debían hacer lo posible con cualquier calidad de agua disponible. Fue cuando el poder del vapor hizo posible elaborar la cerveza en un volumen mucho mayor, transportándola en tren hacia un mercado mucho más amplio, transformando el agua en un producto. Un cervecerio que planificaba expandirse en una escala industrial escogía un lugar en donde había una fuente de agua garantizada, que fuese " limpia", pero también inagotable, en un volumen anual y de calidad consistente. La mejor fuente posible era un manantial o una vertiente profunda cerca o dentro del establecimiento. El contenido de minerales en el agua se determinaba por los estratos geológicos de donde ésta emanaba.

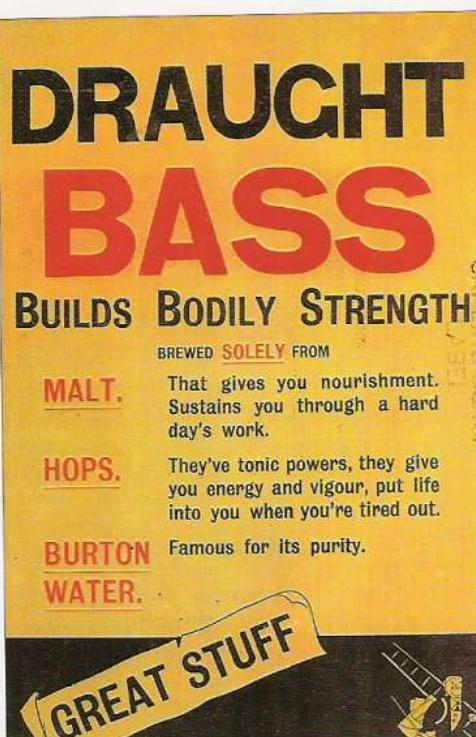
Budweis...

Esta famosa ciudad elaboradora de cerveza en Bohemia tiene como símbolo una fuente con una estatua de Sansón.



...y su lager

Budvar posee una suavidad aumentada por el agua de sus propias vertientes de 300 m (984 pies) de profundidad. La cervecería Budweis data de 1895, aunque en esa ciudad se elabora cerveza desde el año 1200.



Burton...

La torre de agua de la cervecería Burton es una saliente en esta vista de la ciudad.



...y su cerveza
Un aroma a sulfato de calcio es típico en las famosas cervezas Burton de Marston.



Dublin...
En una época el agua de las montañas se contenía en una cisterna ubicada en los pórticos de la ciudad.



...y su stout
Los carbonatos favorecen el color oscuro y el sabor a grano de las stouts secas.

EL MICROORGANISMO MÁGICO

La levadura es una planta microscópica, miembro de la familia de los hongos. Existe en la atmósfera y es invisible a simple vista. Cuando se encuentra con el azúcar, se convierte en alcohol y en ácido, un proceso llamado fermentación.

Los primeros cerveceros elaboraban soluciones de granos, agua y saborizantes; luego presenciaban cómo, por un aparente acto de magia, éstos se transformaban en cerveza. Ellos desconocían la existencia de la levadura. Este método, de fermentación espontánea por levaduras vírgenes, que nacen en el aire o residen en la cervecería, en Bélgica aún hoy se utiliza por los fabricantes de cervezas lambic.

FERMENTACIÓN CONTROLADA

Cuando una mezcla fermenta en un recipiente abierto, se calienta y forma una capa de espuma que crece y puede derramarse. Recogiendo la espuma comprimiendo a millones de células de levadura y agregándola al lote siguiente, los cerveceros medievales aprendieron a mejorar la consistencia de la fermentación. Esta técnica de "fermentación superior" se utiliza aún en la actualidad para elaborar la mayoría de las cervezas de trigo, todas las clases reales de las ales, de las porters y de las stouts. Produce típicamente los complejos sabores frutados. Las cervezas elaboradas de esta manera son muy ácidas y añejas.

En el verano, la atmósfera estaba tan llena de levaduras vírgenes que tornaba incontrolable la elaboración de cerveza. Los cerveceros elaboraban un lote al final de la estación, en primavera, lo almacenaban en un sótano fresco y oscuro durante el verano, etomándolo en otoño. Los cerveceros de Baviera, quienes almacenaban sus cervezas en cavernas heladas en los Alpes, aprendieron que el frío "deposita" la levadura en la parte inferior de la mezcla. A la cerveza que se fermenta en la parte inferior de la mezcla se le conoce como lager (que en alemán significa almacén o depósito) y posee un sabor aparentemente limpio y redondeado.



Recuperación de la levadura
La cervecería Unertl, Baviere, recupera la espuma leudada y derramada de la cerveza blanca. El equipo es espléndidamente moderno y fue construido con ese fin, pero el método apenas difiere de aquel de los tiempos medievales.

FERMENTACIÓN VIRGEN (LAMBIC)

La fermentación espontánea sólo sobrevivió en algunas pocas cervecerías pequeñas en los alrededores de Lembeek, en Bélgica, pero éstas elaboraron una de las cervezas más distintivas del mundo. Una mezcla se elabora, se aparta durante la noche en un recipiente descubierto en el ático de la cervecería, con las ventanas o los postigos abiertos. La levadura virgen se asienta en la cerveza y comienza la fermentación. En la mañana, la mezcla se decanta en barriles de madera, en los cuales se dispone de más levadura. Las levaduras incluyen un tipo semi-virgen llamado Brettanomyces, que agrega aromas de "bolsa de lúpulo".

Geuze Boon

Esta clásica de Lembeek por sí misma es una mezcla de la cerveza lambic. Tiene una acidez típica del ruibarbo, impartida por una secuencia de la fermentación virgen durante un período de hasta tres años.



FERMENTACIÓN SUPERIOR (CERVEZAS DE TRIGO)

Dos diferentes tipos de fermentación superior le confieren a las cervezas de trigo alemanas un sabor enfático y mucho aroma. La Berliner Weisse tiene una mezcla de levadura convencional y una cultura láctica, que le imparten una acentuada acidez. Los tipos de cerveza del sur de Alemania utilizan sus propias familias de levaduras, que muchas veces imparten a la cerveza un sabor a banana, goma de mascar y a clavo de olor. Éstos derivan especialmente de los componentes naturales llamados guaiacoles. Algunos elaboradores británicos y americanos de cervezas de trigo utilizan levaduras más convencionales para sus ale o lager.

Schneider Weisse

Entre las cervezas de granos de trigo ampliamente disponibles en el sur de Alemania, la Schneider Weisse es un buen ejemplo del estilo con sabor y aroma a fruta, goma de mascar y clavo de olor. Para mantener esto, la levadura y la fermentación se monitorean cuidadosamente.



FERMENTACIÓN SUPERIOR (ALES, PORTERS, STOUTS)

Originalmente la fermentación se llevaba a cabo a temperatura ambiente, ya que aún no se había inventado la refrigeración. Éstas deben haber sido temperaturas de invierno de las tradicionales naciones cerveceras. Con los controles de temperatura tan sofisticados de hoy, la fermentación superior se mantiene normalmente a 15-30°C (59-86°F), seguida por un corto período de maduración a 10-13°C (50-55°F). Este tipo de fermentación puede darle aromas y sabores que imitan a la naranja, a las frutillas o a la manzana de postre y algunas veces un sabor a manteca escocesa que proviene del diacetil.

St-Ambroise Pale Ale

Esta renombrada cerveza ale canadiense posee un aroma a naranja y un sabor que proviene de una afamada levadura asociada con la cervecería Ringwood de Hampshire, Inglaterra. La levadura se había utilizado antes por los cerveceros de Yorkshire ya desaparecidos.



FERMENTACIÓN INFERIOR (LAGER)

Esta técnica se debe haber practicado en el pasado, pero hasta 1830 los elaboradores de cervezas lager no entendían cómo funcionaba. El conocimiento se mejoró con los estudios sobre levaduras de Pasteur en 1860, pero no se había identificado bajo microscopio una cultura pura de una célula hasta 1880 en la cervecería Carlsberg. Esta tarea y el desarrollo de la refrigeración fueron esenciales en la elaboración metódica de la cerveza. Clásicamente, una fermentación lager se lleva a cabo a 5-9°C (41-48°F), seguida por la maduración a 0°C (32°F).

Spaten Oktoberfestbier

Las cervezas de las cervecerías de Spaten, pioneras de la lager, tienen típicamente un aroma cremoso a "heno recién segado" que es típico de los estilos de fermentación inferior muy tradicionales.



HACIENDO CERVEZA

LA ELABORACIÓN DE CERVEZA es una industria agrícola. Ya sea que la elaboración se realice en una granja o en aquello que aparece ser una fábrica, donde, con los granos malteados, se hace una infusión o una decocción, que se hierve con lúpulo y se deja fermentar. El visitante puede ver estos procesos por primera vez y seguirlos, en aquellas cervecerías con recipientes abiertos. A menudo, se trata de cervecerías locales o regionales construidas en tiempos victorianos,

en las que aún los recipientes más modernos para el elaborado tienen más de 50 años de antigüedad. Algunas cervecerías modernas proceden a la fermentación al descubierto y en recipientes de almacenaje agrupados, llamados "tanques de granja". Éstos pueden desorientar a los transeúntes, ya que dan lugar a pensar que una cervecería es una química, pero incluso en aquellas de alta tecnología no existe nada parecido a una "cerveza química".

LA MALTA REMOJADA

A cualquiera que haya hecho alguna vez café en un filtro le resultará familiar la primera etapa en las cervecerías. Los granos malteados se trituran simplemente en un molino, luego se colocan en un recipiente con agua caliente. Los granos se embeben y con el agua se hace una infusión de una o dos horas. Luego, el falso fondo del recipiente se abre, de modo que la infusión pueda correr por una base parecida a un filtro. Lo que emerge, tal como en el café, es una solución de malta en agua; esto se conoce como mosto dulce de la cerveza.

Tal como sucede con la mayoría de las etapas en la elaboración de cerveza, este proceso llamado empaste, puede ser modificado de varias maneras para obtener

las diferentes características del producto terminado. Estas variaciones a menudo son decisivas por anticipado, de acuerdo al tipo de cerveza que se esté elaborando ese día, pero el cervecero puede introducir sencillos cambios si la malta remojada no se está desarrollando de acuerdo a lo planificado. A pesar de los mejores esfuerzos de cada quien, pueden existir suaves variaciones en el carácter de la malta, y el clima puede influir sobre la temperatura del agua.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS

Las variables más importantes en toda la elaboración de la cerveza son el tiempo y las temperaturas, y los diferentes regímenes del empaste son un buen ejemplo de ello. Las temperaturas más bajas liberan los azúcares

fermentables, y las más altas liberan los azúcares no fermentables, dándole más cuerpo a la cerveza con menor contenido alcohólico. Las temperaturas pueden aumentarse en diferentes etapas, con frecuencia mediante el agregado de más agua caliente o utilizando recipientes con una camisa caliente.

Un sistema más complejo utilizado a menudo por los cerveceros tradicionales de las lager en la República Checa y en Alemania incluye el trasvasado de la malta mojada a un segundo recipiente, hirviendo la mezcla y luego degradándola nuevamente. Esto se conoce como decocción: simple, doble, triple, dependiendo de cuántas veces se realice. Las lagers de decocción de la malta remojada tienen, con frecuencia, un carácter malteado que es particularmente aromático, rico y suave.

VISITANDO UNA CERVECERÍA

Nadie debería perder la oportunidad de visitar una cervecería tradicional y disfrutar de primera mano la caliente y vaporosa cocina de la cervecería con sus aromas de fondo de barril de dulce mosto y de la infusión de lúpulo.

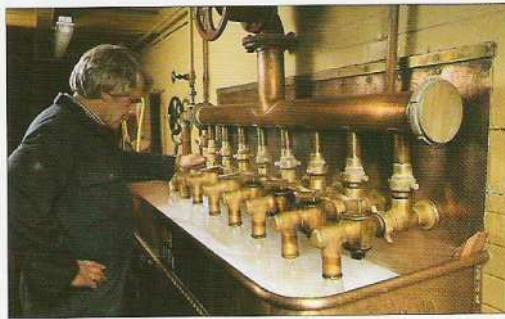


La tapa se retira para la liberación del calor y del vapor.

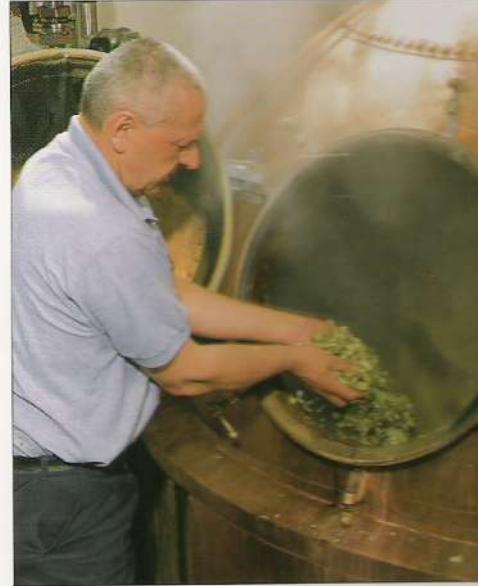
Se acabó el remojo de la malta
Los granos utilizados se encuentran en este tonel de drenado de la malta remojada en St. Feuillien, una cervecería belga que elabora cervezas del estilo abbey, malteadas pero picantes, y muy sabrosas.



Barril de cobre
Tradicionalmente la malta remojada estaba lista al limpiarse el vapor y el cervecero podía ver su reflejo en el mosto.



Escurrimiento
Al observar el escurrido, el cervecero puede revisar la claridad y el esparrido parejo del filtrado. Cada llave se conecta con una parte diferente del lecho de filtrado.



El regalo del lúpulo
El lúpulo se agrega a la caldera de la mezcla. En esta instancia, se están utilizando las flores o las hojas de lúpulo prensadas, en comparación a los gránulos o extracto parecido a un jarabe.

LA MEZCLA

Las cervecerías más simples tienen como mínimo un equipo de dos recipientes principales. Uno es el barril de la malta remojada (que en los Estados Unidos se llama el tubo de remojo de la malta o del empaste), en donde se hace la infusión de los granos. El otro es la caldera de preparado, en donde esta infusión se hierve con el lúpulo. El segundo de estos procesos es el verdadero acto del elaborado de cerveza. Esto generalmente demora unos 90 minutos, aunque algunas cervecerías lo hacen durante una hora y, en ocasiones, las cervezas fuertes pueden requerir hasta algunas horas más.

La función principal de la cocción es la de introducir en el mosto dulce los aromas y los sabores del lúpulo. También esteriliza la mezcla, matando cualquier microorganismo no deseado en el mosto; de alguna forma la concentra por evaporación, y la clarifica por coagulación de proteínas. La mayoría de las calderas para el elaborado de la cerveza se calientan con calentadores a vapor, pero algunas están montadas sobre calentadores a gas o a aceite. Los últimos, con un sistema de "llama directa" crean sitios calientes en la caldera, para que se caramelicen los azúcares de la malta y quizás para impartir a la cerveza un suave sabor caramelizado. Este sistema más antiguo se conoce a veces como "preparado al fuego" y algunos cerveceros creen que contribuye a un sabor aún más satisfactorio. Incluso en las grandes cervecerías, el lúpulo se agrega

manualmente. Debido a que el lúpulo es un condimento, se utiliza en pequeñas cantidades, al igual que la sal o la pimienta en la cocina. Muy pequeñas variaciones en la cantidad de lúpulo afectan enormemente el aroma, el sabor y el amargor de la cerveza. El lúpulo se agrega por kilos, libras o incluso por onzas; la malta, por toneladas.

EL ARTE DE AGREGAR LÚPULO

Algunas cervezas se elaboran sólo con un agregado de lúpulo, pero la mayoría tienen más de uno. Los cerveceros, especialmente en Alemania, se refieren a estos agregados como "regalos"; el lúpulo se "agrega" a la cerveza de la misma manera que se hace en el presente. Muchos maestros cerveceros tienen una relación amorosa con el lúpulo, queriendo utilizar más cantidad del mismo, pero temen que sus cervezas se tornen demasiado agresivas para el consumidor. El lúpulo no le agrega alcohol a la cerveza, pero sí le confiere poderosos aromas y sabores.

Las variedades de lúpulo que intentan impartir sequedad y amargor se añaden de manera temprana a la cocción. Algunos cerveceros proceden a un segundo agregado en un punto de cocción medio para adicionar sabor. Para acentuar el aroma, la mayoría da un "regalo" alrededor del final de la cocción. Este "agregado de lúpulo tardío" se lleva a cabo con variedades especialmente aromáticas.

Cuando la elaboración se ha completado, las hojas de lúpulo y el

sedimento proteico deben removérse por fuerza centrífuga. Otro método radica en dejar correr el mosto a través de un filtro, conocido en Gran Bretaña como colador de lúpulo y en los Estados Unidos como embudo de lúpulo. Algunos cerveceros le agregan más lúpulo para formar una cama en el filtro, produciendo más aceite de lúpulo aromático que luego se agrega al mosto al ser filtrado. Incluso, con un bouquet garni ubicado en una bolsa o saco de muselina que se coloca en los recipientes de maduración pueden adquirirse aromas adicionales.

Especialmente en Gran Bretaña, este "lúpulo seco" se coloca dentro del barril que madura en el sótano de los "pubs".

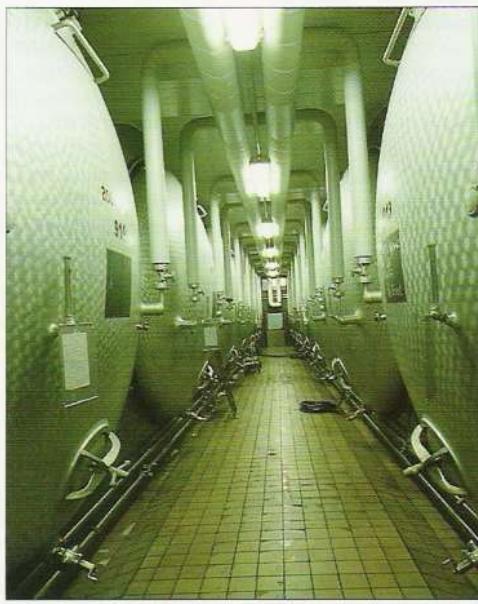
FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

La publicidad habla algunas veces de la cerveza que fue "hervida rápidamente" o que fue "cocida lentamente". Toda cerveza es cocida completamente y esto no sucede de manera lenta. La publicidad se refiere realmente a la fermentación o a la maduración, generalmente a esta última. Típicamente, la fermentación demora sólo de tres a cuatro días, o máximo una semana, en el caso de cervezas de trigo, ales, porters y stouts, estilos que se elaboran con "fermentación" superior. En la mayoría de los casos, éstas también maduran al cabo de días o semanas. (Una excepción notable podrían ser las cervezas que tienen una levadura viva en la botella, en las que una evolución más lenta podría continuar durante algunos años.)

Hoy en día escasamente se le da más tiempo a muchas cervezas lager, aun a las más finas; especialmente en Alemania y en la República Checa, aún se conserva la fermentación de dos semanas y una maduración de algunos meses. La fantástica lager muy fuerte puede demorar un año en su maduración, pero eso es algo inusual. El único estilo que normalmente requiere de más de un año es el antiguo tipo de la lambic belga.

Las técnicas más antiguas de fermentación y maduración utilizan recipientes de madera y algunos cerveceros más tradicionales prefieren los fermentadores abiertos a aquellos cerrados (a pesar del riesgo de contaminación con levaduras vírgenes). En recipientes de ese tipo las cervezas de fermentación superior desarrollan más sus característicos sabores frutales. Incluso aquellos cerveceros que utilizan recipientes cerrados admiten algunas veces que los sabores buenos pueden purgarse, y que la maduración puede ser irregular si sus recipientes tienen una construcción muy elevada.

La confluencia de sabores
El verde del lúpulo seco, con sabor a hierbas, se mezcla con el mosto dulce de cebada de color ámbar.



Vasijas cerveceras

Las tradicionales vasijas de madera para madurar y enfriar la cerveza, van siendo reemplazadas por las de acero inoxidable, tal como éstas.

Fermentador abierto

El embudo invertido en este recipiente abierto de fermentación es un excedente para remover la levadura del fondo de barril. Esto se conoce como "despumado".

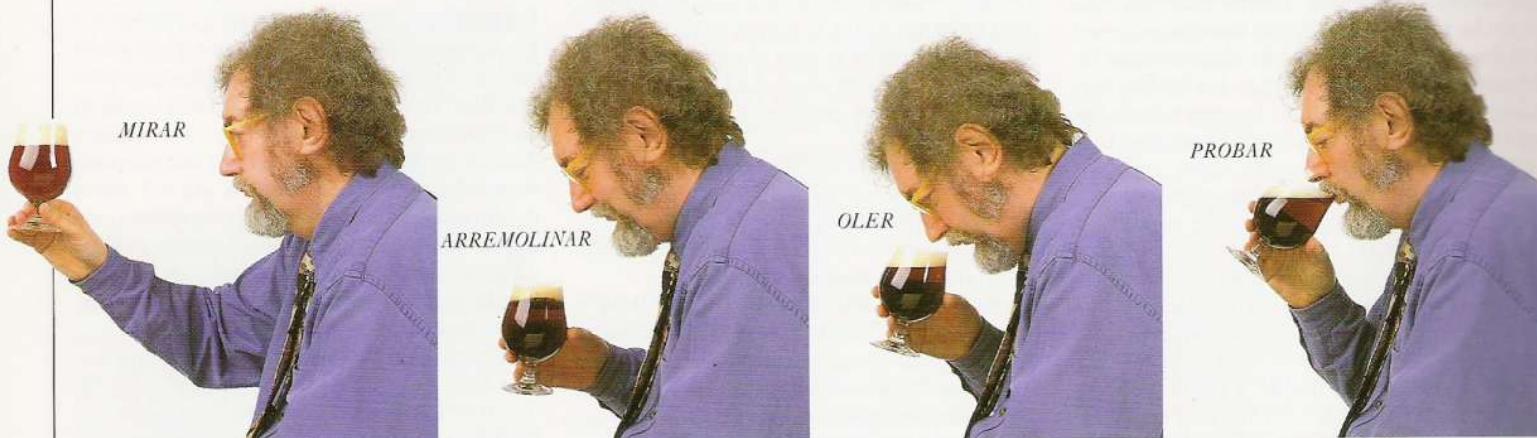


DEGUSTANDO CERVEZA

TODA BUENA CERVEZA tiene un sabor a granos malteados y a lúpulo, y una lager realmente limpia a algo más. Las buenas ales tienen ambos elementos, pero también un sabor algo frutado por la utilización de levadura de fermentación superior. Las buenas porters y las stouts tienen sabores parecidos al chocolate o al exprés de las maltas tostadas utilizadas. Las buenas cervezas de trigo son agridulces y refrescantes. Pero sea cual fuere el

perfil de la cerveza, si la mezcla ofrecida es como una lager o una ale, porter, stout o cerveza de trigo, debe ir de acuerdo con el estilo. Si se trata de una buena cerveza, los sabores no solamente serán apropiados sino que se traducirán en un balance y combinación interesantes. Éste es el significado de la "complejidad". Una cerveza con estas cualidades parece ofrecer más aromas y sabores toda vez que se eleva una copa.

CÓMO APRECIAR EL AROMA Y EL SABOR



Los placeres de toda comida y bebida son experimentados tanto por los ojos como por la nariz y el paladar, pero no así todos los tipos de cerveza. La claridad es una resultante de la mayoría, pero no en todos los tipos de cervezas. Ciertamente el color, y las cervezas más grandes poseen muchas veces colores distintivos, es sutil, complejo y apeteciblemente atractivo.

JUZGANDO LAS CERVEZAS

El disfrutar las grandes cervezas no demanda ningún talento para ser un degustador especializado. Todo lo que se requiere es una mente abierta, el interés por la cerveza, y una agudeza para detectar los aromas y los sabores sin temor al ridículo.

Condiciones de la degustación: para una mejor evaluación del color, elija una habitación con iluminación natural. La música puede constituirse en una distracción. Evite el humo del cigarrillo y los olores de la cocina o los perfumes. Con el propósito de evaluar las cervezas, éstas deberían servirse en el mismo tipo de vasos. Una copa de vino grande y clara, con alguna curvatura, es ideal para que aparezca el aroma.

TEMPERATURA DE LA CERVEZA: las temperaturas indicadas para servir cada una de las cervezas de este libro serán aquellas en las que cada una se disfrute mejor. Son meras sugerencias y no siempre corresponden con los propios

Un buen arremolinado alborota suficientemente la cerveza, ayudando a liberar sus compuestos aromáticos. Este nivel de estudio puede ser la mejor prueba para realizar en el hogar, ya que un arremolinado serio debería ser pretencioso cuando se lleva a cabo en un bar o en un restaurante.

lineamientos de las cervecerías. Antes de que se la disfrute como una bebida, la cerveza está siendo juzgada, el aroma y los sabores se expresarán en su totalidad a una temperatura ambiente.

ORDEN DE LAS CERVEZAS: comience con aquellas cervezas que crea son más livianas en intensidad de sabor, y trabájelas en orden ascendente, especialmente si son de diferentes estilos.

CUÁNTAS CERVEZAS: incluso cinco o seis cervezas pueden confundir el paladar, y 10 o una docena son más que suficientes. A fin de degustar las cervezas completamente, el amargor debe ser sentido en la parte posterior de la boca. Los degustadores de cerveza tienden por ello a tragarse un poco del fluido y son menos exhaustivos en escupir de lo que lo son los catadores de vinos. A medida que se ingiere el alcohol, las facultades se tornan menos agudas.

Ya sea que el consumidor huela o no la cerveza, mucho de lo que pensamos sentir se experimenta por nuestro potente sentido evocativo del olfato. En las cervezas más finas, los apetecibles aromas son un enorme y significativo elemento del placer que éstas imparten.

Deje que la cerveza corra por la lengua. Los sabores dulces (malta por ejemplo) serán más obvios en la punta de la lengua; la sal (como en el agua) en ambos costados de la misma; la acidez frutal más atrás sobre los costados; mientras el amargor del lúpulo se detecta mejor en la parte posterior de la lengua.

HOJAS DE PUNTUACIÓN: en una degustación formal, tanto para un club o una clase de cerveza como para uno o una de vino, la hoja de puntuación es una fácil "aide-mémoire". Un simple sistema consiste en determinar puntuajes para: la fidelidad del estilo (¿si está rotulada como una cerveza de trigo Pilsner, o una ale, se trata de un buen ejemplo?); la apariencia (formación del fondo del barril, color y quizás claridad); aroma (agradable, apetecible, complejo, ¿corresponde al estilo?); paladar (los mismos criterios); y acabado (¿si despliegan el sabor tardíamente, o simplemente se evaporan sin decir "adiós"?).

ENTRE CERVEZAS: pan común, galletitas o matzos aclaran el paladar. Evite cualquier cosa con sabores propios, por ejemplo pretzels salados; y manteca o queso, porque su untuosidad puede hacer que se pierda el sabor de la cerveza. Una degustación neutral, apacible, con abundante agua embotellada, es la mejor opción.

UN DICCIONARIO DE AROMAS Y SABORES

Muchos aromas y sabores de la cerveza tienen más de un origen. Más abajo se describen las explicaciones de algunos sabores. Los degustadores expresan a menudo los sabores en términos de "metáfora de aromas" que se refieren a otras bebidas y alimentos.

ACIDEZ: una acidez apetecedora, algunas veces con gusto a limón, proviene del lúpulo. Una acidez frutal deriva de la levadura en fermentación, que se encuentra especialmente en las ales y mucho más aun en las *Berliner Weisse*, los estilos *lambic* belgas, y las ales marrones y rojas flamencas.

AGRIO: apropiado en las *Berliner Weisse*, las *lambic* o en las especialidades marrones o rojas flamencas, pero no en otros estilos de cervezas.

AMARGOR: suena negativo, pero es positivo. Un "buen" amargor proviene del lúpulo. Está presente para variar el grado de todas las cervezas y es especialmente apropiado en una bitter británica. El amargor robusto en la ale *Anchor Liberty* es apetecible. La astringencia no lo es.

BANANA: muy apropiada en algunas cervezas de trigo del sur de Alemania.

BIZCOCHO: típico carácter de malta pálida. Sugiere una cerveza fresca con un buen carácter a malta.

BUTTERSCOTCH (caramelo elaborado con manteca): muy apropiado en ciertas ales británicas, especialmente en algunas del norte de Inglaterra y de Escocia. Desagradable en las lager. El sabor deriva de un componente llamado diacetil creado en la fermentación.

CAFÉ: un carácter malteado en algunas lager oscuras, ales marrones, porters y stouts.

CARAMELO: generalmente característico de la malta, aunque los cerveceros también le agregan caramelo propiamente. En muchos tipos de cervezas, un caramelo de carácter malteado es positivo de manera restringida. Demasiado puede resultar empalagoso.

CEDRO: un carácter de lúpulo.

CLAVO DE OLOR: muy apropiado en algunas cervezas de trigo del sur

de Alemania. Surge de los fenoles creados por la fermentación.

CIRUELA: carácter de levadura, encontrado en cervezas de trigo del Sur de Alemania.

CUERPO: no se trata realmente de un sabor, pero una sensación de la textura o una "sensación en la boca" que oscila entre un almibarado delicado y firme. La delicadeza puede significar que la cerveza ha sido fermentada completamente, quizá para crear un carácter suave y mitigante. Las cervezas de firme textura o granuladas deben haber sido remojadas a altas temperaturas para crear algunos azúcares no fermentables. Aquellas almibaradas han sido elaboradas con maltas de alta densidad, posiblemente reteniendo un tanto su fermentación.

CHOCOLATE: un carácter de malta en algunas ales marrones, porters y stouts. Surge típicamente de la malta chocolate (pág. 13).

ESFUMADO: apropiado en "cervezas de malta whisky", en las cervezas ahumadas y en algunas stouts secas.

FRUTILLA: en forma extremadamente moderada y en balance con la malta y el lúpulo, una fermentación apropiada característica de algunas ales británicas.

GOMA DE MASCAR: muy apropiada en algunas cervezas de trigo del sur de Alemania. Emana de los componentes llamados guaiacols que se forman durante la fermentación.

HENO, PASTO: puede ser característico del lúpulo, especialmente en la variedad Cascade. El heno fresco recién segado es típico en algunas lagers europeas clásicas. Surge de un compuesto llamado sulfuro de dimetil, causado por la fermentación con levaduras de lagers tradicionales.

HIERBA: característico del lúpulo. Ejemplos de los sabores a hierba son las hojas de laurel, la menta y la menta verde.

JEREZ: seco, el sabor delicado del jerez es típico en la *lambic* belga. El jerez dulce puede surgir de cervezas fuertes botella condicionadas, que fueron añejadas. Ver también *MADEIRA*.

LEVADURA: la emanación de la levadura fresca, tal como en el pan, es típica de algunas ales. Puede aparecer un "bocado" en algunas de Yorkshire, Inglaterra.

LÚPULO: en las apetecibles bitter con sabor a hierba, a tierra, a cedro, a pino.

MADEIRA: causado por oxidación. En cervezas botella condicionadas que fueron añejadas durante muchos años, esto será un balance placentero. En otros tipos de cervezas parece ser desagradable.

MALTA: ver bizcocho, pan fresco, nuez, té, tostada y melaza.

MANZANA: un carácter fresco de manzana de postre, delicado y placentero que emana del proceso de fermentación, especialmente en algunas ales, las famosas Marston's.

MELAZA: característico de la malta, especialmente en estilos Viena y en las lager ámbar *Märzen* y *Oktoberfest*. Muy apetecible si no es excesiva.

MENTA: característico del lúpulo, especialmente en la menta verde.

NARANJA: típico de algunas variedades de lúpulo. También puede provenir de levaduras de ales. Positivo pero no en exceso.

NUEZ: característica típica de la malta en muchos tipos de cerveza, especialmente en ales marrones del norte de Inglaterra. Emana de la malta cristal (pág. 13).

REGALIZ: característico de algunas maltas oscuras, en Alemania Schwarzbier, en ales antiguas inglesas, porters y stouts. En el mundo de habla inglesa, el regaliz por sí mismo es utilizado como un aditivo.

PAN FRESCO: ver bizcocho.

PASAS: típico en cervezas elaboradas con maltas muy oscuras y un contenido de alcohol demasiado elevado, por ejemplo stouts imperiales. Este sabor se desarrolla en la fermentación.

PERA: característico de la levadura en algunas ales. Si es excesivo sugiere que la cerveza ha perdido algún balance del lúpulo debido al añejado.

PIMIENTA: el sabor del alcohol. Sugiere una cerveza fuerte.

PINO: característico de algunos lúpulos, especialmente de las variedades americanas.

POMELO: carácter típico del lúpulo americano, especialmente la variedad Cascade.

QUEMADO: agradables sabores quemados provienen de los granos horneados a alta temperatura o de la malta en algunas stouts. El plástico quemado derivado del excesivo fenol es un defecto causado por problemas de la levadura.

RESINA: característica típica del lúpulo.

ROSA: puede venir del lúpulo. También del desarrollo de la levadura durante el acondicionamiento en las botellas, especialmente en algunas cervezas belgas.

TIERRA: carácter típico del lúpulo tradicional inglés. Característica positiva en ales británicas.

TABACO: el fragante humo del tabaco puede evocarse por el lúpulo Ternang, que crece cerca del lago Constanza en Alemania y utilizado en muchas lagers.

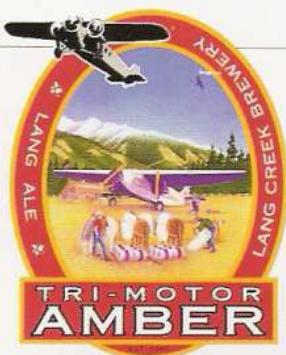
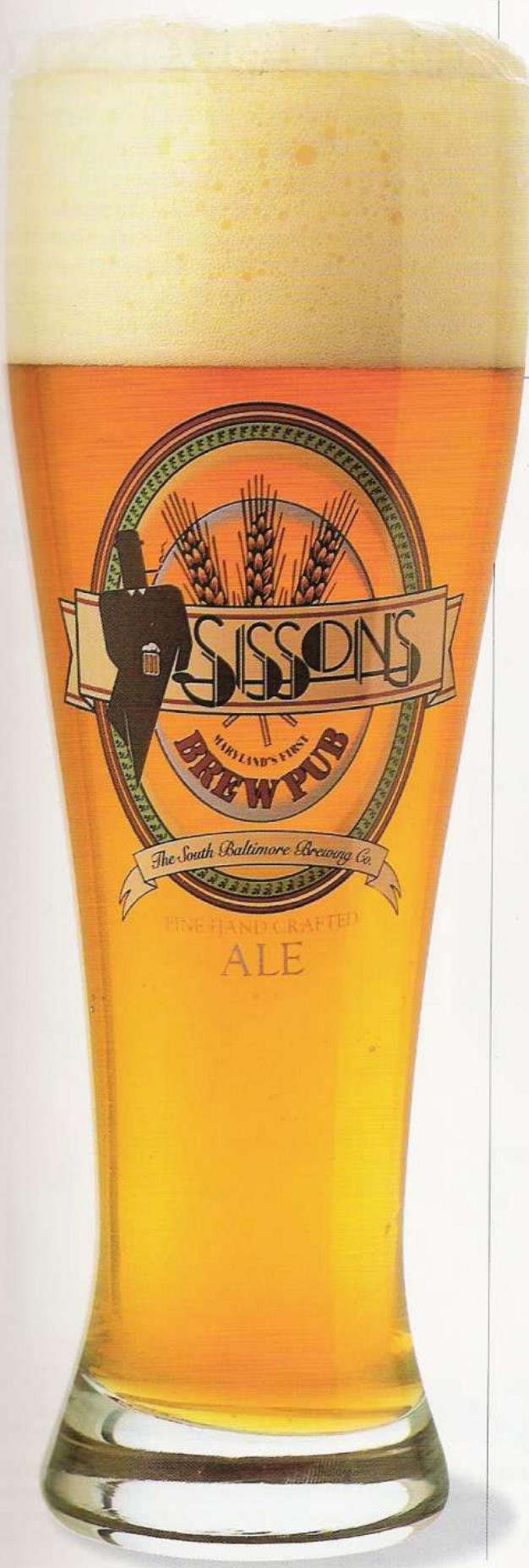
TÉ: un té fuerte del tipo elaborado en Inglaterra (hindú, especialmente el Darjeeling, con leche) es una buena metáfora aromática para la malta.

TOSTADO: característico de la malta en algunas ales oscuras, porters y stouts.

VINAGRE: ver acidez.

VINO: típico de las lambic y de algunos otros estilos belgas añejadas en madera.

CERVEZAS PARA EL MOMENTO



MUCHAS PERSONAS PIENSAN QUE LA CERVEZA ES MERAMENTE un refresco, pero tales consumidores no saben posiblemente que se trata de la mezcla que más mitiga la sed, y más refrescante... ¿y qué pasa como bebida de invierno para entrar en calor, en una noche fría?

Otros creen que el propósito de la cerveza es el de intoxicar, pero es muy ineficaz en este aspecto: la potencia media de la cerveza, a nivel mundial, es de la mitad del vino, y en una décima de las bebidas espirituosas. Algunas cervezas son sociablemente relajantes, otras restauradoras después del trabajo o ejercicio. Nada abre más el apetito que una verdadera cerveza de lúpulo. Otras cervezas combinan con determinados alimentos.

Después de cenar, ¿con un cigarro? Una simple malta Scotch... o una muy fuerte, rica y calmante cerveza.

¿Con un libro a la hora de descansar? Tal como demostrarán las siguientes páginas, existe una cerveza para cada uno de estos momentos, y muchas más.

¿QUÉ CERVEZA, EN QUÉ MOMENTO?

EL PRIMER OBSTÁCULO para disfrutar plenamente las cervezas es la idea de que todas tienen el mismo sabor. El segundo es creer que la cerveza es exclusivamente un calmante de la sed, o una compañía en un partido de fútbol, o que se puede disfrutar solamente con un octavo de galón en el pub. Tal como cualquier vino puede consumirse en cualquier momento, así ocurre con cualquier cerveza pero, tal como la uva, el grano tiene sus modos y

momentos favoritos. Algunas veces los cerveceros evaden esta idea, temiendo que el "momento perfecto" para su producto podría disminuir sus ventas. Esto parece ser un imposible. Ningún verdadero amante de la cerveza estaría tan ligado a las reglas, pero hay mucho que decir acerca de probar una cerveza en su composición ideal. Es con este espíritu que las cervezas se presentan en las páginas subsiguientes.

ALGUNAS CERVEZAS, desde las golden lager de Munich a las golden ales de Colonia, desde las ales de Antwerp a aquellas de América, son calmantes y morenas y son idealmente aptas como bebidas sociales. Si

la cerveza ha de acompañar una conversación de unas cuantas horas, debe ser larga y fácilmente bebible, sin demasiado gas ni muy embriagadora, y sabrosa, no tediosa. En Inglaterra, una ale

bitter tal como una Young's Special (*la primera de la hilera de abajo*) tiene esas características.

Una cerveza que se ajustaría más a una bebida de salutación en una fiesta o en un



Una cerveza sociable

Una bitter inglesa es generalmente modesta en alcohol, de modo que puede ser consumida en volúmenes relativamente altos...octavos de galón para pasar una tarde.

Una cerveza de salutación

Reserve el trago fuerte para más tarde... una pequeña copa flauta de Rosé de Gambrinus es perfecta y suave para comenzar el procedimiento.

Una cerveza calmante de la sed

La Berliner Weisse tiene un estilo mitigante, tan acidulada que tiende a ser endulzada con un jarabe de hierbas o frutas, ya sea verde, roja o de color del agua natural.

CERVEZAS PARA IMPREGNAR

LOS HUMECTANTES PARA IMPREGNAR, TIERNIZAN y agregan sabor a la carne. Si en el líquido de impregnación se utiliza una cerveza malteada oscura y rica, los azúcares de la malta se caramelizarán, dejando un dejo de costra con sabor a caramelo y sabores dulces. Quizá porque el cerdo y el jamón se sirven a menudo con guarniciones dulces o frutales, estas carnes aceptan ser impregnadas especialmente con una cerveza dulce.

CERVEZAS PARA PROBAR

Una lager oscura del estilo alemán de una *Dunkel* o *Schwarzbier*, o una cerveza de trigo de la misma clase, puede ser utilizada en la impregnación de la mayoría de las carnes. La *Schwarzbier* proveerá un carácter más chocolatado, que va bien con el pollo o el cordero. Una *Dunkelweizen* será más frutada. Una cerveza de miel belga o una "añeja marrón" holandesa le agregará dulzura, y una Bock o doble Bock alemana, o un vino de cebada más dulce y oscuro la enriquecerá. Las cervezas ahumadas le darán un gusto a asado y un tostado apetitoso. Puede hacerse una salsa de

impregnación más elaborada añadiendo a la cerveza aproximadamente un cuarto de copa de un whisky escocés malteado y quizás frutas como damascos disecados o ciruelas pasas. Una salsa de impregnación más picante podría incluir miel, jengibre, pasta de chilli o ajo. Pruebe estas variaciones en una marinada durante toda una noche, luego guarde el líquido para bañar.



CHRISTOFFEL ROBERTUS

Tal como su renombrada blanca y seca del estilo Pilsner (página 126) este productor holandés de lager no filtrada y sin pasteurizar tiene una mezcla color rubí llamada Robertus: algo entre una estilo Viena oscura o una Munich y una Bock. Esta cerveza se subtitula "Doble Malta", aunque esta declaración no tiene un significado específico. La mezcla tiene un aroma fresco y con sabor a grano; un cuerpo firme y suave; tiene sabores complejos, de nuez y de fruta malteada y un acabado seco.

Región de origen

Provincia de Limburgo, Países Bajos

Estilo Lager oscura

Contenido alcohólico 6.0% (4.8p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

JAMÓN BAÑADO CON LAGER OSCURA

Los alemanes y especialmente los bávaros sienten una pasión sin barreras por el cerdo ahumado y el jamón. Los jamones de Baviera a menudo se bañan con mezclas oscuras. Se puede servir un codillo o un jamón entero cortado en lonjas en la mesa, a menudo seguido por un segundo plato. Como estudiante en la escuela cervecera de

Weihenstephan, cerca de Munich, el fundador escocés de la St Christoffel's, Leo Brand sin duda disfrutó de muchas de las variaciones sobre el tema. Un "chutney" con cebollas caramelizadas o mermelada de naranja realzará el intercambio del sabor dulce: así lo hará la dulce mostaza de Baviera.

Ingredientes

Agua, 2,7-3,5 kg. de jamón curado	420 ml de lager dulce oscura
360 g de azúcar morena	24 dientes de ajo



UN BUEN BAÑO

Al verter la lager oscura sobre el jamón, humecte perfectamente la piel y los extremos de la junta para impartirle el máximo sabor de la cerveza.

1 Remoje de 2 a 3 horas el jamón en agua fría. Seque el jamón y ubíquelo en una asadera grande. Cúbralo con agua fresca y agregue 340 ml de cerveza y 225 g de azúcar.

2 Hierva el jamón, cúbralo y déjelo durante 3-4 horas. Apague el fuego y deje el jamón en el líquido hasta que se enfríe.

3 Precaliente el horno a gas punto 8 (230°C/450°F). Saque el jamón, y séquelo bien con un paño limpio y retire el cuero. Corte con un cuchillo filoso el cuero formando cuadrados de 2,5 cm. Inserte un diente de ajo en el centro de cada cuadrado, luego cubra el jamón con el resto del azúcar negra.

4 Hornee el jamón durante 30 minutos, o hasta que esté dorado. Impregne el jamón con el resto de la lager oscura por lo menos dos veces durante el período de cocción. Permita que el jamón descansen y se enfríe antes de cortar.

DELEITE DE

JAMÓN

Con papas nuevas, éste es un plato simple y apetitoso. También puede servirse con un budín de papas o ñoquis, tales como los Spätzle (hechos con huevo). Una juliana le impartirá textura y color.

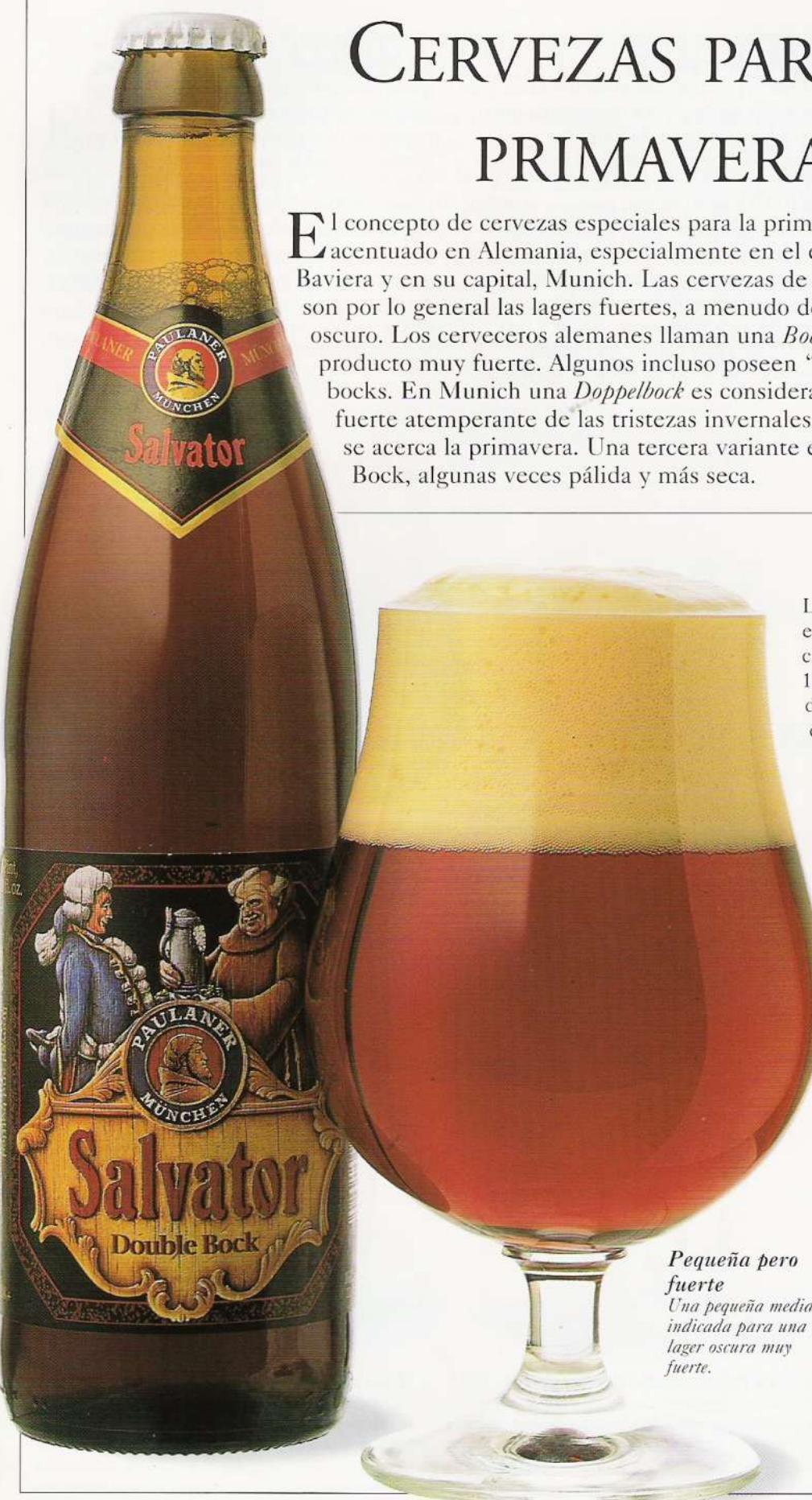


CERVEZAS PARA LA PRIMAVERA

El concepto de cervezas especiales para la primavera es muy acentuado en Alemania, especialmente en el estado de Baviera y en su capital, Munich. Las cervezas de primavera son por lo general las lagers fuertes, a menudo de color oscuro. Los cerveceros alemanes llaman una *Bockbier* a un producto muy fuerte. Algunos incluso poseen "doble" bocks. En Munich una *Doppelbock* es considerada como un fuerte atemperante de las tristezas invernales para cuando se acerca la primavera. Una tercera variante es la May Bock, algunas veces pálida y más seca.



Un caballero armado
En el castillo de Kaltenberg, cerca de Munich, se realiza durante tres fines de semana del mes de julio un torneo.



Pequeña pero fuerte
Una pequeña medida indicada para una lager oscura muy fuerte.

PAULANER SALVATOR

La cerveza de primavera más famosa en Alemania es elaborada por la Cervecería Paulaner, en la ciudad de Munich. La cervecería fue fundada en 1634 por los monjes de la Orden de San Francisco de Paula. Ellos elaboraban una cerveza malteada especial como "pan líquido" para sostenerlos durante Cuaresma. La llamaron "Salvator", en latín "El Salvador". La cervecería ya no pertenece a los monjes, pero sus productos aún incluyen la Paulaner Salvator. Esta lager extrafuerte tiene un fondo de barril parecido a la crema batida; es rica, de un profundo color marrón ámbar, un aroma a manteca malteada, y un sabor a melaza, acabando en un largo secado moreno. En honor a la cerveza algunas otras Doble Bocks tienen nombres terminados en -ator.

Región de origen
Munich, Alto Baviera, Alemania

Estilo Doble Bock (*doppelbock*)

Contenido alcohólico 7.5% (6.0p)

Temperatura ideal para servir 9°C (48°F)

UNA CERVEZA CON UNA PATADA

Un duque de Sajonia trajo desde Einbeck una cerveza fuerte a Baviera. En el acento local Einbeck sonaba como Einbock. Esto fue apoculado a Bock, que también significa cabrón macho; así este animal se transformó en el símbolo de este estilo de cerveza.



AYINGER CELEBRATOR

Las cervezas "folklóricas" más conocidas de Munich se elaboran cerca de la aldea de Aying, que comprende un poco más que una iglesia, un árbol de mayo y una cervecería (con su propio restaurante y su hostal). La cebada cultivada localmente se maltea en la cervecería. La Doble Bock de la cervecería de Ayinger,

llamada Celebrator, tiene un color que va desde el marrón oscuro al del ébano; suave, rica, con sabor a café y a malta, y un acabado seco de higo.

Región de origen
Alta Baviera, Alemania

Estilo Doble Bock
(Doppelbock)

Contenido alcohólico
7.2% (5.8p)

Temperatura ideal para servir 9°C (48°F)

*En busca del cabrón macho
El símbolo viril aparece dos veces en la etiqueta y en el vaso, y nuevamente alrededor del cuello de la botella.*



BRAND DUBBELBOCK

La cervecería más antigua en los Países Bajos es Brand, que data de 1341. La familia Brand comenzó en 1871, y continúan haciéndolo, a pesar de que desde hace 10 años la compañía fue comprada por Heineken. La cervecería Brand posee en su surtido un tipo Pilsner bien conceptualizada y tres cervezas Bock. Su Dubbelbock (deletreado en holandés) tiene la cremosidad y la calidez frutada de la malta de un whisky Lowland Scotch.

Región de origen
Provincia de Limburg, Países Bajos

Estilo Doble Bock
(Doppelbock)

Contenido alcohólico
7.5% (6.0p)

Temperatura ideal para servir 9°C (48°F)

Triple Dutch
Además de su Doble, Brand tiene diferentes tipos de Maytime y versiones de Bock disponibles todo el año.



KALTENBERG RITTERBOCK

Si bien la cerveza Bock se originó en Einbeck, se popularizó por la cervecería de la corte real construida por el duque Wilhelm V de Baviera a fines de los años 1500. Uno de los

descendientes del duque, el príncipe Luitpold, elabora cerveza hoy cerca de Munich en el castillo de Kaltenberg. Entre estas cervezas se encuentra su Ritterbock, disponible durante Cuaresma. Es de textura liviana para su estilo, pero con carácter a bombón de chocolate amargo.



Región de origen
Alta Baviera, Alemania

Estilo Doble Bock
(Doppelbock)

Contenido alcohólico
7.7% (6.2p)

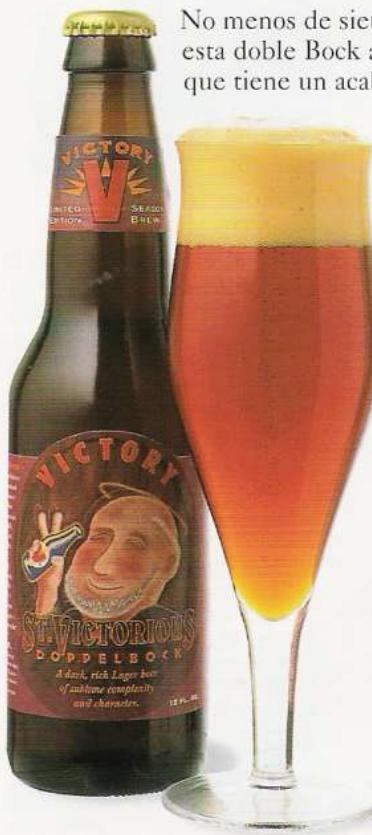
Temperatura ideal para servir 9°C (48°F)

Indicada para un caballero

La palabra "Ritter" de "Ritterbock" significa caballero o jinete.

VICTORY ST. VICTORIOUS

No menos de siete maltas alemanas se utilizan en esta doble Bock aromática, cremosa y compleja, que tiene un acabado parecido a una porter con sabor a nuez. Es elaborada por la cervecería y pub Victory, establecidos en 1995/96 en Downingtown, Pennsylvania. Los fundadores de la cervecería se conocieron cuando tenían 10 años. ¿Por qué Victory? "Estando cerca de Filadelfia, quisimos llamar a nuestra cervecería Liberty, pero el nombre ya había sido registrado."



Región de origen
Nordeste de los Estados Unidos

Estilo Doble Bock

Contenido alcohólico
7.4% (5.9p)

Temperatura ideal para servir 9°C (48°F)

Victory "V"

Una extravagante etiqueta, pero esta cerveza de un sabor completo es una de los mejores estilos Bock de Alemania en los Estados Unidos..

ALFA LENTE BOK

La palabra inglesa "Lent" probablemente se refiera al alargamiento de los días de primavera. En holandés "lente" significa "primavera". Esta cerveza de temporada está elaborada por la pequeña y vieja cervecería Alfa, establecida al norte de Maastricht. La cervecería es afamada por todas sus lagers de malta. Esta *Bok* tiene un hermoso y

conservador fondo de barril y un carácter texturizado de malta fresca y seca. De cuerpo fuerte pero liviano para el estilo y muy bebible.

Región de origen

Provincia de Limburg,
Países Bajos

Estilo Bock de primavera
(*Lente Bok*)

Contenido alcohólico
6.5% (5.2p)

Temperatura ideal para
servir 9°C (48°F)

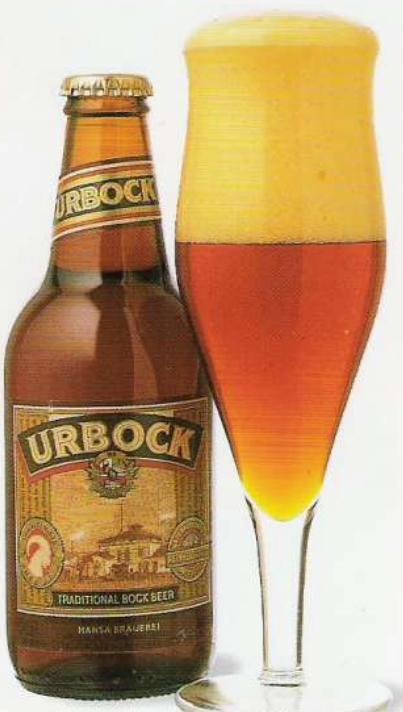
Un cabrón macho dorado
Las cervezas que calman la sed
para la avanzada primavera
evitan las maltas oscuras.



HANSA URBOCK

El nombre de la compañía es una vieja palabra alemana de un gremio de mercantiles. "Ur" significa "original". Esta tradicional May Bock es elaborada en el antiguo Sudeste Alemán del África, ahora conocido como Namibia.

Es seguramente el ejemplo más remoto de este estilo. La Hansa Urbock, elaborada según la Ley de Pureza de la Cerveza Alemana, posee un brillante color moreno; un aroma con sabor a melaza dulce; una suavidad de medio cuerpo y un acabado de coñac.



Región de origen
Namibia, Sudáfrica

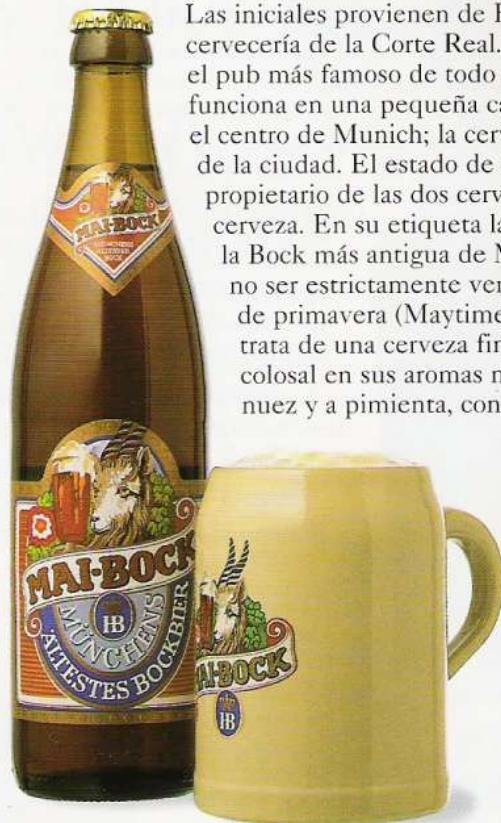
Estilo May Bock

Contenido alcohólico
6.0% (4.8p)

Temperatura ideal para
servir 9°C (48°F)

HB MAI-BOCK

Las iniciales provienen de Hofbräuhaus: la cervecería de la Corte Real. El salón de cerveza, el pub más famoso de todo el mundo, aún funciona en una pequeña calle llamada Platzl en el centro de Munich; la cervecería está a orillas de la ciudad. El estado de Baviera es propietario de las dos cervecerías y salones de cerveza. En su etiqueta la cerveza reclama ser la Bock más antigua de Munich, a pesar de no ser estrictamente verdad para esta versión de primavera (Maytime). Sin embargo, se trata de una cerveza fina e incomparable, colosal en sus aromas malteados, sabor a nuez y a pimienta, con un cálido acabado.



Región de origen
Munich, Alta
Baviera, Alemania

Estilo May Bock
(*Maibock*)

Contenido
alcohólico
7.2% (5.8p)

Temperatura ideal
para servir
9°C (48°F)

ROGUE MAIERBOCK ALE

El río local Rogue le da su nombre a esta microcervecería, fundada en 1988 en Newport, Oregon, en el Pacífico cervecer al noroeste de los Estados Unidos. Rogue se destaca por sus cervezas coloridas y de gran sabor. El apellido de esta familia de cerveceros es Maier, de aquí el jocoso nombre de este producto. La cerveza apunta hacia la suavidad aunque con el carácter crispado de una real Maybock, pero está elaborada con una levadura de ale. Logra muy bien su objetivo.



Región de origen

Noroeste del Pacífico de
los Estados Unidos

Estilo May Bock (*de
fermentación superior*)

Contenido alcohólico
6.0% (4.8p)

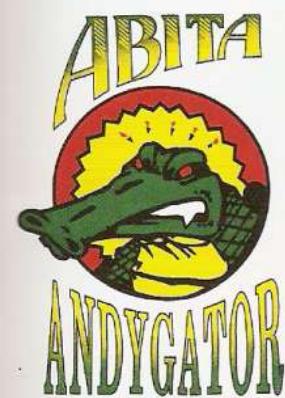
Temperatura ideal
para servir 9°C (48°F)

Cervecería Rogue

El cervecer John Maier figura en su propia etiqueta, pero sólo con doble sentido en un amplio surtido de cervezas.

CERVEZAS DE PRIMAVERA

ABITA SPRINGS
ANDYGATOR



Desde Nueva Orleans, el puente tipo carretera que cruza el lago Pontchartrain conduce a Abita Springs, donde en 1986 fue fundada una de las primeras microcervecerías del sur de América. Abita posee una Bock de aproximadamente 6.0% (4.5p) para Mardi Gras, pero en su pub (7201 Holly St) también ofrece ocasionalmente una lager dorada más fuerte en botella con la típica terminación -ator de muchas doble Bocks. Andygator es firme y muy suave, con un malteado seco y limpio, con sabor a whisky. El cervecer que la creó se llama Andy y (Alli)'gators (cocodrilos) abundan en la pantanosa Louisiana.

Región de origen
Sudeste de los Estados Unidos
Estilo Doble Bock pálida
Contenido alcohólico 8-8.5%
(6.4-6.87p)

Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

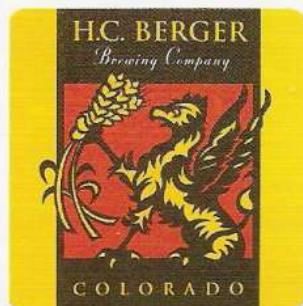
ADLER BRÄU
DOPPLE BOCK

El nombre Adler data desde la cervecería germano-americana de mediados de los 1800. La cervecería se encontraba en la ciudad natal de Harry Houdini: Appleton, cerca de Oshkosh, Wisconsin. Cerró por clausura y se transformó en un centro de compras. En 1989 se instaló una nueva y pequeña cervecería, inicialmente para servir a dos restaurantes del centro de compras. Su singular Doppel Bock es una mezcla morena con un aroma de malta cremoso; un

cuerpo que es liviano para el estilo, pero suave con un tardío desarrollo de sabores a malta similar al regaliz.

Región de origen Oeste Medio de los Estados Unidos
Estilo Double Bock
Contenido alcohólico 6.5% (5.2p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

H.C. BERGER MAIBOCK



Nombrada según Harry Calvin Berger quien, en épocas pioneras, fue el primer pediatra de Kansas City. Berger, un cervecer casero, fue el abuelo de Sandy Jones, quien en 1992 fundó esa micro en Fort Collins, Colorado. Desde entonces cambió de dueños e incrementó su surtido. Sus cervezas incluyen una Maibock de un ámbar profundo, suave que inicialmente parece ser muy liviana, pero desarrolla sabores malteados limpios, con gusto a melaza y frutas y un tardío acabado seco.

Región de origen Suroeste de los Estados Unidos
Estilo May Bock
Contenido alcohólico 6.0% (4.8p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

BERLINER BÜRGERBRÄU
MAIBOCK

A esta antigua cervecería establecida en el oeste de Berlín le fue dada una nueva vida desde que fue adquirida por la familia Häring, de Baviera. Tiene una dorada Maibock, así como también una oscura Dunkler Bock. La Maibock tiene un cremoso aroma a malta; un cuerpo relativamente liviano; una débil cremosidad; un carácter de malta levemente mantecoso; y un acabado de lúpulo crispado con gusto a hierbas verdes.

Región de origen
Berlín, Norte de Alemania

Estilo May Bock (Maibock)
Contenido alcohólico 8.5% (6.8p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

BUDELS MEI BOCK

Una cervecería muy antigua y pequeña (1870) en la aldea de Budel, Barbante del Norte, Países Bajos. Un interesante surtido de productos incluye una Mei Bock (deletreado del mes en holandés) con un color dorado total; sabor a lúpulo que es distintivamente herbáceo, casi siempre como la gualtería y prolongada sequedad. La Budel también tiene una Bock oscura de sabor a aguardiente (brandy).

Región de origen Provincia de Brabante del Norte, Países Bajos

Estilo May Bock (Mei Bock)
Contenido alcohólico 6.5% (5.2p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

OLD DOMINION SPRING BREW



El "Old Dominion" es un apodo de Virginia. La Old Dominion de Ashburn, Virginia, es una de las microcervecerías más exitosas del este de los Estados Unidos. Sus cervezas se encuentran disponibles en las cercanías del Aeropuerto de Dulles, Washington DC. La cervecería fue fundada en 1989. Su surtido de productos incluye una Spring Bock que combina un muy buen fondo malteado con un acabado de lúpulo muy agresivo.

Región de origen Atlántico Medio de los Estados Unidos
Estilo Spring Bock
Contenido alcohólico 7.3% (5.8p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

EINBECKER MAIBOCK

La ciudad de Einbeck, en la Baja Sajonia, se hizo famosa por sus cervezas fuertes cuando era el centro cervecer de la Liga Hanseática. Esta hermosa ciudad de estilo gótico tardío, bien conservada, aún guarda su cervecería, llamada Einbecker Brauhaus (muy moderna), que elabora no menos de tres cervezas Bock, en sus estilos oscura, pálida y maytime. La Maibock es notablemente chispeante, con un suave sabor frutado y picante. Intenta ser más frescante que las otras interpretaciones de invierno.

Región de origen Norte de Alemania

Estilo May Bock (Maibock)
Contenido alcohólico 6.5% (5.2p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

GROLSCH LENTEBOK

Esta cervecería tomó el nombre de su lugar natal, originalmente llamado Grolle (ahora Groenlo), en los Países Bajos. Su producto principal es su estilo de cerveza Pilsner liviana, pero también tiene un surtido de otras especialidades. Éste incluye una Lentebok ámbar agresiva, con mucho lúpulo para el estilo, ambas con sus aromas a hierba verde y su acabado seco.

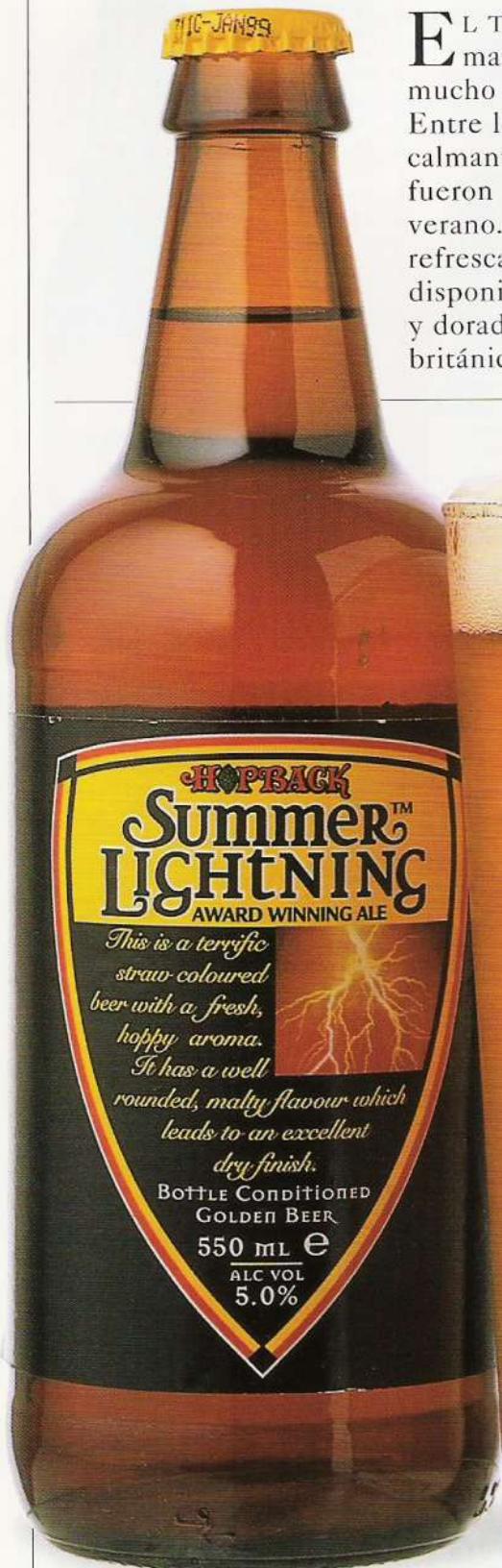
Región de origen Holanda del este
Estilo Spring Bock (Lentebok)
Contenido alcohólico 6.5% (5.2p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

HOLSTEN MAIBOCK

Esta importante cervecería del norte de Alemania adoptó su nombre del duque de Holsten, quien confirió los derechos para la elaboración de cerveza a Hamburg, su ciudad natal. Holsten es más conocida por su cerveza tipo Pilsner, seca, pero también elabora varias especialidades. Una es la Maibock, tenida de caramelo de color marrón oscuro, con un aroma a malta similar a regaliz y de sabor meloso y almendrado, desarrollando un ligero acabado tostado.

Región de origen Norte de Alemania
Estilo May Bock (Maibock)
Contenido alcohólico 7.0% (5.6p)
Temperatura ideal para servir
9°C (48°F)

CERVEZAS PARA EL VERANO



EL TIEMPO CALUROSO Y LA CERVEZA van de la mano con el vaso, aunque algunas mezclas son mucho más atemperantes y refrescantes que otras. Entre los diversos estilos que son particularmente calmantes de la sed, las tradicionales *saison* belgas fueron creadas específicamente para la estación de verano. La mayoría de las cervezas de trigo son refrescantes, pero algunas sólo se encuentran disponibles en verano. Así, parte de las crispadas y doradas ales de verano son de los cerveceros británicos, fabricantes de las bitter.



Un domingo ocioso
Un verano británico significa un octavo de galón en el pub, con medio ojo puesto en el cricket.

HOPBACK SUMMER LIGHTNING

Después de haber hervido el lúpulo en el caldo, los conos de hojas deben eliminarse, para lo cual se utiliza un recipiente llamado desechador de lúpulo (hop back). La cervecería Hop Back, en Salisbury, Inglaterra, data de 1987. Muy pronto después de su fundación, lanzó su Summer Lightning, inicialmente para una fiesta de la cerveza, pero luego como un producto regular. En ese momento el color era inusualmente soleado para una ale británica. La cerveza es liviana, crispada y seca, pero está colmada de otros sutiles sabores: la dulzura de la malta de cebada de Whiltshire, Maris Otter, la fragancia del lúpulo Golding del Este de Kent, y el delicadísimo sabor frutado similar a la banana de la levadura de la casa.

Región de origen Sur de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Ale de verano

Contenido alcohólico 5.0% (4.0ºp)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

SUMERGIENDO EL SAHTI

EN LOS PAÍSES NÓRDICOS, las fiestas de mediados de verano caracterizan la cerveza de centeno y de enebro de granja. La más conocida, la Finnish *sahti*, se sirve tradicionalmente en recipientes de dos asas. Primero un sauna y luego un chapuzón en el lago, luego un *sahti* o dos... y el sol desciende suavemente.



MARSTON'S SUMMER WHEAT BEER

Esta cervecería es famosa por su ale pálida Pedigree, pero también elabora un creciente número de estilos. Su cerveza de trigo para el verano fue lanzada en 1997. De modo diferente a algunas cervezas de trigo en el mundo de habla inglesa, ésta utiliza una levadura de Baviera: de aquí el pronunciado sabor frutado parecido a la banana, con notas de vainilla seca y jugosas sugerencias de la goma de mascar. Es filtrada tal como la Kristall Weizen de Baviera. Un refresco para el iluminado verano.

Región de origen Valle de Trent, Inglaterra, Reino Unido

Estilo Kristall Weizen

Contenido alcohólico 4.2% (3.4p)

Temperatura ideal para servir 9°C (48 °F)



GOLDEN HILL EXMOOR GOLD

En 1980, en Wiveliscombe, Somerset, fue reactivada una cervecería que había estado cerrada durante 20 años. Seis años más tarde, la cervecería promocionó en Gran Bretaña las ales doradas. Esta cerveza es elaborada solamente con una variedad de cebada: Pipkin, malteada en el próximo condado, en Newton Abbot, Devon. La cerveza tiene un sabor fresco, firme, cremoso y seco con un dejo a manzanas de postre.

Región de origen Oeste de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Golden Ale

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

Ostentosa etiqueta posterior
La etiqueta posterior destaca que es "una simple cerveza de malta".



VAUX HOW'S YOUR FATHER SUMMER ALE

El nombre Vaux suena a normando-francés, pero se pronuncia para que rime con "forks". Esta cervecería del norte de Inglaterra, sobre la costa en Sunderland, lanzó su How's Your Father en 1997. La frase proviene de un humor burlón de

vacaciones. Esta ale de trigo teñida de limón tiene un aroma a helado; de cuerpo liviano, pero fuerte; un paladar seco y crispado; y un acabado ligero.

Región de origen Nordeste de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Ale de trigo

Contenido alcohólico 4.6% (3.7p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

Desearía que estuvieses aquí

La jocosa imagen de la etiqueta caracteriza a una dama gorda y al hombre torpe de las postales de la costa británica.

MCMULLEN HAYTIME SUMMER ALE

La familia McMullen estableció su cervecería distante de Irlanda, en Hertford en 1827, y continúa trabajándola. Comenzó como una granja. En las granjas, era costumbre servir una cerveza para refrescar a los trabajadores del heno, y este producto

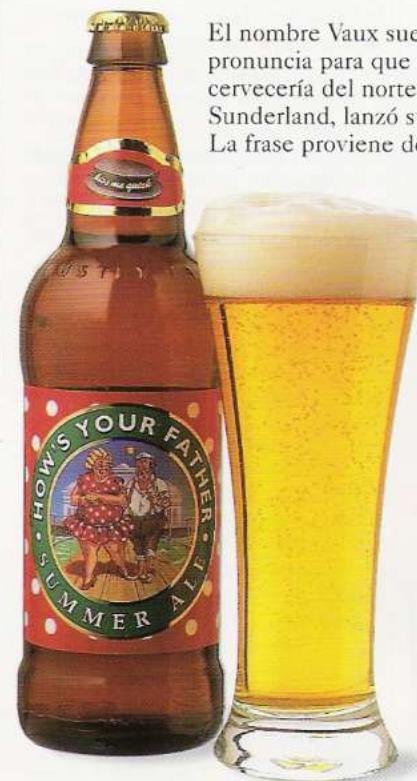
es el renacimiento de una cerveza de esa clase. Tiene más sustancia que la mayoría de las ales de verano, con el aroma picante a jengibre y de la variedad de lúpulo Progress; con un fondo suave de la malta cristalina con sabor a nuez y un amargor apetecible.

Región de origen Este de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Ale de verano

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)



SAISON DUPONT

En la parte de Bélgica de habla francesa, la palabra "season" (estación) aparece algunas veces sobre las etiquetas de las cervezas. La estación en cuestión siempre es la de verano. A los belgas les gustan las cervezas fuertes, incluso sus cervezas de verano son relativamente potentes. Son firmes y secas, con un sabor a levadura, una acidez frutada parecida a la de la naranja y generalmente no está filtrada. La Saison Dupont es un clásico vivo de lúpulo. Se elabora en la cervecería de la granja en Tourpes, cerca de Leuze, al este de la ciudad de Tournai.



Región de origen
Provincia de Hainaut,
Bélgica

Estilo *Saison*

Contenido
alcohólico 6.5%
(5.2p)

Temperatura ideal
para servir 10°C
(50°F)

SAISON DE PIPAIX

Condimentada con pimienta negra, anís y liquen medicinal, se trata de una interpretación del estilo seco, laminado y ácido. Es preparada por un maestro de escuela, Jean-Louis Dits. Él reactivó una cervecería a vapor del temprano período industrial y la explotó como un museo en acción. La cervecería se encuentra en Pipaix, cerca de Leuze. Otra de sus cervezas, La Cochonne, contiene raíz de achicoria.



Región de origen
Provincia de Hainaut,
Bélgica

Estilo *Saison*

Contenido alcohólico
6.0-6.5% (4.8-5.2p)

Temperatura ideal
para servir 10-13°C
(50-55°F)

Aire caliente
La etiqueta "Brasserie à
vapeur" (cervecería a
vapor) significa "estado
del arte" a principios del
período industrial.

LEFÈBVRE SAISON 1900

El cambio de siglo fue el año pico para la producción de la cerveza saison de la cervecería Lefèuvre, en Quenast, justamente al sur de Bruselas. La cervecería fue fundada en los años 1870 para calmar la sed de los trabajadores de las canteras cercanas, en donde ahora el balasto sirve de combustible al expreso transeuropeo. La Saison 1900 tiene un malteado firme, con sabor a melaza, y despliega un acabado cítrico burbujeante.



Región de origen
Provincia de Walloon Brabante,
Bélgica

Estilo *Saison*

Contenido alcohólico 5.2%
(4.2p)

Temperatura ideal para
servir 10°C (50°F)

Alusión pseudoartística
La impresión de la etiqueta
alude al estilo Art Nouveau
por el que Bélgica es conocida.

SOUTHAMPTON SAISON

Los excursionistas de fin de semana de Nueva York que habitualmente se dirigen hacia Long Island pueden encontrar en el Southampton Publick House (40 Bowde Sq.) algunas cervezas de estilo belga extraordinarias. Esta rara saison americana está añejada en barriles de vino, a los que se les agrega cáscara de naranja de Curaçao y malagueta. Emerge con el color del oro viejo, una alta y cremosa espuma; un cuerpo liviano, pero suave; y un paladar con más reminiscencia a lo puramente seco de la cerveza lambic belga.



Región de producción
Nordeste de los Estados
Unidos

Estilo *Saison*

Contenido alcohólico
5.5% (4.4p)

Temperatura ideal para
servir 10°C (50°F)

Una pintura Publick
El deletreado antiguo de
Publick se debe a una
cervecería que compitió para
elaborar algunas cervezas
muy tradicionales.

CERVEZAS SOCIABLES: KÖLSCHBIER



AS SIMPLE VISTA PARECE ser una lager de estilo Pilsner, pero las cervezas del área de Colonia son menos agresivamente amargas y tienen un sabor a fruta similar al de la ale, pero muy suave. Este estilo de cerveza, que gana su carácter especial de la levadura de fermentación superior, es muy delicada, suave y digerible. Más de una docena de cervecerías en una definida región alrededor de Colonia elaboran alrededor de 20 ejemplos, siempre tirando sus cervezas en su propio vaso cilíndrico. Colonia, un municipio de vecindarios, tiene una fuerte cultura de tabernas, y algunas elaboran su propia Kölschbier. Debido a la similitud de estilo de todas, cada una tiene su personalidad.



Carreteleis de Colonia
Los mozos elegantemente vestidos parecen llamarse todos Jakob, y se los conoce como 'Köbes'. Los vasos se cargan en bandejas perforadas como cartuchos de un arma de seis disparos.

FRÜH KÖLSCH

Del lado opuesto de la catedral, en una calle llamada Am Hof (según la corte del Arzobispo), la taberna de fin de siglo de P.J. Früh es el destino más conocido para los visitantes que desean probar la Kölschbier. La cerveza se elaboró en las empresas hasta los años 1980, pero ahora se elabora en un sitio separado, y se envasa para su venta generalizada. P.J. Früh es un pub clásico de Colonia, con su área de exhibición jocosamente conocida como el *Schwemme*. Cuando está poblado, el Schwemme puede parecer una pileta de natación, pero la función actual es la de un bebedero para caballos. Más adentro del pub hay mesas de madera cepillada, en donde se disfruta de la cerveza con bocados de queso, morcillas, un tártaro de cerdo, similar a la *Mettwurst*. La cerveza tiene un suave aroma frutado a frutillas, un fondo de malta cremoso y una elegante y balanceada sequedad de lúpulo.

Región de origen
Colonia, Norte del Rhin - Westfalia, Alemania

Estilo Kölschbier

Contenido alcohólico 4.8% (3.8p)

Temperatura ideal para servir 9°C (48°F)

REYES DE LA CIUDAD

LOS ACTIVOS MOZOS DE LAS TABERNAS A MENUDO se convierten en símbolos de Colonia, tal como muestra esta caricatura de Franz Mather, un escritor local, quien hizo mucho por publicitar la cerveza de la ciudad. La ilustración es de su libro *Waiter, another Kölsch! (¡Mozo, otra Kölsch!)* Este mozo en particular también parece estar trayendo la comida típica, "Three Kings" (Tres Reyes): codillos-albóndigas de tres carnes diferentes.



CLIMAX ESB

“El nombre representa el punto de mayor excitación”, de acuerdo a una de las cervecerías de ales más destacadas. Climax, una de las primeras cervecerías de nueva generación en el estado, fue establecida en Roselle Park, Nueva Jersey, en 1996. Sus productos varían desde la ale seca, cremosamente perfumada, a una ale india con un amargor de raíces, casi siempre parecido a la alcachofa. Entre estos dos extremos se encuentra una ESB malteada, frutada, limpia y suave colmada de sabores morados.



Región de origen
Nordeste de los Estados Unidos

Estilo
Ale americana/Bitter Extra Especial

Contenido alcohólico
5.5% (4.4p)

Temperatura ideal para servir
10-13°C (50-55°F)

REDHOOK ESB

Un nombre que sugiere la pesca para una cervecería en las ciudades marítimas de Seattle, Estado de Washington y Portsmouth, New Hampshire. Establecida en 1982, Redhook fue una de las primeras cervecerías de ales de la nueva generación. En 1987 también se introdujo una ale de invierno que más tarde se llamó ESB, siendo pionera de ese término en los Estados Unidos. La cerveza es pálida para su estilo, con acento a lúpulo en su gran bouquet y en su apetitosa sequedad, pero con un firme balance malteado.



Región de origen
Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo
Ale americana/ESB

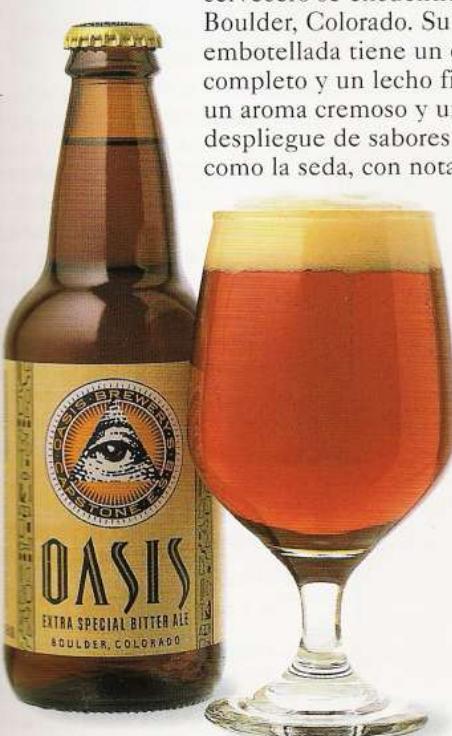
Contenido alcohólico
5.4% (4.3p)

Temperatura ideal para servir
10-13°C (50-55°F)

Cerveza tradicional
La letra en impresión chica de la etiqueta enfatiza el uso de una levadura de fermentación superior tradicional.

OASIS CAPSTONE ESB

Cualquier buen pozo de agua es un oasis, pero este pub y microcervecería se destacan por su estilo egipcio interior. El pub cervecerio se encuentra en la ciudad colegial de Boulder, Colorado. Su Capstone ESB embotellada tiene un color rojo ámbar completo y un lecho fino, una densa espuma, un aroma cremoso y un acento malteado; y un despliegue de sabores satisfactorio. Es suave como la seda, con notas de tostada y mermelada y un acabado de cedro.



Región de origen
Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo
Ale americana/Bitter Extra Especial

Contenido alcohólico
5.6% (4.5p)

Temperatura ideal para servir
10-13°C (50-55°F)

Un ojo vigilante
El dios sol egipcio que despierta la sed asoma en la etiqueta.

BRIDGEPORT ESB

Los puentes de Portland, Oregon, unen a una ciudad encuadrada por los ríos Columbia y Willamette, ambos fluyen desde las regiones del lúpulo. BridgePort, fundada en 1984 como cervecería Columbia River, es el micropub más antiguo en esta gran ciudad de pequeñas cervezas. Su ESB es perfumada y frutada, redondeada y apetitosamente seca, con una acidez de lúpulo.



Región de origen
Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo
Ale americana/ESB

Contenido alcohólico
5.8% (4.6p)

Temperatura ideal para servir
10-13°C (50-55°F)

MOLSON SIGNATURE CREAM ALE

En 1993, el gigante canadiense Molson introdujo su surtido de Signature como un rival de los sabrosos productos elaborados por las micros de nueva generación. Su ale Signature Cream se tornó en una especialidad local en British Columbia. Las ales cremosas son tradicionalmente pálidas, de cuerpo y sabor liviano y frutado. Esta ale tiene un aroma perfumado; un cuerpo liviano y suave; y sabores con reminiscencia de jalea de limón, que se seca en un acabado de "goma de mascar frutada".



Región de origen Provincia de British Columbia, Canadá

Estilo Ale cremosa

Contenido alcohólico 5.1% (4.1p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

Forma y carácter

El vaso alto, delgado y entallado intenta quizá transmitir un carácter liviano y sabroso.

HALE'S SPECIAL BITTER

Además de algunas mezclas de estación bien conceptuadas, Mike Hale elabora un surtido sólido de regulares en sus microcervecerías en Seattle y Spokane, Estado de Washington. La Hale's Special Bitter tiene una espuma grande y rocosa y es de color ámbar rojizo oscuro. Tiene un sabor pleno: malteado y redondeado, con notas reminiscentes del glacé de cerezas y cáscaras confitadas. Tiene un acabado chispeante y seco. Sus iniciales HSB se comparan con una cerveza similar, la Gale's elaborada bajo inspiración de Hale, en Horndean, cerca de Portsmouth, Inglaterra.



Región de origen Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo Bitter inglesa

Contenido alcohólico 4.7% (3.8p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

De Hale y de Gale

Sus jarros con tapa forman una "H". ¿Se trata de la inicial de las HSB para Hale's o Horndean?

WALNUT BIG HORN BITTER

El activo escenario de las cervecerías domésticas de América indica mucho de su crecimiento y sofisticación en su asociación en Boulder, una ciudad estudiantil en las montañas de Colorado. El primer pub cervecerero de la ciudad fue establecido en Walnut Street en 1990 y ahora embotella sus cervezas. La Big Horn, evocativa del oeste es, fiel a su designación, una bitter de sabor inglés. Es refrescantemente potable, con una textura malteada liviana; un frutado moderado y limpio; redondeada con un acabado de lúpulo amargo realmente apetitoso.



Región de origen Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo Bitter inglesa

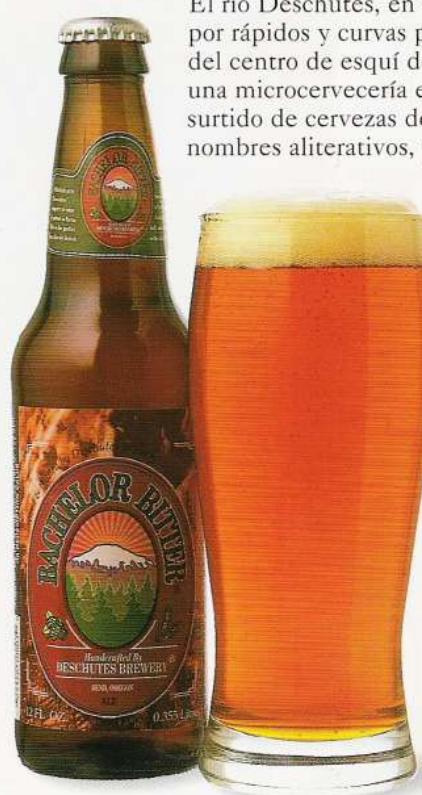
Contenido alcohólico 5.2% (4.2p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

DESCHUTES BACHELOR BITTER

El río Deschutes, en Oregon, corre agudamente por rápidos y curvas por la ciudad de Bend, cerca del centro de esquí de Mount Bachelor. Un pub y una microcervecería en Bend elaboran un amplio surtido de cervezas de variados sabores con nombres aliterativos, y las distribuyen

acondicionadas en botella. La Bachelor Bitter tiene un gran sabor firme y agresivo con una sequedad fresca del sabor del lúpulo americano y un frutado de naranjas. La cerveza es además un poco amarga, particularmente en su acabado persistente.



Región de origen Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo Ale americana/Bitter

Contenido alcohólico 5.2% (4.2p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

ALES NORTEAMERICANAS

ELYSIAN THE WISE ESB

Para los amantes de la cerveza, la palabra griega para significar bienaventurado puede describir la ciudad de Seattle, Estado de Washington. La ciudad posee una buena docena de cervecerías pequeñas e inventó la noción de una "casa de ales". Elysian es un pub y una cervecería que elaboran ales extremadamente agresivas con nombres alusivos a cualidades míticas. Su ESB, llamada The Wise, tiene un color ámbar profundo; un aroma a hojas; y un grueso sabor a malta, primero dulce, que se despliega en un espeso amargor de cáscara de naranja.

Región de origen Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo Ale americana/ESB

Contenido alcohólico 5.8% (4.6p)

Temperatura ideal para servir 0-13°C (50-55°F)

GOOSE ISLAND HONKER'S ALE



La "isla" es un istmo cerca del área nocturna de Chicago Halsted. En una ciudad competitiva en donde muchas cervecerías han tenido una vida corta, Goose Island es el éxito de la nueva generación. Es tanto un pub como una cervecería, que elabora un amplio y diversificado surtido de cervezas, algunas disponibles en botellas. Su principal cerveza regular es Honker's Ale: de color naranja, con un apetitoso aroma de lúpulo de la variedad Styrian Goldings, un cuerpo firme y bien definido; y activamente seca, con un leve sabor a frutas.

Región de origen Oeste medio de los Estados Unidos

Estilo Ale americana

Contenido alcohólico 3.8% (3.0p)

Temperatura ideal para servir 0-13°C (50-55°F)

GRITTY MC DUFF'S BEST BITTER

El fundador de esta cervecería tenía un amigo llamado Sandy, a quien se lo apodaba Gritty. De algún modo le siguió McDuff. La Gritty McDuff comenzó como un pub y una cervecería de estilo británicos en un depósito del puerto en Portland, Maine. Ahora la cerveza también se embotella. El gusto seco de la Best Bitter tiene un color ámbar brillante, un cuerpo liviano y chispeante; algunas notas picantes y frutadas, y un buen balance de malta y lúpulo.

Región de origen Nordeste de los Estados Unidos

Estilo Bitter inglesa

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

LANG GREEK TRIMOTOR AMBER

La remota cervecería Lang Creek se encuentra en un ex hangar de aviones en Marion, cerca de Kalispell, al oeste de Montana. El fundador de la cervecería, un piloto aficionado y un entusiasta de la aviación, honró con esta cerveza el trimotor de pasajeros de 1930. La Trimotor Amber es una ale de un profundo color ámbar, muy del estilo de una ESB. Es suave, sabrosa, malteada y con sabor a nuez, con sabores tardíos a chocolate y a hojas de lúpulo.

Región de origen Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo Ale americana, ESB

Contenido alcohólico 5.3% (4.2p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

OTTO BROTHERS' TETON ALE

Los hermanos Charlie y Ernie Otto y su socio Don Frank explotaron su cervecería en una cabaña de pino en Wilson, en Jackson Hole, entre las praderas de Teton y Gros Ventre de las Rocallosas en Wyoming. Aquí, en el valle del río Snake, los superricos visitan sus ranchos de fin de semana y disfrutan la Teton Ale:

una mezcla profunda de color ámbar rojizo; malteada, liviana, pero texturizada, con sugerencias de caramelo, un buen tostado y un acabado de tanino parecido a la manzana.

Región de origen Noroeste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo Bitter inglesa

Contenido alcohólico 4.8% (3.8p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

OXFORD CLASS ALE



En 1988 el hijo de un diplomático británico fundó esta cervecería en un suburbio de Baltimore. Originariamente llamada British Brewing, pero ese nombre demostró un sonido demasiado colonial. Ahora es propiedad de un americano y se llama Oxford Brewing. La Class Ale es del estilo de las Bitter inglesas. Tiene un color ámbar entero y brillante, de cuerpo liviano, pero firme, con aroma a lúpulo, sabor a granos malteados y un acabado seco. Una versión acondicionada en barriles se encuentra disponible localmente bajo el nombre Oxford's Real Ale. También existió una Special Old Bitter más malteada.

Región de origen Noreste del Pacífico, Estados Unidos

Estilo Bitter inglesa

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

RIVERSIDE PULLMAN PALE ALE

El río es el a menudo seco Santa Ana, al este de Los Angeles. La ciudad de Riverside se encuentra en la zona del cultivo de naranjas y su pub y cervecería se encuentran en el ex mercado de frutas. En los días de mayor desocupación, Riverside era un centro

mediterráneo, de ahí su nombre Pullman. Esta ale pálida intenta ser inglesa en su estilo. Tiene un color ámbar medio soleado; un aroma limonado a lúpulo, un cuerpo firme, redondeado y levemente malteado, y un acabado muy seco.

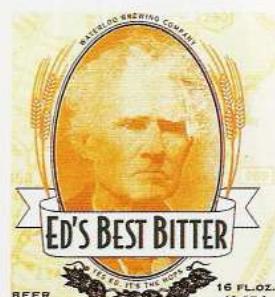
Región de origen California, Estados Unidos

Estilo Ale americana/Bitter

Contenido alcohólico 5.6% (4.5p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

WATERLOO BREWING ED'S BEST BITTER



Diversas ciudades americanas honran con sus nombres a la famosa batalla. Esta particular Waterloo de Texas pronto fue renombrada Austin, según una familia que se radicó allí. Ahora es la capital del estado y conocida por sus numerosas cervecerías pequeñas. El pub y la cervecería Waterloo, un lugar de encuentro de amantes de la cerveza, tienen toques de un café de los años 1950. Su Ed's Best Bitter es una cerveza soberbia y sutil, penetrante con aroma a lúpulo mentolado, un malteado dulce y tiene un acabado a hierba verde.

Región de origen Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo Bitter inglesa

Contenido alcohólico 4.4% (3.5p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

CERVEZAS SOCIABLES: PORTERS SIMPLES Y STOUTS SECAS

NO EXISTE EXPERIENCIA MÁS SOCIABLE que una estadía en un pub irlandés frente a un octavo de galón de la famosa mezcla negra del país: suave, cremosa y seca al igual que el humor irlandés. Cuando el escritor irlandés Flann O'Brian dijo: "un octavo de galón de la simple es lo único", él se refería a una porter de moderada potencia. Luego de algunas décadas de ausencia, la "porter simple" volvió a Irlanda para ubicarse a la par de sus stouts. A pesar del término "stout", estas cervezas no poseen particularmente un cuerpo entero, ni alcohol.



Líquido literario
La sustancia negra parece lubricar la fantasía de cualquier irlandés, particularmente en los pubs de Dublín.



BURTON BRIDGE PORTER

La capital cervecería británica, la ciudad de Midland en Burton, tiene una de sus microcervecerías de la nueva generación más activa y su propio pub en la Bridge Street. Las pequeñas empresas como la Burton Bridge Brewery, establecida en 1982 reintrodujo la porter décadas después de que los cerveceros más importantes del país habían dejado de lado el estilo. El surtido de la Burton Bridge incluye una porter fina con una potencia fácilmente beible. La Burton Bridge Porter tiene un color rubí-negro y una espuma acolchada. En su aroma existen dejes del azúcar cristalino, notas frutadas y ahumadas; y un acabado seco y jugoso.

Región de origen Valle de Trent, Inglaterra, Reino Unido

Estilo Porter simple

Contenido alcohólico 4.5% (3.6p)

Temperatura ideal para servir 13°C (55°F)

LA SUSTANCIA DE LOS SUEÑOS

ORIGINARIAMENTE LA PORTER fue una mezcla de Londres, y enormemente popular a mediados y a fines de los años 1700. El lexicógrafo, ensayista y crítico contemporáneo Dr. Samuel Johnson

(izquierda) comentó que una cervecería de porter no es "una parcela de calentadores y calderas, sino el potencial de convertirse en rico por detrás de los sueños de la avaricia". El abrigó una celosa pasión por Hester Thrale, esposa de un caballero cervecer. La extravagante frase de Johnson intentaba ayudar a los Thrales a vender su cervecería de porter, en Southwark, Londres.



CARNEGIE STARK PORTER

Un escocés llamado Carnegie elaboró por primera vez esta cerveza en los años 1830, en Gothenburg, Suecia (históricamente los dos países tienen marcas comercialmente ligadas). Tradicionalmente los médicos prescribían la porter, enriquecida con yema de huevo, a las madres que amamantaban. Existen dos potencias, de las cuales la más baja hace más a una cerveza de "reunión". La versión más fuerte se inclina hacia lo que es una stout imperial. La Carnegie Stark Porter es cremosa y con gusto a regaliz, con un acabado largo y seco. Se utiliza una levadura de fermentación superior.



Región de origen Suecia

Estilo Porter báltica

Contenido alcohólico 3.5% (2.8p) y 5.5% (4.4p)

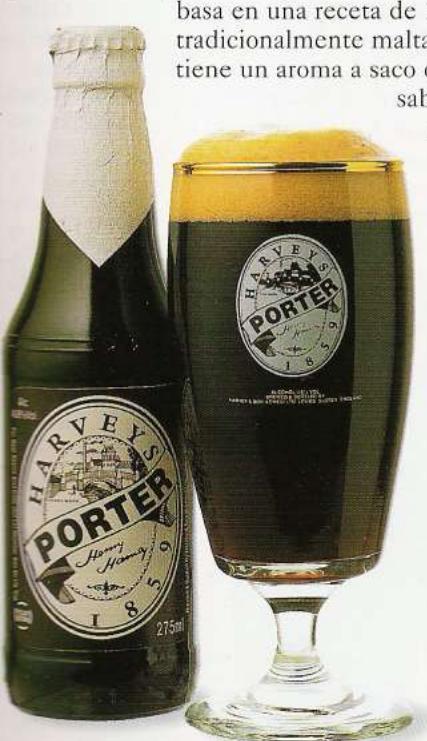
Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

"Vintage" Porter

Carnegie lleva el año de elaboración. Cada "vintage" parece levemente diferente, a pesar de que los sabores se combinan con la edad.

HARVEYS 1859 PORTER

Una cervecería tradicional en el viejo puerto del río de Lewes, East Sussex. La empresa data de los años 1700 y la cervecería pertenece al siguiente siglo. Reintroducida en 1993, la porter se basa en una receta de 1859 y utiliza tradicionalmente maltas marrones. La cerveza tiene un aroma a saco de lúpulo y a cedro, con un sabor de notas medicinales chocolatadas amargas, y un acabado poderosamente seco y tostado.



Región de origen

Sudeste de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 4.8% (3.8p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

Mejores embotellados

La porter de Harveys aparece ocasionalmente acondicionada en botellas. Es una forma menos estable pero puede desarrollar gran complejidad.

SHEPHERD NEAME ORIGINAL PORTER

Esta cervecería, en el condado de Kent, no está lejos de Londres, el hogar tradicional de las porters. La Shepherd Neame reintrodujo la porter a principios de los años 1990. Su ejemplo dulce y muy sabroso tiene notas de lúpulo y roble, con sabor a jerez; un dejo de raíces secas de regaliz (un ingrediente) y un buen fondo malteado con reminiscencias de la dulzura del azúcar de cebada.



Región de origen Sudeste de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 5.2% (4.2p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

OKHOTSK MILD STOUT

Cerca del mar de Okhotsk, en la pequeña ciudad de Kitami, cerca de la costa este de Hokkaido, Japón, un pub y una cervecería elaboran algunas deliciosas cervezas, interpretaciones sabrosas de estilos clásicos. Esta stout, semiseca y muy bebible, es de color púrpura-negro; vierte una espuma densa y rocosa; tiene un aroma a lúpulo terroso; un sabor de nuez moscada tostada, un cuerpo cremoso y una acidez de yogur en su acabado.



Región de origen Hokkaido, Japón

Estilo Stout seca

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

Modales moderados

La palabra moderado implica generalmente una ale dulzona. Esta mezcla es ciertamente moderada en sabor, pero una stout en estilo.

BERT GRANT'S PERFECT PORTER

Bert Grant es una de las personalidades de la industria cervecería americana. Es un experto en lúpulo, fue pionero en los Estados Unidos tanto de los pubs cerveceros y las microcervecerías, y alguna vez utilizó la publicidad pareciendo acreditar la felicidad humana. Su marca comercial Perfect Porter es escasamente modesta, pero su contenido alcohólico sí lo es; fuera de ello, la cerveza está asombrosamente bien redondeada en ambos, el cuerpo y el sabor, con sutiles sugerencias de polvo de cacao, nueces tostadas y un toque de turba.



Región de origen

Noroeste de los Estados Unidos

Estilo Porter simple

Contenido alcohólico 4.0% (3.2p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

Vaso que observa
Cada vez que Bert Grant levanta un vaso de su propia cerveza, se observa a sí mismo.

FISH TALE MUD SHARK PORTER

Nombre costero para una cervecería fundada en 1993 en Olympia, ciudad capital del Estado de Washington. El fundador Crayne Horton también sugiere que su signo del zodíaco es Piscis y que alguna vez fue pez. Las cervezas de la cervecería son grandes y robustas. La Mud Shark Porter tiene un aroma a pimienta, con dejos de peras en crema y chocolate rico y amargo que se prolongan en el sabor. El acabado es tostado, asado y seco.



Región de origen
Noroeste de los Estados Unidos

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 5.5% (4.4p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

La cerveza que se va
La leyenda chica debajo de la ilustración en la etiqueta muestra el orgullo de los pescadores por los bebedores de cerveza.

CATAMOUNT PORTER

El nombre celebra al gato montés, el animal distintivo del estado de Vermont. La microcervecería Catamount comenzó en 1987, en White River Junction, Vermont. Ahora tiene una segunda cervecería, a unas pocas millas río abajo, en Windsor. Catamount Porter se encuentra entre los mejores ejemplos americanos del estilo. Tiene un aroma frutado fragante y limpio; un cuerpo remarcablemente cremoso y uniforme, y una sequedad frutada y chocolatada, quizás con un dejo de grosellas negras.



Región de origen
Nordeste de los Estados Unidos

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 5.3% (4.2p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

BLACKSTONE ST CHARLES PORTER

Cervecería y restaurante de nueva generación establecidos a mediados de los años 1990 en Nashville, Tennessee. Las cervezas fueron creadas por el cervecero estrella Dave Miller. "Saint" Charles es el hijo de uno de los propietarios. La porter que lleva su nombre tiene un cuerpo firme y da la sensación de estar mordiendo un bombón relleno de crema. La riqueza se completa con sabores a chocolate amargo. La cerveza es suave, sociable, y lo suficientemente seca en el acabado como para demandar otra vuelta.



Región de origen
Sur de los Estados Unidos

Estilo Porter

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

PORTERS SIMPLES Y STOUTS SECAS

EMERSON'S LONDON PORTER

Algunas cervezas destacadas se elaboran por la cervecería de nueva generación Emerson, establecida en 1993 en Dunedin, Nueva Zelanda. La London Porter de la compañía es negra con reflejos púrpura, formando una espuma densa con un buen filigrano. Tiene un aroma perfumado con reminiscencias a un postre de pistachio y crema. Elabor comienza con un tono a café y se torna extraño, con un acabado seco grande y redondeado. Ambos satisfechos y satisfactorios.

Región de origen Isla el Sur, Nueva Zelanda

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 4.9% (3.9p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

GREAT DIVIDE SAINT BRIGID'S PORTER

La divisoria del continente no está



en los de Denver, Colorado, hogar de esta cervecería, pero la compañía fue concebida por la unión de Brian y Tara Dunn. Ellos se unieron un sábado y comenzaron a elaborar su primera mezcla un domingo. La porter lleva el nombre de la santa irlandesa del siglo VI, quien mágicamente pudo transformar su agua de baño en cerveza. La porter Saint Brigid tiene un aroma a raíces de regaliz, jugoso y a tierra; es suave pero muy suave; y tiene sabores bien combinados de regaliz y melaza. Tiene un acabado suavemente cremoso pero seco.

Región de origen Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 5.6% (4.5p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

HOEPFNER PORTER

Las únicas porters elaboradas en Alemania que recuerda la presente generación parecen provenir de la ahora desaparecida cervecería Dressler de Bremen y la muy activa Hoepfner de Karlsruhe. Después de un intervalo de casi dos décadas Hoepfner revivió su porter en 1998. La cerveza tiene un color negro caoba, un sabor meloso suave; y un poderoso carácter quemado en un acabado redondeado. La torre de la Hoepfner 1898 está replicada en una piedra fundamental de 43 cm de alto.

Región de origen Baden Württemberg, Alemania

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 5.8% (4.6p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

KALAMAZOO BREWING BELL'S PORTER

La ciudad de Michigan de Kalamazoo tiene una reputación local por sus excentricidades. Allí, en esta pintoresca cervecería, fundada en 1985 por un ex panadero y disc-jockey de música jazz, Larry Bell, se encuentra un café llamado The Eccentric. La cervecería hace algo de la especialidad de las porters y las stouts. La Bell's Porter está colmada de sabores a whisky y a granos, con un acabado largo.

Región de origen Medio oeste de los Estados Unidos

Estilo Porter simple

Contenido alcohólico 5.7% (4.6p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

KING AND BARNES OLD PORTER

En los recientes años, las cervezas acondicionadas en botella se tornaron en la especialidad de esta

cervecería familiar, en Horsham, justo cruzando el límite de Surrey-Sussex, al sur de Londres. La cerveza Old Porter vierte una espuma enorme y rocosa; tiene un color negro teñido de rubí; un aroma fresco y cremoso; un sabor ligero pero suave y un acabado distintivamente seco. Cuando es fresca tiene sabor a cacao, pero cuando se añea en botella, despliega más notas pimentosas, picantes y amargas.

Región de origen Sudeste de Inglaterra, Reino Unido

Estilo Porter/Stout

Contenido alcohólico 5.5% (4.4p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

MITCHELL'S RAVEN STOUT

Lex Mitchell, que previamente había trabajado para cervecerías sudafricanas, fundó la primera microcervecería de África en 1984, en Knysna, Cabo Oeste. Desde entonces abrió el pub de Mitchell en Johannesburg y en Ciudad del Cabo. Sus cervezas malteadas suaves y firmes no son filtradas ni pasteurizadas. La Raven Stout es de un color negro pizarra; tiene un aroma cremoso; un centro extraño y una sequedad de saco de lúpulo similar al yute.

Región de origen Cabo del Oeste, Sudáfrica

Estilo Stout seca y fuerte

Contenido alcohólico 6.0% (4.8p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

NUSSDORF SIR HENRY'S DRY STOUT

Nussdorf se encuentra en los límites de los bosques de Viena. El nombre significa "aldea de nueces", no refiriéndose a sus habitantes, sino a sus nueces de nogal. En los sótanos de vino de este château en Nussdorf, el barón Henrik Bachofen von Echt elaboró la Sir Henry's Stout. Con su sabor a chocolate, esta stout podría ser superrica, pero tiene una sequedad morena en su acabado frutado.

Región de origen Viena, Austria

Estilo Stout seca

Contenido alcohólico 5.6% (4.5p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

PORTERHOUSE PLAIN PORTER

La porter como un estilo de cerveza fue alguna vez la especialidad asociada con Dublin. En 1996 fue restaurada en un pub cervecerio llamado Porterhouse, por Oliver Hughes y su primo Liam LaHart. Este pub se encuentra en la esquina de Parliament Street y Temple Bar. Su Porter simple es liviana pero de cuerpo texturizado, con una sequedad frutada. La cervecería también elabora dos destacables stouts.

Región de origen Dublín, República de Irlanda

Estilo Porter simple

Contenido alcohólico 4.3% (3.4p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F)

YELLOW ROSE VIGILANTE PORTER



El símbolo de los Estados Unidos le proporciona el nombre a la microcervecería Yellow Rose, en San Antonio, Texas. La cervecería se estableció en 1994. El comisario local parece haber premiado a la Vigilante Porter con una estrella. La cerveza vierte una espuma densa; tiene un cuerpo ligero pero suave; con sabores de chocolate negro y naranja amarga; y un acabado seco y chispeante.

Región de origen Sudoeste de los Estados Unidos

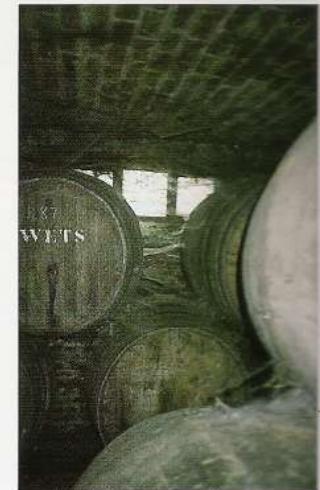
Estilo Porter simple

Contenido alcohólico 4.4% (3.5p)

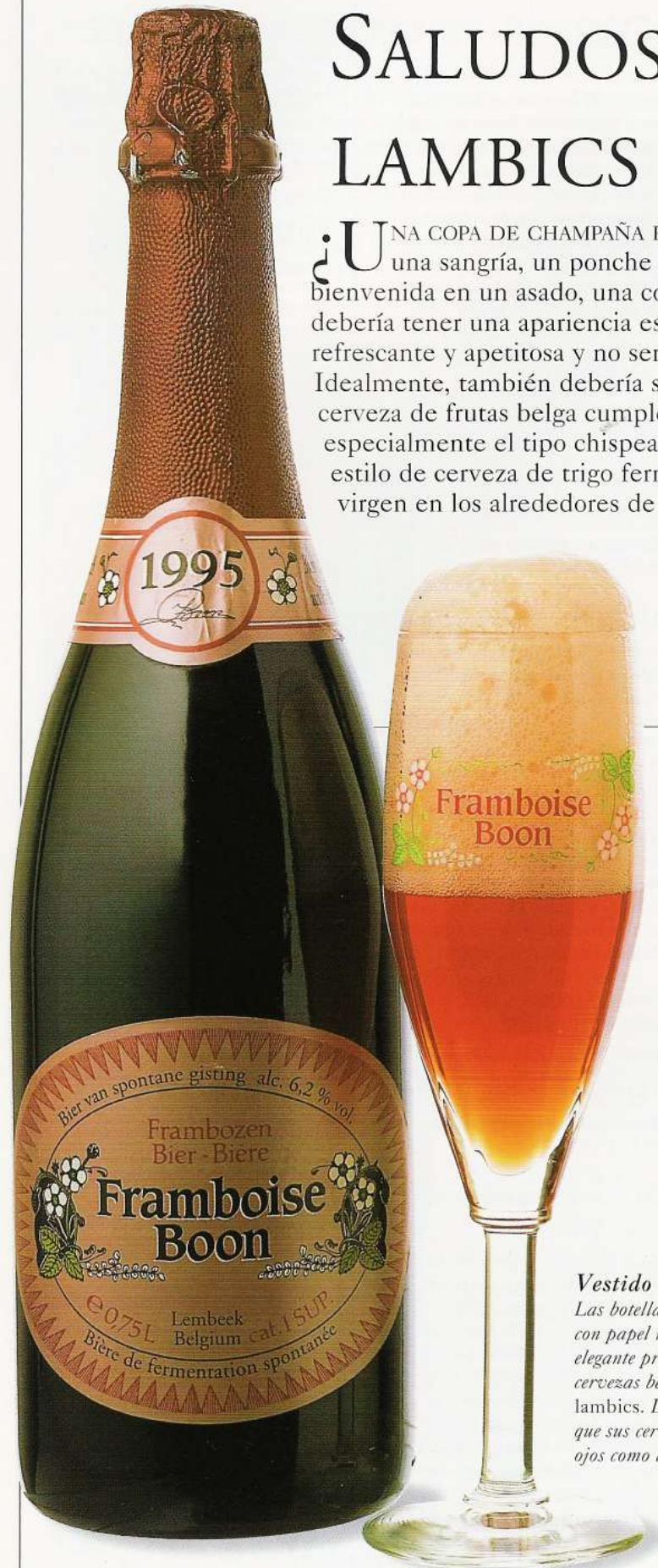
Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

SALUDOS FESTIVOS: LAMBICS FRUTADAS

¿UNA COPA DE CHAMPAÑA ROSADO, un Buck's Fizz o Mimosa, una sangría, un ponche o un cocktail? La bebida de bienvenida en un asado, una comida al aire libre o en una fiesta debería tener una apariencia estilizada y quizás burbujeante, ser refrescante y apetitosa y no ser demasiado empalagosa. Idealmente, también debería ser noble. El estilo más seco de la cerveza de frutas belga cumple perfectamente con los objetivos... especialmente el tipo chispeante agrio basado en las *lambic* (un estilo de cerveza de trigo fermentado y madurado con levadura virgen en los alrededores de Lembeek, cerca de Bruselas). Las frutas son agregadas a la cerveza en maduración, creando tanto un sabor distintivo, y la vida y las burbujas de una fermentación adicional.



La telaraña silvestre
Los depósitos con telas de araña pueden albergar levaduras silvestres, una única figura de la elaboración de lambics. Cualquier cervecero de otro lugar se asombraría.



Vestido de fiesta

Las botellas de champán, forradas con papel metalizado, ofrecen una elegante presentación para muchas cervezas belgas, especialmente las lambics. Los cerveceros belgas gustan que sus cervezas agraden tanto a los ojos como a la nariz y al paladar.

FRAMBOISE BOON

En esta etiqueta se prefiere la palabra francesa *framboise* (framboesa) a la flamenco *frambozen*. Aunque el cervecer es flamenco y elabora sus cervezas *lambics* en Lambeek mismo. Una cervecería que databa de los años 1600 estaba por cerrar, cuando el joven renovador Frank Boon compró la empresa en 1977. Ahora elabora un surtido de cervezas *lambic* en una cervecería sobre la costa del Zenne, el río cuyo valle ayuda a definir la región. La levadura virgen del valle le imparte un perfume floral, una sequedad parecida al Chardonnay y un añejado a roble ofrece un toque de vainilla, para balancear el dulzor de la mermelada de framboesa de esta fresca y delicada mezcla. Si bien la cerveza es algo dulce, emerge una acidez de limón para secar el acabado. Por cada litro de cerveza, se utilizan 200 g de framboesa y pequeñas proporciones de cerezas. Si esta *lambic* no resulta ser suficientemente seca, busque una del surtido Boon's Mariage Parfait, que contiene una proporción más elevada de *lambics* maduradas durante más tiempo, típicamente de 18 meses a dos años.

Región de origen Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo Framboise/Frambozen-Lambic

Contenido alcohólico 6.2% (5.0p)

Temperatura ideal para servir 10-13°C (50-55°F). Levemente refrigerada durante dos a tres horas antes de servir. Servir a 8°C (47°F).

KRIEK MORT SUBITE

Las pequeñas y oscuras cervezas frutadas típicamente utilizadas en Bélgica con sabor seco y a cerezas, se llaman *kriek* en flamenco. *Mort Subite*, que significa "muerte súbita", es una versión de un juego de dados que se jugaba en un famoso café en Bruselas. La Mort Subite eventualmente se tornó en el nombre del café y de la cerveza de la casa, que se elabora en el valle del Zenne. La Mort Subite contrata huertos para cultivar un determinado tipo de cerezas para sus cervezas. Es una cerveza hermosamente balanceada, con una nota cremosa con sabor a carozos de cerezas y almendras, y un acabado levemente agrio.

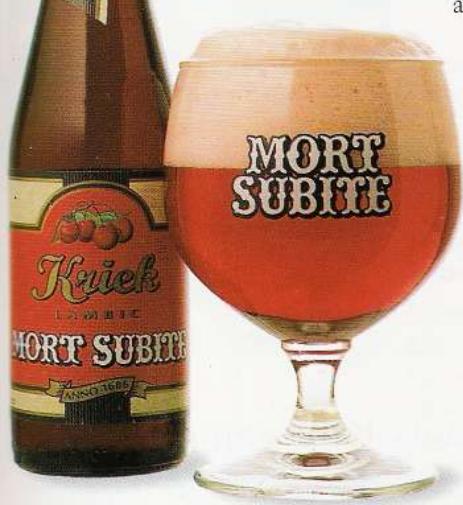
Busque asimismo la Mort Subite Fond Gueuze más seca, una mezcla no filtrada de lambics jóvenes y añejas.

Región de origen
Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo *Kriek-lambic*

Contenido alcohólico
4.3% (3.4p)

Temperatura ideal para servir
8-9°C (47-48°F)



TIMMERMANS KRIEK

La cervecería Timmermans data de 1888, aunque debe haber habido una cervecería en ese sitio, en Itterbeek, desde 1650. La familia fundadora aún tiene una participación en la compañía; aunque el control está en manos de John Martin, más conocido por su ale pálida. Entre los ejemplos de *kriek* ampliamente disponibles, Timmermans posee un carácter *lambic* más obvio que sus

competidores –una acidez de jerez fino y delicado– antes de que emerja el sabor a cerezas. Una *gueuze* no filtrada llamada Caveau es aun más seca.

Región de origen
Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo *Kriek-lambic*

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir
8-9°C (47-48°F)



BELLE-VUE KRIEK

El valle del Zenne inspiró los paisajes de Brueghel, pero la cervecería de la *lambic* Bell-Vue, en Molenbeek, se encuentra del lado urbano de Bruselas. Su *kriek* tiene una nota acerada a roble, así como un frutado parecido a las grosellas negras. Un carácter a cerezas más rico y dulce se encuentra generalmente en la Kriek Primeur de Belle-Vue, que cada año es de una mezcla diferente. Cada mes de abril se lanza un lote de Kriek Primeur, utilizando las cerezas de la cosecha del otoño anterior.



Región de origen
Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo *Kriek-lambic*

Contenido alcohólico
5.2% (4.2p)

Temperatura ideal para servir
8-9°C (47-48°F)

¿Vista estelar?
Belle-Vue pertenece al grupo internacional belga Interbrew, elaborador de la Stella Artois.

CANTILLON GUEUZE VIGNERONNE

La cervecería Cantillon se encuentra cerca de la estación del sur de Bruselas, en donde el distrito de Anderlecht sirve de acceso para el valle del Zenne. Durante la maduración, la *gueuze* tradicional de Cantillon lleva un

agregado de uvas moscatel. Es muy ligera sobre la lengua y por cierto muy seca. Un dejo de olor a uvas que se escapa del aroma, y un toque de tanino en su acabado, redondean los sabores a limón, típicos de las cervezas de Cantillon. Si ésta es demasiado seca, pruebe la *framboise*, de la cervecería Rosé de Gambrinus.



Región de origen
Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo *Lambic* frutada

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir
8-9°C (47-48°F)

SALUDOS FESTIVOS: CERVEZAS FRUTADAS

NO TODAS LAS CERVEZAS FRUTADAS se basan en el estilo de las *lambics* de vino. Existe una amplia variedad de cervezas fruta no-*lambics*, y algunas de éstas son suficientemente secas para ser servidas como una cerveza de bienvenida. Varían entre las cervezas de cereza belgas basadas en las ales marrones a las *bières de garde* francesas con frambuesas, las ales inglesas con ciruelas damascena y las ales americanas con uvas. Muchas cervecerías americanas elaboran cervezas de trigo y frambuesas. Entre las mezclas frutadas más inusuales se encuentra la Rogue-N-Berry. Esta está elaborada con la baya marion, un híbrido de la frambuesa, de la zarzamora y de la frambuesa americana. La cervecería Rogue, en Newport, Oregon, creó esta cerveza para satirizar al controvertido mayor de Washington, Marion Berry.

Washington, Marion Berry.



Envuelta con orgullo
En algún tiempo, se contrataba a cuatro personas para envolver las cervezas, cada una manipuleando entre tres a cinco mil botellas por día. El papel de seda anuncia un triunfo durante una catación británica.



La cosa real

La Echte ("Real") kriek de la cervecería de la familia Verhaeghe en Vichte, Flandes del Oeste, utiliza cerezo amargo. Su kriek de licor y Vera Pils con gusto a lúpulo son mejores tónicos que la visita de la nodriza del distrito, de acuerdo a este cartel de 1950.

LIEFMANS KRIEKBIER

La cerveza de cereza se basa en una ale marrón clásica en el estilo local dulce y ácido de Oudenaarde, en Flandes del Este, Bélgica. La cervecería Liefman fue fundada en 1625, pero sus recipientes fueron retirados en 1991. La ale marrón ahora se elabora cerca de Dentergem, pero se fermenta y se madura en Oudenaarde. Esta etapa de la producción, que utiliza una levadura semisilvestre, es esencial para el carácter ácido de la cerveza. La clásica ale marrón de Liefman se llama Goudenband (cinta dorada). En la variedad frutada, las bayas reposan con una mezcla de cerezas danesas y aquella variedad *kriek* belga más pequeña y seca durante al menos seis meses. Por cada 100 litros se utilizan casi 13 kilogramos de cerezas, unos 60 gramos por medio litro. La cerveza tiene un excelente aroma frutado, con sabores a brandy y una sequedad tónica balanceada.

Región de origen

Provincia de Flandes del Este, Bélgica

Estilo Ale Oudenaarde marrón con fruta

Contenido alcohólico 6.5% (5.2p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

LA CHOULETTE FRAMBOISE

El nombre hace referencia a un juego del norte de Francia, que fue un antecesor de la vilorta. La Choulette es una cervecería de granja fundada en 1885, en Hordin, al sur de Valenciennes. La Choulette básica es una cerveza fuerte y una mezcla color ámbar en el estilo local conocido como *bière de garde*. Es la base para la *framboise*, que se elabora con extracto natural de frambuesas. Esta mezcla de color rubí

siempre tiene un aroma a frambuesa negra y un dejo de licor de cerezas en el sabor a nueces suave, limpio y seco.

Región de origen
Norte de Francia

Estilo *Bière de Garde*, con fruta

Contenido alcohólico
7.0% (5.6p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

La mezcla imponente

Esta cerveza se elabora en Ostrevant, una pequeña región centrada en Valenciennes. La torre sobresaliente Ostrevant es una fortaleza del siglo XII.



NEW BELGIUM OLD CHERRY ALE

Esta cervecería de estilo pionero belga en Fort Collins, Colorado, elabora una elegante cerveza de frutas de las cerezas "ácidas" para pastel que se cosechan localmente en Montmorency y crecen localmente. Esta cerveza tiene un color rosa anaranjado pálido; un leve aroma seco a fruta; un fondo apenas oleoso, de azúcar de cebada de malta y una sequedad balanceada levemente ácida en el acabado. La mezcla se basa en una ale ámbar levemente lupulada y las cerezas intentan agregar la acidez tartárica.

Región de origen Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo
Ale americana/belga con fruta

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)

Desde París a Fort Collins

Las cerezas de Montmorency llevan el nombre de su lugar de origen, en las proximidades de París, Francia. Son conocidas por su color brillante y su acidez.



STRAWBERRY BANK DAMSON BEER

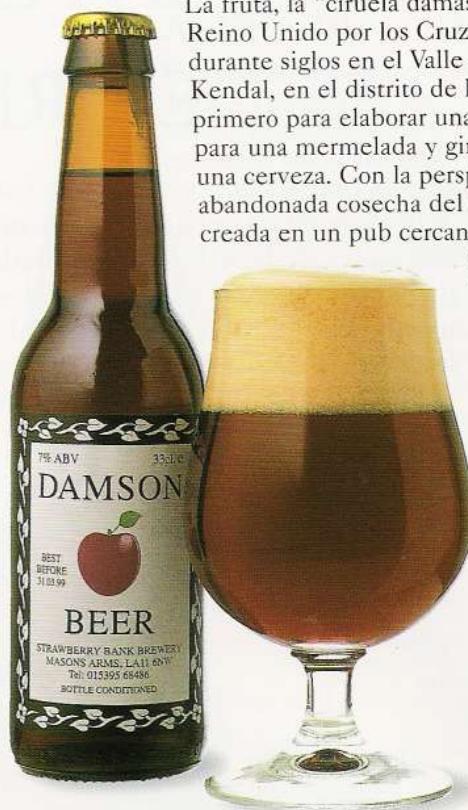
La fruta, la "ciruela damasco" traída quizás al Reino Unido por los Cruzados, ha sido cultivada durante siglos en el Valle de Lyth, cerca de Kendal, en el distrito de los lagos de Inglaterra: primero para elaborar una tintura seca y luego para una mermelada y gin caseros y ahora para una cerveza. Con la perspectiva de utilizar la abandonada cosecha del durazno, la cerveza fue creada en un pub cercano, el Masons' Arms, Cartmel Fell, Windermere. La cerveza tiene un bouquet de vino, un frutado intenso y un acabado seco.

Región de origen
Noroeste de Inglaterra, Reino Unido

Estilo
Ale inglesa, con fruta

Contenido alcohólico
7.0% (5.6p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)



PECONIC COUNTY RESERVE ALE

El nombre se refiere a la región que desea separarse de Suffolk County, en Long Island, Nueva York. La Southampton Publick House elabora allí una cerveza de trigo levemente lupulada, utilizando tanto las versiones crudas como malteadas de los granos con el agregado de uvas Chardonnay, que se cultivan cerca de la bodega Sag Pond por Roman Roth, nativo de Baviera. La cerveza se madura en barriles de vino blanco. Emerge con un aroma a pasas de uva y a licor, es tonificante y bien definida, tiene un moderado sabor a manzanas frescas y arce y un gran acabado seco, con sabor a madera.

Región de origen
Nordeste de los Estados Unidos

Estilo Cerveza de trigo, con fruta

Contenido alcohólico
6.2% (5.0p)

Temperatura ideal para servir 10°C (50°F)



MITIGANTES DE LA SED:

CERVEZAS DE TRIGO ESTILO BELGA

LAS CERVEZAS CON UNA SUSTANCIAL PROPORCIÓN de trigo, además de la malta de cebada usual, son especialmente refrescantes y calmantes de la sed. El trigo puede dar el sabor agrio con reminiscencias de la ciruela o la manzana. En el estilo belga de la cerveza de trigo, usualmente existe también un sabor a fruta por el uso de la cáscara de las naranjas de Curaçao, posee también un sabor cítrico, mentolado y pimentoso de las semillas de cilantro, y otras especias. Estos ingredientes son utilizados además del lúpulo normal.



Pierre Celis
El reactivador de la cerveza de trigo... ver también página 80.



¿Por qué blanca?
El término “blanco” (wit en flamenco, blanche en francés, Weiss o Weisse en alemán) supone una cerveza de trigo.

HOEGAARDEN SPECIALE

La ciudad campesina de Hoegaarden, al este de Bruselas, en el corazón de los campos de cultivo de trigo, tuvo alguna vez más de 30 cervecerías que elaboraban la cerveza de trigo local. La última cerró en los años 1950, cuando las mezclas tradicionales fueron reemplazadas por las lager, pero en los años 1960 el entusiasta Pierre Celis revivió el estilo. En los años 1980 su cervecería fue comprada por Interbrew. La Hoegaarden normal es perfumada y picante en aroma, con sabor a frutas y un entorno a miel. Una Hoegaarden Speciale más novedosa para el invierno, es apenas más firme y con mayor sabor a nuez. La Hoegaarden Grand Cru lleva las mismas especias, pero tiene más contenido alcohólico, y no lleva trigo. Hoegaarden revivió recientemente una ale ámbar especiada, la DAS.

Región de origen
Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo Cerveza de trigo belga

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

NARANJAS DE CURAÇAO

LA ISLA DE CURAÇAO, antiguamente una colonia holandesa, es conocida por su estilo de naranjas ácidas, utilizadas por los elaboradores de licor y de destilerías de gin holandeses y por los cerveceros belgas. Durante el período colonial, los Países Bajos y Bélgica formaban un solo país.



DOMUS LEUVENDIGE WITTE

La ciudad de Leuven es el hogar de Stella Artois, y el centro cervecerio más grande en Bélgica. Se encuentra al este de Bruselas, y cerca del área del cultivo de trigo. Leuven posee su propia tradición de cervezas de trigo, mantenida por la cervecería y el pub Domus. Dentro del surtido de Domus se encuentra Leuvendige Witte, con un aroma fresco a crema de naranjas; un paladar que surge con sabor a una gaseosa de limón; y un balance seco y picante. Leuven es una ciudad universitaria, conocida por su gran cantidad de bares estudiantiles, entre los cuales Domus es el clásico.



Región de origen

Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo

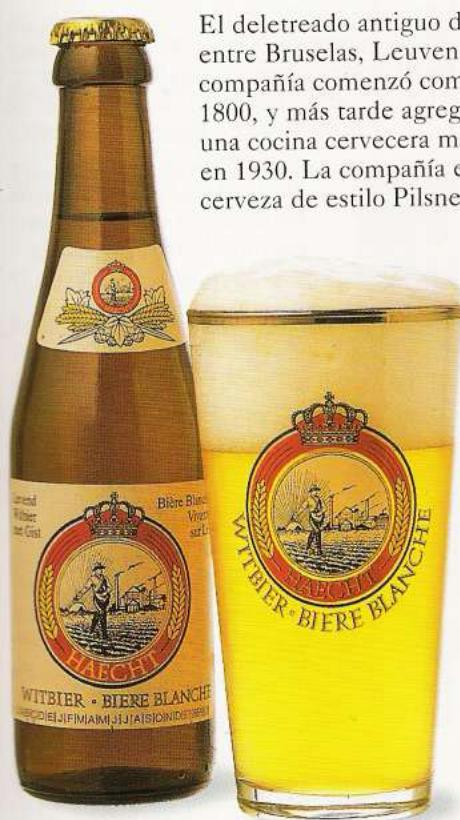
Cerveza de trigo belga

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

HAECHT WITBIER

El deletreado antiguo de la aldea de Haacht, entre Bruselas, Leuven y Mechelen. Esta compañía comenzó como una lechería en los años 1800, y más tarde agregó una cervecería. Utiliza una cocina cervecería magníficamente restaurada en 1930. La compañía es muy conocida por su cerveza de estilo Pilsner. También produce esta belga blanca, de granos secos, cuyo aroma y sabor enfatizan más al trigo que a las frutas y a las especias.



Región de origen

Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo

Cerveza de trigo belga

Contenido alcohólico
4.8% (3.8p)

Temperatura ideal para servir
9-10°C (48-50°F)

L'ABBAYE DES ROCS

BLANCHE DES HONNELLES

En la parte de Bélgica de habla francesa las cervezas de trigo "blancas" se identifican por el nombre *blanche*. Este ejemplo está elaborado por la cervecería nombrada según una granja que alguna vez fue un monasterio. La cervecería está cerca de Montignies-sur-Roc, entre Mons y Valenciennes. Montignies-sur-Roc se encuentra entre dos pequeños ríos llamados los Honnelles. La Blanche de Honnelles tiene un color más completo y es más fuerte que la mayoría de las cervezas de trigo, con sabor a mermelada y muy melosa.



Región de origen Provincia de Hainaut, Bélgica

Estilo Cerveza de trigo belga

Contenido alcohólico
6.0% (4.8p)

Temperatura ideal para servir
9-10°C (48-50°F)

MATER WIT BIER

Los antiguos romanos probablemente establecieron la singular aldea llamada Mater, cerca de Oudenaarde, en la vieja ruta desde Colonia al mar. Una familia llamada Roman explotó durante 14 generaciones esta cervecería hermosamente bien conservada. Al igual que las tres cervecerías vecinas en el área de Oudenaarde, es bien conocida por su cerveza marrón. También tiene una disfrutable blanca, con los sabores frescos de la limonada casera, el helado y un especiado seco y balanceado.



Región de origen

Provincia del Este de Flandes, Bélgica

Estilo Cerveza de trigo belga

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir
9-10°C (48-50°F)

CELIS WHITE

Habiendo establecido y vendido la cervecería Hoegaarden, Pierre Celis se mudó a los Estados Unidos. Se fue a Austin, Texas, en donde tenía amigos belgas y allí puso en marcha una hermosa cervecería bien instalada. Su Celis White es muy similar a la cerveza que elaboraba en Bélgica, pero quizás más suave, menos floral, y con más acidez frutal. La cervecería de Austin es manejada por la familia Celis bajo la propiedad de Miller. La Celis White también se produce bajo licencia en Bélgica, por De Smedt.



Región de origen
Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo
Cerveza de trigo de estilo belga

Contenido alcohólico
4.9% (3.9p)

Temperatura ideal para servir
9-10°C (48-50°F)

DE RIDDER WIECKSE WITTE

“Wick” es el vecindario en donde se encuentra la cervecería De Ridder, sobre la margen izquierda del Río Meuse (en holandés, Maas), en el corazón de Maastricht, la ciudad histórica en Dutch Limburg. La ciudad, rodeada por pequeñas cervecerías, es conocida por sus numerosos cafés. En el centro, De Ridder es una marca local, que data de 1852. Su cerveza de trigo tiene el aroma y el sabor a la fruta del melón y un acabado seco, a raíces de jengibre. De Ridder es propiedad de Heineken.



Región de origen
Provincia de Limburgo, Holanda

Estilo Cerveza de trigo de estilo belga

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

Una cerveza fresca
La parte posterior de la etiqueta sugiere, para servir, una temperatura de 6-8°C (44-46°F), y algunos cerveceros hasta estarían de acuerdo si fuera por el sabor helado de la muerte.

UNIBROUE BLANCHE DE CHAMBLY

La lengua francesa en esta instancia no es de Bélgica, sino de Canadá. En el suburbio de Montreal, Chambly, la microcervecería Unibroue elabora cervezas de gran carácter de estilo belga. Los fundadores de la cervecería incluyen al cantante de rock canadiense Robert Charlebois. Inicialmente recibió algún asesoramiento de la cervecería belga Riva. La Blanche de Chambly es espumosamente chispeante, con marcadas notas perfumadas a naranja y limón.



Región de origen
Provincia de Quebec, Canadá

Estilo Cerveza de trigo de estilo belga

Contenido alcohólico
5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

MOKU MOKU BISUCUIT WEIZEN

La frase *Moku Moku* se refiere a las pantallas de humo históricamente utilizadas por los guerreros Ninja, practicantes de las artes marciales en las montañas locales. La cervecería se encuentra cerca de Ueno, al este de Kyoto y Osaka, Japón. El nombre de la cerveza alude al malta bizcocho. Si bien parece extraño, este término belga concuerda singularmente con la Weizen alemana. La cerveza tiene un color naranja, comienza con un malteado de nueces y acaba fragante y perfumada y levemente ahumada. Un interesante híbrido del Japón.



Región de origen
Honshu, Japón

Estilo Cerveza de trigo belga-alemana

Contenido alcohólico
4.5% (3.6p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

CERVEZAS DE TRIGO ESTILO BELGA

COORS BLUE MOON
BELGIAN WHITE



La cervecería más grande a nivel mundial es aquella perteneciente a Coors, en Golden, Colorado. Esta compañía es bien conocida por sus lagers americanas de cuerpo muy liviano, pero también elabora otras especialidades, incluyendo un surtido bajo la marca Blue Moon. Estas incluyen un buen ejemplo de la belga blanca, elaborada con una proporción de avena. Esta cerveza de color completo para el estilo, posee un carácter cremoso, oleoso, con cáscara de naranja, moviéndose a un acabado seco y liviano.

Región de origen Sudoeste de los Estados Unidos

Estilo Cerveza de trigo estilo belga

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

VAN EECKE WATOU'S WIT
En una de las calles principales de Watou, Flandes del Oeste, se encuentra una estatua de un cervecer desconocido, que celebra la preocupación de la ciudad. Esta pequeña ciudad tiene no menos de tres cervecerías. Entre ellas, Van Eecke es conocida por una ale dorada dedicada a la ciudad de Poperinge (pág. 137). Van Eecke produce además la Winter Wit, notablemente espumosa, pálida, seca, herbácea y floral.

Región de origen Provincia de Flandes del Oeste, Bélgica

Estilo Cerveza de trigo estilo belga

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

GRAND-PLACE BLANCHE



Es posible tomar una cerveza en la vereda de un café de pavimento que aparenta ser la Grand' Place de Bruselas, mientras que realmente se encuentra en el interior de un antiguo depósito de sake en Nagoya, Japón. La cuadra ha sido recreada con sorprendente credibilidad por un diseñador de escenarios de películas. Esta versión de Grand' Place es de hecho una taberna para tomar cerveza que ofrece una ale floral dorada, una ale marrón almendrada y una *blanche* (blanca) perfumada, dulce y muy frutada, con un excelente despliegue de sabor. Grand-Place es propiedad de la compañía de sake Shirayuki.

Región de origen Honshu, Japón

Estilo Cerveza de trigo de estilo belga

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

GULPENER KORENWOLF
Un "corn wolf" es un hámster, una criatura que junta grano en el verano y lo almacena para el invierno. Los holandeses, que viven en un minúsculo y físicamente vulnerable país, tienen pasión por todo aquello que es pequeño, trabajador y prudente. La Korenwolf es una cerveza de trigo de estilo belga con perfume a tierra y un fuerte sabor a fruta. Está llena de sabor refrescante, es satisfactoria y apetitosa. La cerveza es elaborada por la respetada cervecería Gulpener, cerca de la ciudad de Maastricht.

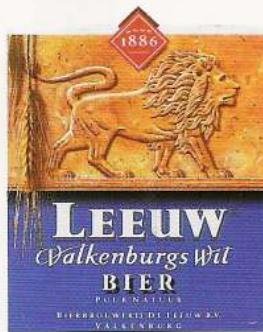
Región de origen Provincia de Limburgo, Países Bajos

Estilo Cerveza de trigo estilo belga

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

DE LEEUW VALKENBURGS WIT



El nombre De Leeuw (como en "Leo") significa El León, un nombre heráldico popular para cervecerías. Esta vieja Cervecería Lion se encuentra en Valkenburg, al este de Maastricht, en Dutch Limburg. La cervecería en una de las pocas partes montañosas de los Países Bajos, se enorgullece por sus manantiales. La *wit*, nombrada según la ciudad, es suave, malteada y abundantemente frutada, con un acabado seco. La *wit* de invierno es más grande con una sugerencia de panqueques de fruta.

Región de origen Provincia de Limburgo, Países Bajos

Estilo Cerveza de trigo de estilo belga

Contenido alcohólico 4.8% (3.8p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

RIVA DENTERGEMS WIT

Originariamente una fuente de río proveía el agua, e inspiró el nombre de esta cervecería de vieja data, comprada por una familia en Dentergem, sobre los límites de Flandes del Este y del Oeste. Riva elabora una amplia variedad de cervezas, pero es más conocida por su belga blanca. En algunos países la mezcla se conoce como Wittekop, una referencia a su gran espuma blanca. La cerveza es seca y limpia con un complejo carácter de especias y frutas, que se despliegan hacia una oleada de limón dulce en el acabado.

Región de origen Provincia de Flandes del Oeste, Bélgica

Estilo Cerveza de trigo estilo belga

Contenido alcohólico 5.0% (4.0p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

STEENDONK BRABANTS WITBIER

Una belga blanca elaborada por la renombrada cervecería Palm, en Steenhuffel, al noroeste de Bruselas, y comercializada en conjunto por la gente que produce la famosa y fuerte Golden Duvel, cerca de Breendonk. El nombre es la unión de dos aldeas. La cerveza es pálida y lechosa, picante y seca, con canela, y un carácter a fruta de melón.

Región de origen Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo Cerveza de trigo estilo belga

Contenido alcohólico 4.5% (3.6p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

TIMMERMANS LAMBIC WIT



El típico condimento de una belga de trigo, pero aplicado a una *lambic*: el estilo de cerveza que por el uso de levaduras silvestres tiene un sabor a vino. Los sabores son reminiscentes al tostado liviano con limón, naranja y notas de mermelada de jengibre (aunque el jengibre no se utiliza). Muy definida y refrescante. La cerveza es elaborada por la cervecería Timmermans de *lambics* en la tradicional región de ese estilo.

Región de origen Provincia de Brabante Flamenca, Bélgica

Estilo *lambic* blanca

Contenido alcohólico 4.5% (3.6p)

Temperatura ideal para servir 9-10°C (48-50°F)

PINKUS MÜLLER HEFE WEIZEN



Tal ha sido el éxito de la cerveza de trigo del sur de Alemania, que muchas cervezas del norte han diseñado sus propios ejemplos de este estilo. En Münster, el pub y la cervecería Pinkus Müller poseen una *Weizen* distintivamente propia. La cerveza tiene un típico balance sureño de malta de trigo y cebada, pero con el carácter de una levadura del norte: floral y seca y levemente ácida. Una cerveza suave, delicada y apetitosa.

Región de origen
Münster, Norte del Rhin Westfalia, Alemania

Estilo Hefeweizen

Contenido alcohólico
5.2% (4.2p)

Temperatura ideal para servir 9-12°C (48-54°F)

HERRENHÄUSER WEIZEN BIER



Esta cervecería de Hanover, establecida en 1868, es más conocida por su cerveza de estilo Pilsner, incluyendo una versión *Kosher*. En el lejano pasado, su estado natal de Sajonia Baja debe haber producido estilos de cerveza de trigo más ácidos y más norteños, pero este reciente ejemplo pertenece ampliamente al estilo sureño. Tiene un aroma picante y dulce; un sabor suave, tenue y almibarado, y un acabado apenas agrio. La etiqueta ilustra vívidamente un campo de trigo.

Región de origen Hanover, Sajonia Baja, Alemania

Estilo Hefeweizen

Contenido alcohólico
5.5% (4.4p)

Temperatura ideal para servir 9-12°C (48-54°F)

SÜNNER HEFEWEIZEN



La cervecería norteña Sünnher es más conocida por su *Kölschbier* que elabora en su ciudad natal de Colonia, pero también posee una *Hefeweizen*. Esta mezcla tiene un aroma floral y perfumado; un cuerpo uniforme y suave con sabor a melón; un ligero carácter a goma de mascar y un acabado de hojas. La etiqueta muestra la elegante cervecería con sus frentes almenados. En la ventana central se ve claramente la caldera de cerveza.

Región de origen Colonia, Rhin del Norte-Westfalia, Alemania

Estilo Hefeweizen

Contenido alcohólico
4.9% (3.9p)

Temperatura ideal para servir 9-12°C (48-54°F)

UERIGES WEIZEN



La mayoría de las cervecerías de *Altbier* de Düsseldorf se han especializado por mucho tiempo en su estilo natal, algunas excluyendo a otras. El clásico pub cervecerio de la vieja ciudad Zum Uerige recuerda el lecho de roca de *Altbier*, pero en recientes años hizo una concesión de las modernas cervezas de trigo con su *Ueriges Weizen*. Elaborada con la levadura de *Altbier*, y aunque de estilo más norteño, tiene un buen y limpio fondo malteado, y es liviana, floral y jengibrosa y muy definida, con una sequedad mineral en el acabado.

Región de origen Düsseldorf, Rhin del Norte-Westfalia, Alemania

Estilo Hefeweizen

Contenido alcohólico
4.5% (3.6p)

Temperatura ideal para servir 9-12°C (48-54°F)

