INTRODUCCIÓN A LA

Cervezofilia

Su primer libro sobre la cultura cervecera.

Por: Felix A. Castellanos M.

© Derechos Reservados 2008

Para todos quienes han hecho posible la divulgación de una cultura cervecera y para quienes se interesan en ella.

Agradecimientos especiales:
A Gaby Bautista por el apoyo moral.
A los amigos que me han acompañado en la experiencia de conocer nuevas cervezas.
A Elba Copado (de la microcervecería Beer Lounge) por apoyar con algunas fotografías y la divulgación de este libro.

ANTES DE COMENZAR A LEER...

Si está buscando algún libro para tratar de justificar algún caso de alcoholismo o intentar encontrar la génesis de la proliferación de todos los vicios, le recomiendo buscar otro texto, ya que éste libro es un humilde intento para promover una cultura sobre el uso de la cerveza como una bebida que merece respeto, y por lo tanto, ser consumida por gente que vaya más allá del vulgar acto de embriagarse hasta el vómito.

Tampoco se trata de un boicot minoritario de revolucionarios ociosos contra los productos de las grandes empresas, ya que, como la introducción lo señala, la idea es promover una evolución de nuestra cultura cervecera.

La intención del presente libro es simplemente promover una cultura que beneficie tanto a consumidores como a productores de cerveza, y por supuesto, ser el primer libro de muchos que usted vaya a leer sobre éste interesante tema.

Para cualquier pregunta, duda, comentario, propuesta de negocios o recomendación de alguna cerveza, puede escribirme a:

cervezofilia@yahoo.com.mx

INDICE.

¡POR UNA EVOLUCIÓN DE LA CULTURA CERVECERA! I

PARTE I: LOS NOCIVOS MITOS SOBRE LA CERVEZA.

ALGUNOS MITOS POPULARES SOBRE LA CERVEZA. **2**

PARTE II. AHORA, LO QUE SÍ DEBERÍAMOS DE SABER Y HACER.

¿QUÉ ES “LA CERVEZA”? **23**

LAS PARTES DE UNA CERVEZA. **30**

MÁS SOBRE LA ESPUMA... **34**

¿POR QUE HAY DIFERENTES TIPOS DE CRISTALERÍA PARA BEBER CERVEZA? **38**

LOS SABORES, AROMAS, TEXTURAS Y COLORES DE LA CERVEZA. **42**

TIPOS DE CERVEZAS. **46**

TIPOS DE CERVEZAS, TIPOS DE SITUACIONES. **50**

¿CÓMO DEGUSTAR UNA CERVEZA? **54**

ALGUNOS TEMAS DE CONVERSACIÓN SOBRE LA HISTORIA DE LA CERVEZA. **58**

ALGUNOS ASPECTOS SALUDABLES DE BEBER CERVEZA MODERADAMENTE. **63.**

LA CERVEZA Y EL ARTE DE COCINAR. **66**

REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA PARA CONTINUAR. **70**

¡Por una evolución de la cultura cervecera!

Ocasionalmente usted puede ver que en algunos negocios se venden cervezas de marcas que le son “desconocidas”, debido a que simplemente no las ha probado. Las cervezas pueden ir desde las elaboradas por micro-cervecerías nacionales hasta cervezas de otros países como Canadá, Alemania, Bélgica, Irlanda, Inglaterra o China.

Debido a la naturaleza entrometida que algunos humanos poseemos, es posible ver el comportamiento de las personas en torno a estas cervezas “desconocidas”:
La gente las mira, las contempla y luego tiende a sacarles la vuelta.
Algunos se acercan, las inspeccionan y las vuelven a dejar, más o menos en el mismo sitio de donde las tomaron.
Hay gente que las sujeta unos momentos en sus manos, miran alrededor (muy probablemente en búsqueda de ayuda o alguna señal que los oriente)... y `posteriormente vuelven a dejar la cerveza en su sitio.
Incluso hay quienes casi al llegar a su turno en la caja para pagar, le dicen al acompañante: “mejor ve y deja estas... ¡y tráete de las otras!” (Traducción utópica: “sea gentil mi estimado amigo y retorne estas cervezas a su lugar original para no causar un desorden innecesario a las honorables personas que laboran en éste lugar y por favor, traiga las cervezas que anteriormente habíamos escogido”).

Dentro de las miles de cosas que uno podría especular, podríamos considerar que tantas oscilaciones en nuestro actuar se deban a que simplemente no sabemos qué demonios es lo

Derechos Reservados, 2008 ©

que podríamos estarnos llevando, y en el peor de los casos, quienes nos venden la cerveza tampoco lo saben.

En mi experiencia como consumidor, he visto que son muy contadas las personas que además de vender cerveza, poseen un dominio de conocimientos mínimo y respetable sobre cervezas. Incluso, en una tienda de autoservicio, la cual se enfoca a la venta de productos gourmet a bajos precios, en menos de 2 minutos pude observar cómo fue que tres personas, que estaban a punto de llevarse unas cervezas, sencillamente no lo hicieron. La razón: el precio marcaba “$280.00” por unidad, cuando el precio de la cerveza era de “$28.00” (aunque esto ya no es un problema sobre el conocimiento de la cerveza, es más bien un problema de alfabetización).
Pareciera estúpido pensar que una sola cerveza pudiera costar tanto, sin embargo, la triste realidad es que si uno no tiene idea de qué es lo que se está llevando, entonces sería lógico no tener idea acerca del precio del producto. Aunque por otro lado, sí existen cervezas que son vendidas en algunos bares casi a esos precios... ¡y créame que lo valen!.

La cerveza es, probablemente, la bebida más noble que el ser humano ha inventado: es una bebida digna de admiración, ilustre y generosa.

Gracias a los procesos artesanales, y actualmente a los industriales, la cerveza ha deleitado al ser humano desde hace milenios, prácticamente en todo el mundo. En varias civilizaciones antiguas, como por ejemplo, Babilonia y Egipto, la cerveza era el motor de desarrollo económico y social. Por otra parte, en la actualidad, la cerveza implica una industria de

Derechos Reservados, 2008 ©

millones y millones de “Dólares”, “Euros” y si usted gusta, ¡hasta “Pesos Mexicanos”!, que se extiende en todo el mundo.

De la misma forma, la cerveza ha influido directa e indirectamente en la historia de la humanidad, tanto en política como en la ciencia: literalmente el inicio de algunos países “empezó en donde empezó” gracias a la cerveza, y el desarrollo de grandes avances científicos está ligado a la simple situación de “haberse echado unas buenas *chelas* con los amigos” o incluso, porque la cerveza fue la causa de dichos avances, tal como lo veremos más adelante.

“¿Y para qué tanto rollo *en nombre de la cerveza*? ¡Mejor vamos a chelear y ya!”, pero como dicen: “todo a su tiempo”. Procuraré ser breve y le voy a evidenciar un problema muy grande que tenemos dentro de nuestra cultura cervecera, el cual probablemente usted ha llegado a intuir…

En nuestro país, México, el consumo de cerveza es relativamente alto (al menos en comparación al agua natural, jejejeje), y además, exportamos buenas cervezas: en Estado Unidos y Europa, algunas marcas de cerveza mexicana son muy cotizadas (especialmente en Europa, donde la cerveza mexicana le ha ganado algunos terrenos a los mismísimos alemanes y además se vende muuuuuuuuuy cara en comparación al precio que uno pagaría en la tienda de la esquina).

Canadá produce excelentes cervezas, dignas de competir contra algunas cervezas de Bélgica, donde se producen algunas de las mejores del mundo. Como experiencia personal, me resultó muy grato platicar con un canadiense que le gusta la cerveza. Ésta persona sabe distinguir entre una cerveza “buena”

Derechos Reservados, 2008 ©

de una “chafa”. Él dijo que la mayoría de nuestras cervezas son “buenas” (y hasta se llevó varias en su maleta).

Sin embargo, la cultura de la cerveza en México es muy escasa: existen libros y libros... ¡y libros! sobre la historia, las técnicas y un montón de cosas sobre la producción de cerveza en varios países de Europa, incluso en Estados Unidos y Canadá, pero nuestro país no ha adoptado una cultura cervecera como tal. Por desgracia, la cerveza se ha tornado en algo barato, que sirve para embriagarnos y pasarla bien con “los cuates”, mientras vemos un partido de fútbol. En el caso de la mayor parte de las mujeres, la cerveza es algo circunstancial y da lo mismo cual se vaya a beber (digo, popularmente la cerveza es conocida como algo “de hombres”). Dejo claro que NO tiene nada de malo ver un partido de fútbol bebiendo unas cervezas, sin embargo, usar la cerveza sólo de esa manera sí es bastante triste. Otra cosa: beber una cerveza para “quitarse el calor” es una delicia, sin embargo, emplearla sólo con ese fin es lamentable.

Hace años una microcervecería mexicana nos presentó un tipo de cerveza diferente llamada “Ale”. Esta cerveza era distinta a lo que estábamos acostumbrados a beber y había de diferentes tipos: dorada, ámbar, castaña y obscura. Incluso produjeron una versión especial para Navidad, con un tapón de corcho y una botella más grande. Esa cerveza se vendía más cara (casi el triple del precio de una cerveza “normal”), sabía “diferente” a lo que estábamos acostumbrados y poseía un contenido de alcohol ligeramente mayor. Incluso, los vendedores se empeñaban en refrigerarlas a temperaturas que no correspondían a lo que la etiqueta señalaba de manera explícita.

Derechos Reservados, 2008 ©

Los resultados iniciales eran curiosos: primero la gente no la compraba porque “era cara”; luego la probaban y decían que sabía a “tepache”, “perfume” y otros sabores que supuestamente “no son los de la cerveza”. Sin embargo, la seguían consumiendo. Parte de la historia es que actualmente sólo existe un tipo de cerveza con esa marca, la cual está muy, pero muy lejos de los sabores, cuerpos y aromas de esas cervezas originales.

Lo anterior implica “un jalón de orejas” para las grandes cervecerías mexicanas: de algunos años para acá, gracias a las maniobras comerciales en “pro” de la rentabilidad, se han dejado de producir varias cervezas, algunas que hace una o ya dos generaciones eran reconocidas como “buenas”, dejando a la presente generación de consumidores de cervezas en una situación de opciones muy, pero muy limitadas.
Hago la aclaración, buena parte de las cervezas mexicanas son de calidad, sin embargo, a pesar de ser un país reconocido como productor de buena cerveza tenemos muy pocas opciones, lo cual afecta más a quienes hemos despertado un gusto refinado por lo que llamamos “cerveza”.

Aquí es donde el cervezofílico dice: “yo sé que la cerveza *tiene algo* que no tienen la demás bebidas... y además me gusta”.

Efectivamente, la cerveza “tiene algo”. Desde tiempos ancestrales ha fungido como medicamento, bebida energética, moneda popular e incluso tributo de lujo, por eso es una bebida tan noble... y la idea de esta propuesta es presentarle el enorme territorio que abarca el solo hecho de tener una cerveza en sus manos antes de darle el primer trago.

Derechos Reservados, 2008 ©

"Cervezofilia" literalmente significa: "amor, amistad, afición o inclinación por la cerveza". Esto es lo que marca la diferencia entre "un alcohólico", "un teporocho" o "un pobre diablo borrachales": El cervezofílico investiga, se documenta, busca una buena cerveza y se extasía con ella, sabiéndola degustar, apreciar y gozar en cantidades moderadas, entendiendo que hay distintos tipos de cervezas para distintos tipos de ocasiones.
Por otra parte, los otros sujetos, *los borrachos*, simplemente beben cualquier cerveza porque "sale barato" o "es lo que hay".

El cervezofílico, debido a la carencia de una cultura cervecera en nuestro país, es considerado popularmente como "un chelero necio", que nada más bebe cerveza y se resiste "a uña y diente" para probar otro tipo de bebida espirituosa o licor. Incluso es mal visto en los ambientes esnobistas, donde el vino tinto abunda y el cervezofílico muchas veces carece de argumentos para explicar el por qué de su afición.

La intención del presente texto es aportarle lo mínimo necesario para emprender su viaje por el fascinante mundo de la cultura de la cerveza y ¿por qué no?, de la cervezofilia misma.

La primera parte del presente libro se enfoca en evidenciar todos aquellos mitos que son dañinos para entender a la cerveza como el néctar que es. En otras palabras, aquí vamos a mostrar los errores más comunes que cometemos y perpetúan que la gente considere beber cerveza como algo barbárico, vulgar y carente de apreciación.

La segunda parte se encarga de proporcionarle los conocimientos más básicos y elementales sobre la cerveza, como dicen popularmente: "para que no la riegue" y se vaya animando a extender sus horizontes como cervezofílico.

Derechos Reservados, 2008 ©

¡Disfrute su lectura! y espero que le sean útiles los contenidos y las locuras que verá en este pequeño libro.

Atte. Felix A. Castellanos

Derechos Reservados, 2008 ©

PARTE I.

LOS MITOS NOCIVOS SOBRE LA CERVEZA.

Derechos Reservados, 2008 ©

ALGUNOS MITOS POPULARES SOBRE LA CERVEZA.

Resulta interesante que al preguntarle tanto a los bebedores de cerveza como a los no bebedores, se den ciertas “coincidencias” acerca de ideas que se comparten en torno a la cerveza. En otras palabras: tendemos a pensar casi las mismas cosas sobre la cerveza independientemente de beberla o no.

Por desgracia, como mencionaba en la introducción, muchas veces nuestra cultura mexicana sobre la cerveza, está basada más en mitos y en argumentos sin fundamentos (provenientes de “lo que la gente dice”) que hechos comprobados. Y sin embargo, muchos de nosotros preferimos la cerveza sobre otras bebidas.

Las locuras y las ocurrencias populares ocupan el lugar de conocimientos fundamentados en hechos firmes sobre la cerveza. La verdad es que muchas veces la mayoría no sabemos distinguir entre aquello que es simplemente “un alucine” y lo que está adecuadamente documentado. Es por esto que veremos algunos mitos muy conocidos para aprender a reconocerlos.

Derechos Reservados, 2008 ©

Toda la cerveza sabe igual: "es amarga".

Este es el evento que marca la vida de mucha gente en nuestro honorable país y usualmente sucede cuando las personas somos muy jóvenes: uno está en la reunión de amigos, está comenzando a beber cualquier cosa que le pase por delante, siempre y cuando tenga alcohol... y evidentemente, como buen novato en el mundo etílico, se toma "una cerveza" (digo, simplemente es "más barata" que otras bebidas... y "si todos cooperamos, entonces ¡nos alcanza *de a más!*").

Lamentablemente cuando somos tan jóvenes, inexpertos y menos interesados por el benéfico hábito de la lectura, rara vez se podría tener a un amigo lo suficientemente conocedor de las bebidas (o mínimo a un "chelero gourmet") para saber si lo que estamos bebiendo es al menos "no obsceno" para lo que se denomina "cerveza", o si no estamos cometiendo alguna atrocidad en contra de una excelente cerveza.

Bueno, ahora, sólo por algunos momentos, supongamos que lo que bebimos "sí era una cerveza". Independientemente de algunos detalles como por ejemplo...

- La exposición prolongada a la luz solar por parte de "alguien".
- La exposición prolongada al calor por parte de "alguien" (en algunos negocios es frecuente ver que la cerveza está al lado del confortable y cálido motor del refrigerador).
- La exposición a bajas temperaturas (1 ºC o menos) por parte de "alguien".
- La clase de cerveza.
- El tipo de "cristalería" (tarro, vaso cervecero llamado "pinta", copa); envase (lata o botella); o "asesino de buen

Derechos Reservados, 2008 ©

gusto para la cerveza" como los vasitos de plástico, "hielo seco" o cartón encerado.

- La forma de servirla.

- Y la forma de beberla... sólo por mencionar algunas cosas que alteran el sabor de una cerveza.

Pues bien, pasando por alto las pequeñas minucias de la lista anterior, se dice que la cerveza sabe "amarga". Pero hay de "amargos" a "amargos"... ¿Ha escuchado hablar del "chocolate amargo"?, el chocolate en realidad no sabe "totalmente amargo", sabe a chocolate con un tono no tan dulce que es como sí fuera "amargo". El problema es que cuando escuchamos "chocolate" lo asociamos con algo totalmente dulce y ocasionalmente empalagoso.

El problema de la cerveza es similar: las cervezas tienen sus propios sabores. Entre otras cosas...
Están hechas de variados tipos de granos
Proceden de diferentes procesos de fermentación
Distintas formas de envasado
Se sirven a diferentes temperaturas
Poseen contenidos de alcohol que dependen de cada tipo
... Y además pueden ser "amargas".

Derechos Reservados, 2008 ©

“La cerveza engorda”.

Digámoslo así: a algunas personas la cerveza “les abre el apetito”. Esto no es una regla, ya que también hay quienes cuando beben cerveza “se les va el hambre”. De igual forma, hay cervezas que sirven para acompañar alimentos y otras que por sí mismas son prácticamente “una comida”.

Comparada con otras bebidas, como por ejemplo, el vino tinto, la cerveza posee menos carbohidratos (aquello que nos da energía... y que si no lo utilizamos se transforma en grasas o “lonjas”). Esto significa que un vasito de cerveza genera menos grasas que una copita de vino tinto.

Otro dato técnico que pudiera ayudarle a esclarecer esta mítica idea, es que la cerveza “engorda” sí y sólo sí se acompaña de botanas como papas, fritangas o cualquier alimento engordador que evidentemente poseen una mayor cantidad de carbohidratos que la cerveza misma. Uno no ve en las tortas ahogadas a alguien bebiendo algún licor para acompañar su torta. Tampoco vemos que tacos, pizzas (mientras vemos el fútbol), pozoles, fritangas que tengan chicharrón de cerdo o hamburguesas que se acompañen con vino tinto. No señor, el problema no es de la cerveza misma, son las combinaciones tan peculiares que hacemos con ella lo que produce “la panza de cervecero”.

El problema entonces no es “el beber la cerveza”, sino todo el montón de cosas con las que literalmente “nos atascamos” mientras bebemos la cerveza.

Derechos Reservados, 2008 ©

La cerveza es sólo para "hombres".

Lamentablemente hemos considerado a "la cerveza" como algo meramente "masculino", debido a un montón de pésimos hábitos de consumo que hemos difundidos como "correctos" para beber cerveza.

Entre algunas cosas que personalmente he considerado como relevantes para ahuyentar a las mujeres del beber cerveza, podría citar por ejemplo...

- Reducir el uso de la cerveza, casi exclusivamente para ver el partido de fútbol con los amigos (seamos honestos, a veces los partidos son pésimos e insistimos en gritarle a la TV, mientras "vemos feo" a las mujeres porque no están entusiasmadas).

- Beber cerveza en condiciones que rayan en la barbarie más atroz, como por ejemplo: que las cervezas estén tan frías que parecen desafiar todas las leyes de la física (aunque no sea verano); beberlas directo de una botella que se ve vieja o una lata golpeada, para no ensuciar vasos; o incluso, beber cervezas que se abrieron hace dos días y que llegan a estar "quemadas" (para no desperdiciarlas).

- Presentarles "la cerveza" como una bebida en las condiciones más hostiles: la pestilencia de una tremenda "cruda" (o "resaca" como le llaman elegantemente); vomitar en una fiesta por beberla en exceso; estar con una horda de patanes despotricando con leperadas hacia cualquier silueta femenina que aparezca, independientemente de sus proporciones.

Derechos Reservados, 2008 ©

- Eructar mientras se bebe cerveza (lo cual incluye aromas como cebolla, ajo, chile, carne o chorizo)

Existen diferentes tipos de cervezas y por lo tanto, implican diferentes tipos de usos: efectivamente, sí hay cervezas que pueden ser utilizadas para acompañar un partido de fútbol con los amigos o para beberse frías en un día caluroso... pero también hay cervezas para socializar, para iniciar fiestas, para acompañar cenas elegantes, para degustarlas, para cocinar diferentes tipos de platillos (por ejemplo, vinagretas para ensaladas, sopas, postres, adobar, etc.), para usarlas como aperitivos, para beberse sin alimentos... ¡y para muchos otros usos más! La cerveza, como bebida, es muy versátil y por eso es muy importante saber qué tipos hay, para qué son adecuados, y cuáles son sus características.



Realidad: se pueden preparar platillos con cerveza y además, acompañarlos con ella. En la foto: una Pale Ale con Mousakka (Cortesía del Beer Lounge).

Es terrible decirlo, sin embargo pareciera que muchas veces la cerveza se ha tornado más en una bebida para *salvajes, alcohólicos incultos* o *trogloditas* que para “el hombre”...
“Salvaje”: en sentido figurado, sumamente necio, terco, zafio (falto de modales) o tonto.

Derechos Reservados, 2008 ©

“Alcohólico inculto y pobre”: alcohólico = alguien que abusa de las bebidas alcohólicas; Inculto = de corta instrucción; Pobre = que carece de alguna cosa (dinero, “lana” o “plata”);
“Troglodita”: hombre bárbaro y cruel o muy comedor;
“Hombre”: el género humano, tanto las damas como los caballeros.

Independientemente de las diferencias entre ambos sexos, sería prudente establecer que la cerveza es algo que se encuentra de manera independiente de tales situaciones sexistas y que incluso, puede fungir como un elemento de mediación o convivencia entre hombres y mujeres, tal como se ha venido dando recientemente en países como Japón o como se ha dado en los “Pubs” (tabernas) en El Reino Unido (según algunos documentales del History Channel).

Derechos Reservados, 2008 ©

“La cerveza debe de beberse ***bien helada* (como sinónimo a “muy fría”).**

Desde la antigüedad, la cerveza era útil como una bebida que aportaba energía al cuerpo y brindaba cierta sensación refrescante, debido a que en lugares donde predominaban los clímas cálidos (como en Egipto), se procuraba mantener fresca.

En “El Viejo Oeste” de Estados Unidos, la cerveza cumplía un papel de bebida refrescante. Esto pudo haber derivado en una idea extrema para nuestras creencias sobre cómo se supone que se debe de beber una cerveza: “entre más fría es mejor”.

En la actualidad, parte de la mercadotecnia de la cerveza en algunos negocios, implica anuncios que la promueven como “helada”, “bien fría”, “brutalmente helada”, “super fría” e incluso, en los casos más extremos, se vende rodeada de una coraza de hielo que usted tiene que romper para abrirla... ¡y sorpresa!, la cerveza también está congelada.



Realidad: el frío extremo perjudica la cerveza. Absténgase de la práctica del tarro congelado

Derechos Reservados, 2008 ©

Si su cerveza está a punto de convertirse en un pedazo de hielo, va a ocurrir algo lógico: sus papilas gustativas (o sea, las terminaciones nerviosas que usted tiene en la lengua y que intervienen en la articulación del sabor que usted percibe en la boca) simplemente se van a “dormir”, entumecer, anestesiar, dejar de reportarle a su cerebro el sabor de lo que usted está bebiendo.

Esto implica algo evidente: la cerveza pierde “los tonos de su sabor” (y otras cosas más) si se sirve muy fría. Si lo que hemos estado viendo es que la cerveza posee un sabor, entonces lo obvio sería considerar que la cerveza no va “tan fría”.

Derechos Reservados, 2008 ©

“Al servir la cerveza, no se debe hacer espuma”.

Derivado del mito anterior, hay otro que proviene también de esta circunstancia “refrescante”: “La cerveza no tiene que hacer espuma” o “entre menos espuma es mejor”.

Esto depende mucho del tipo de cerveza y el tipo de gente. Incluso ha sido objeto de estudios y se ha visto que a los norteamericanos igual que a los escoceses, les agrada la cerveza con poca espuma, pero en otros países como Inglaterra y Bélgica, la espuma debe de ser más amplia, según un estudio publicado por Smythe, Mahony y Bamforth en el 2002 dentro del *Journal of the Institute of Brewing* (no es broma, hay una revista de estudios experimentales que está especializada en la cerveza).



Realidad: la espuma en la cerveza juega un papel muy importante en su percepción

Al menos aquí en México, es posible decir que predomina la idea de cervezas con prácticamente “nada de espuma” y de hecho, es frecuente escuchar en los bares, restaurantes o reuniones con amigos, que le dicen de palabrotas al pobre incauto que osa servir “una chela” con una tenue línea de espuma.

Si usted sirve una cerveza casi a cero grados y además, escurre todo el tiempo por las paredes de un vaso de vidrio sin

Derechos Reservados, 2008 ©

hacer una sola burbujita de espuma, lamentablemente eso es "bien visto" y se considera "la forma correcta de servir cerveza".

Aquí en México es frecuente ver que servimos cervezas "descabezadas" ("cabeza" es el nombre en inglés que se le da a la espuma) y créame que lejos de "haber servido bien la cerveza", literalmente "le está matando el sabor". Servir la cerveza sin hacer su espuma es tal vez la peor forma de servirla.

La idea de servir una cerveza "coronada" (con espuma sobresaliendo del recipiente) resulta rara debido a nuestros hábitos comunes, pero ha llegado a ser un rasgo adoptado por la mercadotecnia de algunas cervezas extranjeras.





Realidad: en otras culturas, la espuma es bien vista. Arriba, una Lager con cabeza abundante. Abajo (cortesía del Beer Lounge) una cerveza con corona, evidenciando un cuerpo robusto.

Derechos Reservados, 2008 ©

La cerveza oscura es “más fuerte”.

Resulta triste que quienes tienen años y años... y años bebiendo cerveza, simplemente se atrevan a decir que “la cerveza puede ser “clara” u “obscura”... “¡y la obscura es más fuerte!”.

Para decir que una cerveza es “más fuerte” que otra es necesario hacer referencia a cosas muy específicas. ”Fuerte” ¿en relación a qué?: ¿al sabor?, ¿al cuerpo?, ¿al aroma?, ¿al contenido de alcohol?, ¿al amargor?

La cerveza posee varias dimensiones, esto es, propiedades que la constituyen. Decir que es “clara” u “obscura”, corresponde sólo a una de sus propiedades, no a la cerveza en sí.





Realidad: el color no implica una relación directa con el contenido alcohólico de la cerveza. A su izquierda tres cervezas (de izquierda a derecha): una Pilsner de 4.5º, una Munich de 4.5 y una Stout de 4.2. A su derecha: una Bock de 11º.

Derechos Reservados, 2008 ©

Aquellos que dicen a los cuatro vientos que “beber cerveza es sólo para platicar mientras se comen papas fritas o para comer carne asada”, definitivamente son los que menos nos ayudan en esto de promover una cultura cervecera.

La cerveza posee un grado de complejidad semejante al vino, aunque algunos cocineros profesionales afirman que incluso es más difícil emplear cerveza para cocinar (LaFrance, 1997). Hay cervezas que sirven para acompañar platos fuertes como carnes, para acompañar botanas, para servirse como aperitivos (antes de cualquier alimento), o literalmente para beberse sin comida alguna. Incluso, hay cervezas que se recomiendan beber como acompañantes de postres y créame que eso raya en lo inusualmente delicioso.

¡Ah!, otra parte de este mito que estamos examinando, es que la cerveza también sirve para “quitarse lo enchilado”. Por alguna extraña razón que ignoro, los mexicanos nos distinguimos por decir que: “sin chile, la comida no sabe”. Resulta obvio que la ardiente sensación del picante se inhibe fácilmente bebiendo algo que está helado y además... ¡tiene alcohol!. Además, como ingerimos alimentos picantes en una buena “resaca” o “cruda”, aparentemente eso hace a la cerveza como algo “perfecto” para “curar una buena cruda”.

Como buen “cervezofílico”, es necesario comenzar a separar a “la cerveza”, como elemento central de una cultura cervecera, de nuestros pésimos hábitos alimenticios y de excesos.

Derechos Reservados, 2008 ©

Combinar la cerveza con alimentos excesivamente salados es la técnica más vieja para que uno ingiera más cerveza, esto es debido a la sed que causan (es por eso que en cualquier restaurante, cantina, bar o taberna, nos proporcionan churritos, cacahuates, u otra botana salada). Por otra parte, combinar la cerveza con alimentos grasosos e irritantes, constituye la invitación más sencilla para solicitar una credencial de cliente frecuente en el consultorio del gastroenterólogo, además del desagradable espectáculo al día siguiente en el baño.

Derechos Reservados, 2008 ©

“La cerveza es para embriagarse, emborracharse, embrutecerse o *empedecerse* (de ponerse ‘*bien pedo’*)”

Volvemos al punto del “alcohólico inculto y pobre”: popularmente se piensa en la cerveza como el producto para comprar entre todos los que integramos la caterva de rufianes; ponerlo en una hielera, e irlo suministrando entre toda la bola de gente, como si fuera agua de uso. Si no tiene dinero y se va a juntar con sus amigos que pasan por la misma crisis económica y existencial, mejor compren un litro de solvente, aguarrás o alcohol de 96º y les va a salir más barato intoxicarse.

Lo irónico del caso es que cualquier alcohólico lo suficientemente dañado del hígado (y de la cabeza) le va a decir que la cerveza literalmente “primero lo va a empanzar antes de emborracharlo”, y por eso no representa una forma efectiva de embriagarse. Decir que “la cerveza es lo que abre las puertas de todos los vicios para los jóvenes”, sería similar a decir que “la Internet solamente pudre la mente de la gente”. Recordemos que gracias a la Internet, “los estudiantes” (que realmente le hacen honor a la etiqueta) pueden contactarse con investigadores; los periodistas serios pueden buscar en sitios específicos fuentes de información fidedignas sobre noticias importantes; grandes negocios pueden obtener y suministrar datos a sus socios. El problema no es la Internet, sino más bien el uso que se le da. Ocurre lo mismo con la cerveza.

Emborracharse con cerveza le va a requerir más tiempo y dinero que utilizar algún tipo de alcohol adulterado que le va a salir más barato, así que mejor descártela como forma de sostener el alcoholismo.

Derechos Reservados, 2008 ©

Una vez más, los problemas provienen del uso que los humanos le dan a las cosas que producen, no de las cosas en sí: la energía atómica sirve para proveer de electricidad a ciudades enteras, impulsar naves al espacio exterior, o destruir países; el acero permite construir automóviles, material quirúrgico para salvar vidas, o fabricar ametralladoras; una cerveza puede ayudar a digerir mejor la comida, limpiar las plantitas que tiene en la sala de su casa, platicar holgadamente sobre algún tema de interés con algún profesional en la materia... o servir de pretexto para argumentar que “debido a ella perdí el control y espontáneamente me puse a golpear a mi esposa e hijos”.

Derechos Reservados, 2008 ©

“La cerveza sólo es para *los nacos*”

Con el panorama popular al que vemos sometida a la cerveza, no es de extrañarse que cualquier “esnob” o “petimetre” tienda a pensar que “el vino tinto es la bebida de los intelectuales” y que por supuesto, resulta mucho más complejo el degustar una buena copa de vino que una vulgar cerveza... ya que “toda la cerveza es igual”. Esto sería equivalente a decir que todo el vino es igual, que todo el tequila es igual o incluso, yendo a los extremos, que al llegar a una gasolinera, podamos ponerle de cualquier combustible a nuestro vehículo porque “todo lo que sale de las bombas debe ser lo mismo”, independientemente de ser gasolina de alto octanaje o diesel.

Volvamos al punto: no todas las cervezas son iguales y aunque la cerveza es una bebida más noble que el vino, no necesariamente implica que sea “más simple”.



Realidad: los distintos tipos de cervezas poseen distintas características, esto hace que el gusto por una cerveza dependa de cada persona.

El legado de “la cerveza es para los vulgares e ignorantes” muy probablemente viene de Los Griegos, ya que ellos consideraban al vino como una bebida superior a la cerveza. Ahora bien, consideremos que evidentemente en aquellos tiempos, debido al clima, terreno y agricultura, a los griegos se les facilitaba más producir el vino que la cerveza.

Aparentemente, según algunos registros históricos, Aristóteles mencionó que: “Los hombres que han sido intoxicados con vino caen con la cara hacia delante, mientras

Derechos Reservados, 2008 ©

que quienes han bebido cerveza yacen recostados sobre sus espaldas; el vino lo hace a uno superior, pero la cerveza lo hace estúpido" (Hornsey, 2003). Cualquiera que haya escuchado hablar del impacto de la obra de Aristóteles (y quien no, puede considerar que la influencia de las ideas de Aristóteles simplemente han servido como base para lo que llamamos "civilización occidental"), podrá intuir el alcance que este argumento podría haber tenido.

Derechos Reservados, 2008 ©

“Da lo mismo dónde se sirva la cerveza”.

Digo, si “toda la cerveza sabe igual”, entonces carece de sentido ensuciar vasos de vidrio para luego tener que lavarlos (esto tiene sentido cuando uno vive solo y además es medio cochino... sin embargo, cuando “beber cerveza” implica que uno se coloque frente a una cerveza y pueda identificar sus “partes” y sus “propiedades”, entonces la historia cambia radicalmente).

Cuando vaya a un concierto masivo al aire libre y tenga la opción de beber cerveza en vasos de cartón encerado o comprar una botella de agua natural, personalmente le recomiendo mil veces más, que beba agua natural y mejor se espere a llegar a un bar o a su casa para beber la cerveza y culminar con un excelente final el concierto (si es que el concierto fue bueno).

Otra variante de esta aberrante idea que consiste en andar sirviéndose la cerveza donde sea, deriva en que es frecuente ver crímenes como verter cervezas en vasos de plástico, sean desechables o no. Incluso, llega a ser chistoso que hay vasos de plástico que aunque hayan sido lavados, conservan un olor como sí fuera “huevo” y hay gente que bebe su cerveza allí (bueno, no es tan chistoso cuando a uno se la sirven en esos vasos).Dicen por ahí que: “de buenas intenciones está empedrado el camino que lleva al infierno”.

Otra cosa atroz, es ver que le den a uno un tarro de vidrio “congelado” para echarle una cerveza, la cual ya de por sí está helada o casi congelada. Muchas veces el hielo en el tarro congelado es agua que ha absorbido aromas o sabores del refrigerador, y por supuesto, modifica el sabor de la cerveza.

Derechos Reservados, 2008 ©

Lamentablemente ésta idea por sí misma, le puede estropear el sabor a una excelente cerveza.

Definitivamente la cerveza tampoco se toma caliente. Como veremos, hay muchas sutilezas que influyen en el buen beber de una cerveza.





Los distintos tipos de recipientes donde se puede beber la cerveza, así como los materiales de los que están hechos, pueden llegar a afectar el sabor de la misma. A la izquierda (de izquierda a derecha): cerámica, vidrio y metal. A la derecha y aparte: "El asesino de la degustación", el plástico.

Derechos Reservados, 2008 ©

PARTE II

AHORA, LO QUE SÍ DEBERÍAMOS DE SABER Y HACER.

Derechos Reservados, 2008 ©

¿QUÉ ES “LA CERVEZA”?

Esto parece una pregunta muy absurda y carente de sentido. Sin embargo, cuando nos autodenominamos “cervezofílicos”, ¿a qué es lo que nos estamos refiriendo?, ¿qué es a lo que uno está “amando”, haciéndose amigo, afín, o rindiendo cierto culto?

Si uno dice que “la cerveza” es “una bebida alcohólica”, entonces hay que considerar la existencia de ciertas cosas que les han denominado “cervezas sin alcohol”, lo cual implicaría una vil y total contradicción.

Si uno dice que la cerveza se saca de la fermentación de “la cebada”, entonces sólo se piensa en uno de los granos que contribuye a la elaboración de la cerveza y se deja de lado la producción de la cerveza de arroz y los otros granos que le dan sabores y matices diferentes a cada clase de cerveza.

Hablar de “cerveza” no es sólo recurrir a lo que tiene una etiqueta y dice “cerveza”, digo, también hay “cerveza de raíz”.

La cerveza, en el mejor de los casos, para quienes la consideran como “bebida alcohólica”, implica un contenido de alcohol que oscila entre los 4º y que puede llegar hasta los 18º o más.

Derechos Reservados, 2008 ©

La cerveza como un producto de la fermentación de granos, implica “el malteado”, esto es, que la cebada fermenta otros granos, los cuales pueden ser:

- Trigo (como muchas cervezas alemanas que saben “dulces”).
- Avena (como la cerveza fabricada en Irlanda, que contiene altos niveles de lípidos y proteínas).
- Centeno (sí, el mismo que se que se usa en la elaboración del Whisky).
- Mijo (el mismo que se utiliza en los clásico dulces mexicanos llamados “alegrías”).
- Maíz (“tortillas”, ¿alguna otra pregunta?).
- Sorgo (que es básicamente una planta del tipo del maíz pero que resiste más al clima cálido y a las sequías).

Sin embargo, “el malteado” se emplea en la elaboración de casi todo tipo de cerveza, excepto la cerveza elaborada a base de arroz, como algunas cervezas japonesas. La cerveza de arroz usualmente tiende a tener sabores suaves y cuerpos ligeros.

Derechos Reservados, 2008 ©

Las propiedades que posee una cerveza.

Lo que hace a una cerveza distinta a otra, son las características y sus propiedades, las cuales son (Daniels, 2000):

- Cuerpo.
- Contenido de alcohol.
- Amargor.
- Color.
- Sabores y aromas.

El cuerpo es la consistencia del líquido que forma a la cerveza. Cuando uno la vacía en un tarro, vaso o copa, ésta puede parecer como si literalmente fuera “agua gasificada” o como si fuera algún tipo de “licuado espeso”.

Entre más espesa es la cerveza, se sentirá “más pesada”. La mayor parte de las cervezas mexicanas tienden a tener un cuerpo suave, es decir, son “ligeras”. Esto no implica un problema, sino todo lo contrario: uno puede beber nuestras cervezas en diferentes tipos de situaciones y pueden prestarse más para acompañar alimentos.

Lamentablemente, por otro lado, al conocer sólo a las cervezas de cuerpos suaves, tendemos a pensar que “todas las cervezas” deben ser iguales. Las cervezas con cuerpos más ligeros tienden a servirse en temperaturas más bajas (por supuesto, hay excepciones) y es por esto que cuando probamos cervezas de otros países, con cuerpos más robustos, y las sometemos a temperaturas más bajas de lo que deberían de servirse, simplemente les arruinamos el sabor.

Derechos Reservados, 2008 ©

El contenido de alcohol se simboliza con un " º " al lado del número que marca la graduación. Por ejemplo, "4.5º". Si una cerveza dice "9º" evidentemente tendrá mayor contenido de alcohol que la que señale "5º".

Sin embargo, si la cerveza que marca "5º" tiene un cuerpo más robusto (o sea, que es más espesa) que aquella que marca "9º", entonces beber tres cervezas de "5º" lo harán sentir más lleno y pesado que haber bebido tres de "9º" (si es que aún está conciente por el contenido de alcohol).

La mayor parte de las cervezas mexicanas tiende a contenidos de alcohol no mayores de 5.5º (Jackson, 2000; Kenning, 2005).

Uno de los problemas más frecuentes al beber cervezas con mayor contenido de alcohol, es que las personas tienden a concentrar su atención en el sabor del alcohol más que en la diversidad de otros posibles sabores y otras características que hacen de una cerveza un producto fino, como por ejemplo, los aromas, los matices de sabores, la consistencia del cuerpo, por mencionar algunos.

El amargor implica niveles de "acidez", esto significa que entre mayor amargor hay, es posible que haya una mayor presencia de procesos de fermentación más elaborados y a veces, mayor cuerpo, lo cual no necesariamente implica mayor contenido de alcohol. Algunas cervezas del Reino Unido tienden a ser más amargas que las mexicanas.

Derechos Reservados, 2008 ©

Un problema común en torno a esto, es nuestra falta de apreciación del amargor mismo, ya que mucha gente tiende a asociar el sabor “amargo” con algo desagradable.

El color está ligado con azúcares y la oxidación de la cerveza. Esto implica que en buena cantidad de los casos, la cerveza más oscura tiende a ser más amarga que la clara. Así mismo, las cervezas más oscuras poseen sabores más “tostados” que las claras y usualmente mayor cantidad de azúcares. Es frecuente encontrar que la mayor parte de las cervezas “Light” o de aquellas etiquetadas como “sin alcohol” son “claras”.

Observar el color de la cerveza es todo un espectáculo: puede haber pequeños sedimentos, decantaciones de la espuma al convertirse en líquido dentro del vaso; los tonos contrastantes entre el cuerpo y la espuma. Por lo cual, en la mayoría de las ocasiones, resulta indispensable servir la cerveza en algún tipo de cristalería.

El sabor de la cerveza no es solamente “amargo”. Existe una gran variedad de sabores que están presentes en una sola cerveza y que pueden evolucionar desde el primer trago, la pausa y el segundo trago. De igual forma, **los aromas** en la cerveza se combinan y abren un panorama de matices que se mezclan cuando uno degusta una cerveza. Para apreciar los aromas se requiere muchas veces de verter la cerveza en algún tipo de vaso o copa de vidrio.

Derechos Reservados, 2008 ©

Cuando la cerveza es fina, privarse de los aromas de la cerveza al beberla, implica dificultar o incluso obstaculizar la diferenciación de los posibles sabores que puede contener... y por lo tanto, disminuir el impacto de esos sabores.

Una dificultad enorme para valorar la calidad de una cerveza, es beberla en un tipo de recipiente o cristalería inadecuado, ya que hay cervezas tan finas que pueden presentar sabores y aromas iniciales, que son diferentes a los aromas y sabores que deja en el paladar después de haber dado el primer trago. Percibir los aromas de una cerveza es una pieza clave para degustarla. Ahora, también hay cervezas finas que se beben directo de la botella (por eso es importante leer siempre las etiquetas)

Ahora bien, resumiendo lo que hemos visto en este apartado, podríamos deducir los siguientes consejos al momento de beber una cerveza:

1. Usualmente las cervezas con cuerpos más ligeros se sirven a temperaturas más bajas que las de cuerpos robustos: Si la cerveza tiene un cuerpo más robusto, implica un proceso de fermentación más elaborado que deriva en matices de sabores más complejos. Si la enfría de más, literalmente “le va a matar el sabor”.

2. El contenido de alcohol, por normas internacionales, viene señalado en la etiqueta de la cerveza. Sin embargo, el mero número acompañado de un “ º ” no nos dice gran cosa sobre la calidad de la cerveza. Si la intención fuera desarrollar lo más pronto posible un daño en el hígado o

Derechos Reservados, 2008 ©

en el cerebro por beber la mayor cantidad de líquido sin sentirse embriagado, entonces esta indicación sería clave.

3. El amargor de una cerveza involucra matices de sabores y puede variar desde el primer contacto hasta la pausa que haga antes de dar el segundo trago. Degustar el amargor, es un escalón más en el acto de degustar la cerveza

4. Es importante observar la cerveza antes de beberla, ya que nos puede dar una idea del cuerpo, el color y puede indicar el contenido de alcohol y azúcares, así como de los posibles sabores que podría contener. Observar el cuerpo de la cerveza deslizándose en las paredes de una copa nos muestra si la cerveza es aguada, aceitosa o cremosa.

5. Está implícito que los aromas y sabores de la cerveza deben de ser degustados, lo cual significa que contrario a lo que se suele encontrar en la cultura popular al emplear la cerveza como “agua de uso” en climas calurosos o reuniones masivas (que tienen como finalidad embrutecerse con la cerveza), existen formas de apreciar mejor estas dimensiones poco percibidas de una cerveza.

Derechos Reservados, 2008 ©

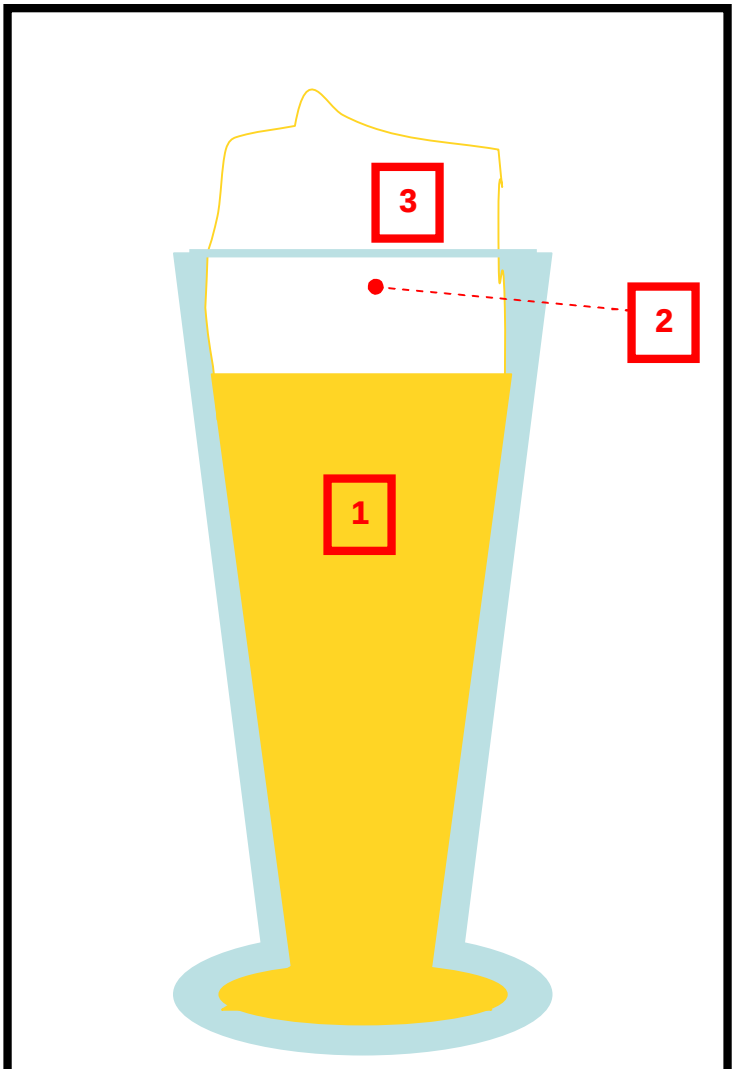
LAS PARTES DE UNA CERVEZA.

Aunque parezca un poco tonto de primera instancia, es necesario considerar que una cerveza está constituida por los siguientes elementos:

El cuerpo, que es el líquido, y que como hemos visto, tiene distintas consistencias según la cerveza.

La espuma, que ocasionalmente es llamada “cabeza” (Jackson, 1993 y 2000) y puede otorgar un diagnóstico preliminar sobre el cuerpo de la cerveza

La espuma que excede los límites del vaso y sobresale se le llama “corona” (Pini, 2003), y en algunos países es considerada como algo de buen gusto.



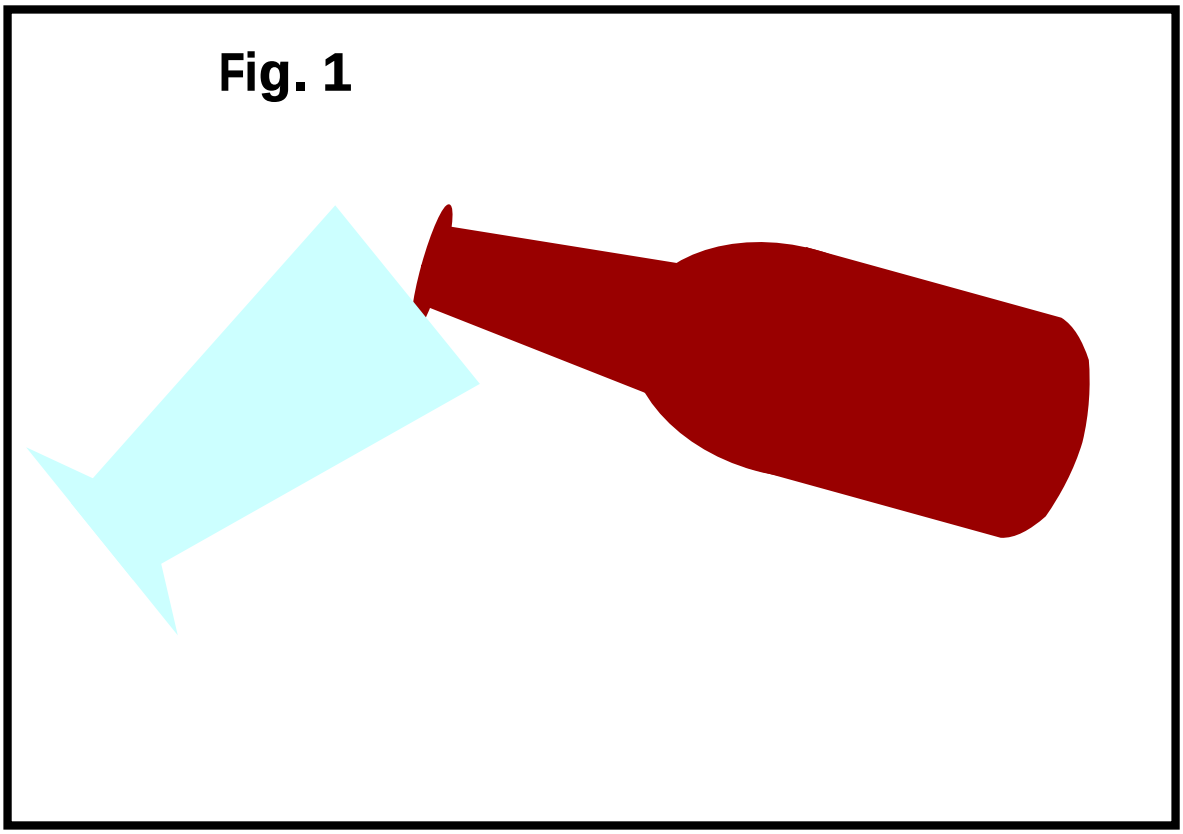
Las partes de una cerveza: 1)Cuerpo; 2)Cabeza; y 3) Corona.

Derechos Reservados, 2008 ©

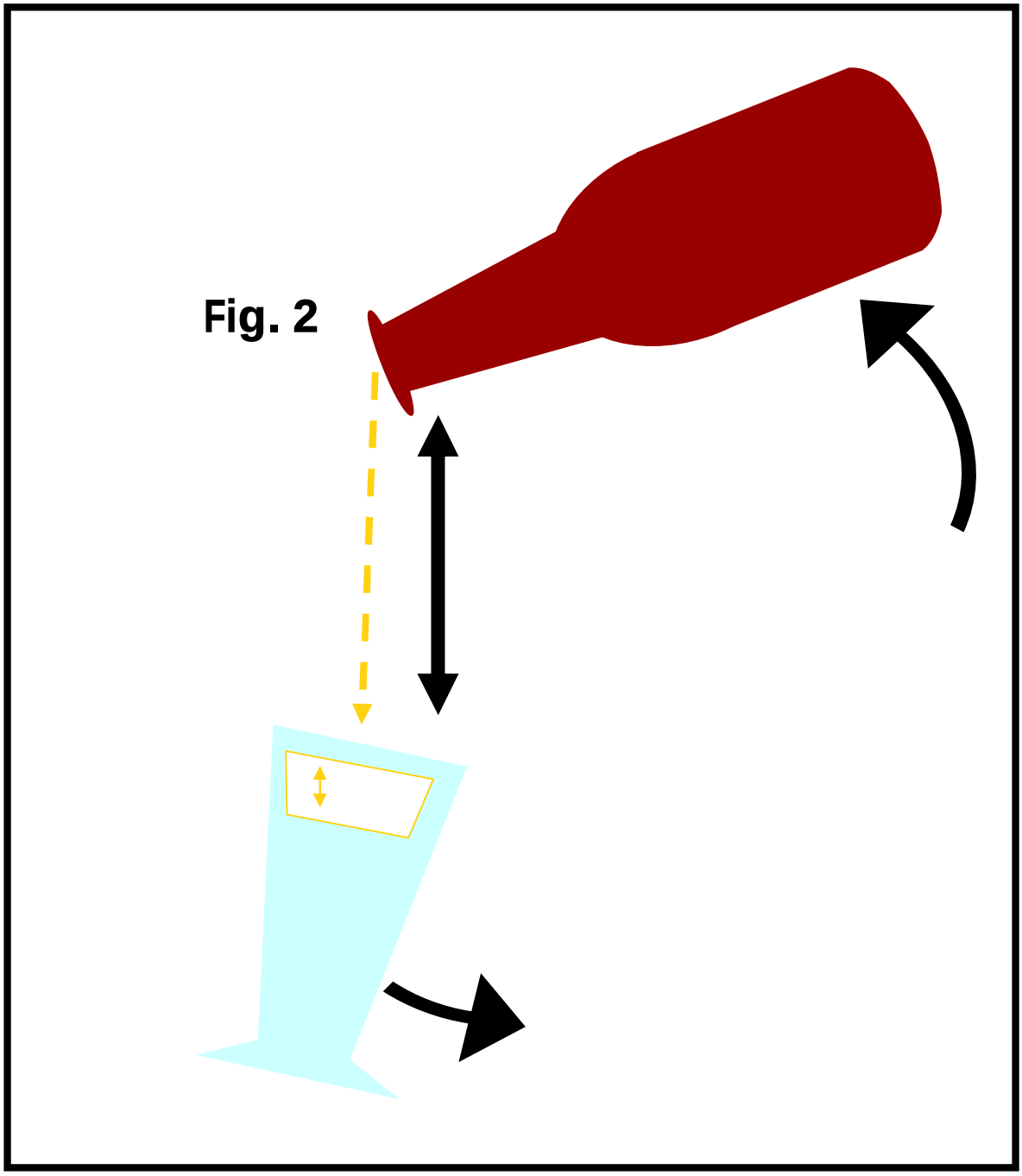
Al servir una cerveza, la espuma contribuye a marcar su sabor.

Si bien es cierto que la idea no es que uno se sirva “una malteada” o “la pura espuma de la cerveza”, lo adecuado es que la cerveza se sirva lentamente, deslizándose por las paredes del vaso, que inicialmente se sostiene en un ángulo de aproximadamente unos 45º (Figura 1). De poco a poco, se va alejando la botella del vaso mientras el vaso se endereza y la botella se inclina más, para ir calculando la formación de la espuma (Figura 2).

Fig. 1



Derechos Reservados, 2008 ©



Ahora bien, la espuma tiene como función el permitir que el oxígeno produzca un efecto, en el cual, el sabor de algunos componentes de la cerveza literalmente “se activan” o “se asientan”. La espuma permite una pequeña oxidación que no alcanza a quemar el sabor de la cerveza, pero sí permite que

Derechos Reservados, 2008 ©

varios elementos en ella reaccionen e intensifiquen el sabor de las proporciones de ingredientes que tiene la cerveza.

Buena parte de evaluar la calidad de una cerveza, se encuentra precisamente, en la espuma, como lo veremos a continuación.

Derechos Reservados, 2008 ©

MAS SOBRE LA ESPUMA…

o

“Cervezología forense”: ¿Realmente era una buena cerveza?

La siguiente escena es sólo para “los muy fuertes de corazón”: imagine que ha llegado un poquito tarde a la reunión de sus amigos y ellos se han terminado una cerveza que le dicen “estaba buenísima”. Usted ve el vaso, tarro o copa y efectivamente, se percata que ya no hay cerveza (es triste, muy triste)… Pero ¿qué tan buena pudo haber sido esa cerveza?.

Uno de los indicadores más claros sobre el cuerpo de la cerveza (esto es, la consistencia), son las huellas que va dejando en las paredes del tipo de cristalería que se utilizó (Pini, 2003). En la foto se aprecia este fenómeno:





La espuma de la cerveza otorga evidencia sobre la densidad del cuerpo. A su Izquierda: una Stout con cuerpo muy robusto (la espuma permanece de forma densa sobre las paredes del vaso. A su derecha: una Ale Belga de triple fermentación (la espuma parece prácticamente sólida al girar el vaso)

Derechos Reservados, 2008 ©

Cuando van quedando pequeñas “costras” formadas por la espuma (que parecen como sí fueran “pequeños mapas” o “telarañas densas”) en las paredes del vaso, podemos decir que la cerveza tiene (o tenía, según sea el caso) un “cuerpo robusto”, esto es, que posee una consistencia densa y no sólo es “agua con sabor a cerveza”. Muy probablemente se trata de una buena cerveza, ya que estas “costras” son evidencia de un proceso de fermentación que recurre a una calidad fina.

Por otro lado, si ve que en las paredes del vaso no aparecen estos residuos o desaparecen muy rápido, es señal de haber bebido una cerveza de cuerpo muy ligero. Usualmente se ve algo así:





Ahora, por favor, antes de andar juzgando una cerveza por su espuma, fíjese que se haya servido adecuadamente:

- Que se sirva en cristalería (vaso, tarro o copa)
- Haciendo un poco de espuma al final.

Derechos Reservados, 2008 ©

- Que la cerveza no hubiera estado casi congelada.
- Y que no le hubieran echado sal, limón u otra cosa que le saque el gas o le altere el cuerpo.

El pronóstico “a ojo de buen cubero”

La espuma tiene relación con el cuerpo de la cerveza, por lo que resulta sencillo deducir que una espuma que se desvanece rápido nos habla de una cerveza con poco cuerpo. Además, si el color de la espuma contrasta con el color del cuerpo, usualmente implica un cuerpo robusto y una complejidad de sabores más elaborada, que la de aquellas cervezas con cabezas que son casi del mismo color del cuerpo.

El aroma que desprende la espuma es literalmente la carta de presentación de la cerveza: el aroma inicial puede matizar con ciertos rasgos a una cerveza, pero al beberla se puede dar una sucesión de aromas hacia otros tonos de sabor o sabores diferentes de los presentados inicialmente por la espuma. Cuando esto ocurre, nos habla de procesos de fermentación y elaboración que son muy finos.

Si usted llegó justo a tiempo y apenas están sirviendo la cerveza, puede fijarse en la consistencia de “la cabeza”:

1. Si la cabeza es densa, es decir, que está hecha de pequeñas burbujas, casi como “micro-perlas”, entonces le depara una cerveza con cuerpo cremoso y muy probablemente de buena calidad.

Derechos Reservados, 2008 ©

2. Si la espuma se ve con burbujas muy grandes y se deshace rápidamente, esto implica que el cuerpo de la cerveza no es robusto y literalmente está muy “aguada”.

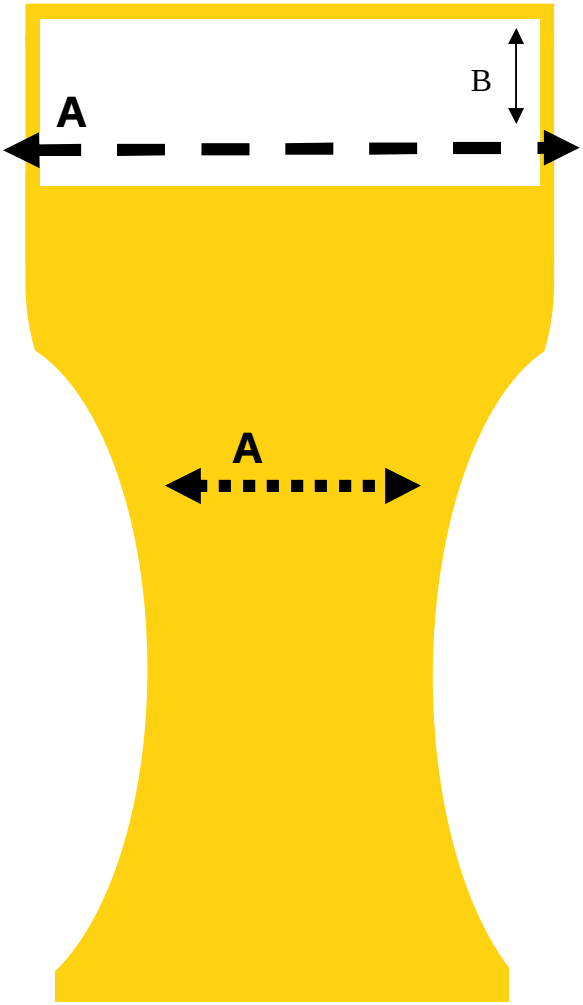
3. Si la espuma es irregular, esto es, que se combinan pequeñas burbujas con huecos hechos por burbujas más grandes, como si se trazaran “telarañas”, entonces el cuerpo de la cerveza tenderá a ser aceitoso.

Derechos Reservados, 2008 ©

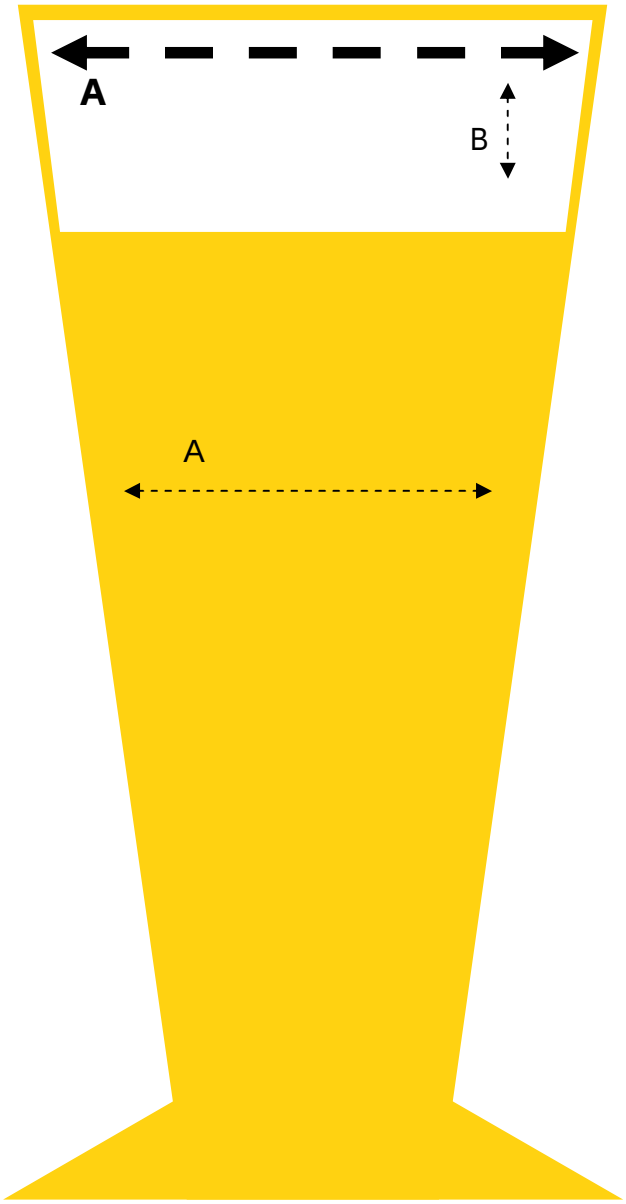
¿POR QUÉ HAY DIFERENTES TIPOS DE CRISTALERÍA PARA BEBER CERVEZA?

Si usted se conforma con beber la cerveza de la lata o de la botella, entonces permítame decirle que hay ciertas peculiaridades que afectan el sabor de una buena cerveza.

Dentro de los tipos de cristalería, el vaso cervecero tiene las siguientes formas:



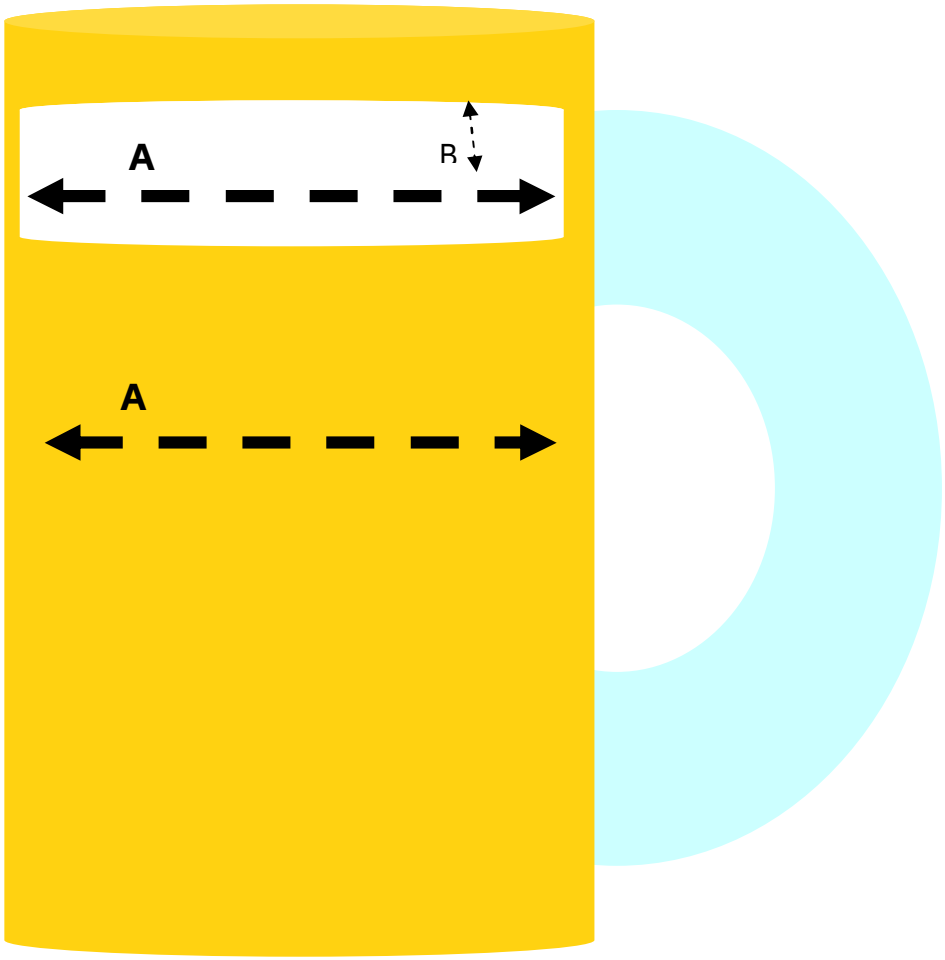
Derechos Reservados, 2008 ©



Las líneas "A" marcan que la espuma se amplía permitiendo una mejor oxigenación de la cerveza, lo cual asienta su sabor. La línea "B" señala la espuma generada, que será menos ancha que el líquido que se ha vertido. Si la cerveza es tipo Pilsner o Lager, este vaso es adecuado porque la cantidad de gas permite que la espuma se reparta de mejor manera y se asiente el sabor.

Derechos Reservados, 2008 ©

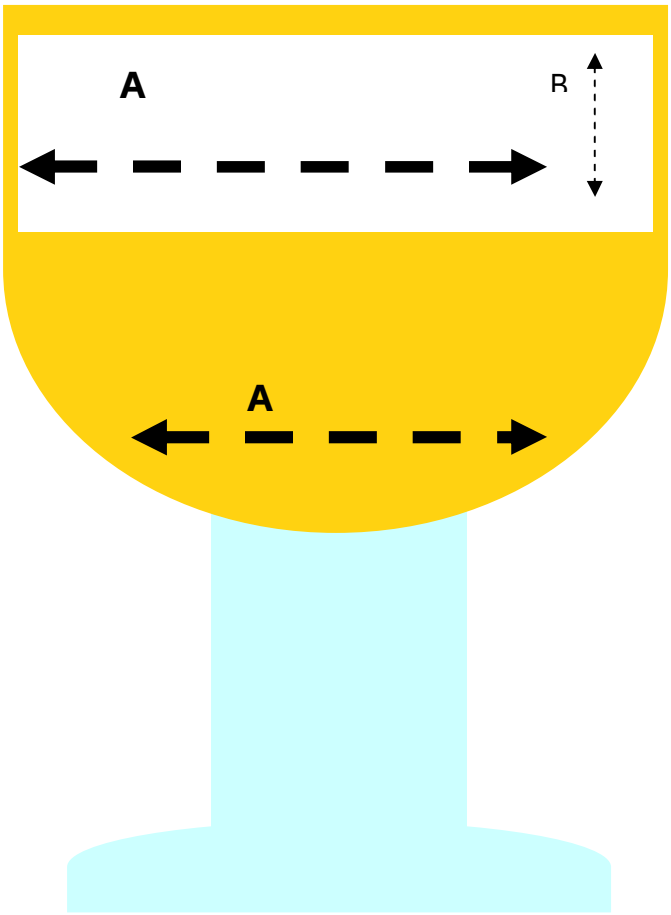
Si usted vacía una cerveza en un tarro, el resultado será el siguiente:



Las cervezas tipo “Ale” son más favorecidas por este recipiente, porque tienen menos gas y se sirven a temperaturas menos bajas. La agarradera sirve para que no se transmita tanto el calor y la cerveza dure más tiempo fría (como lo demuestra el gráfico).

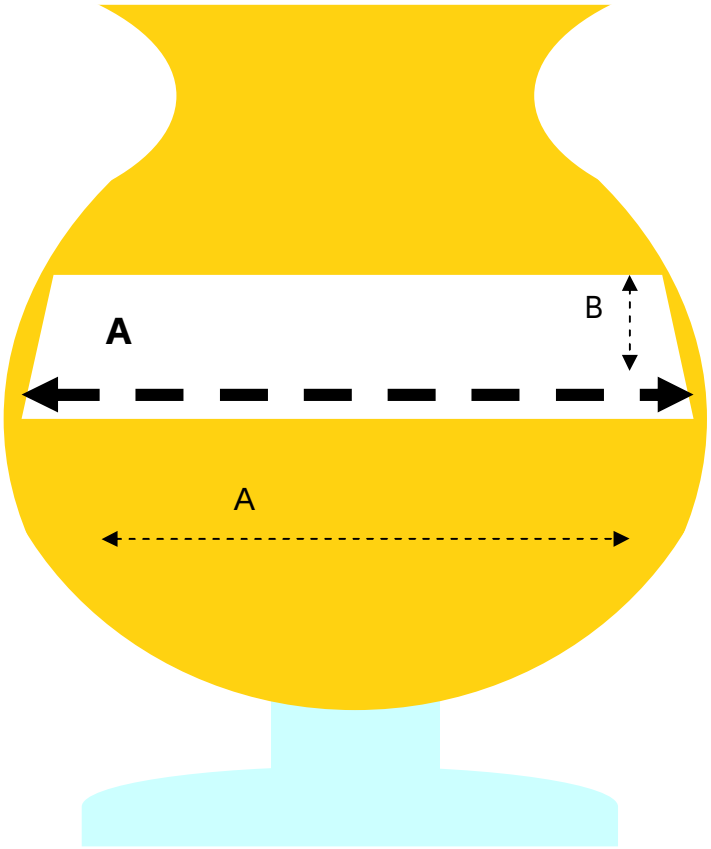
Derechos Reservados, 2008 ©

También existen tipos de copas cerveceras:



Esta copa permite la oxigenación de la cerveza y acentúa su sabor, tal como lo hace el vaso cervecero o tipo “Pilsner”, gracias a que la proporción de espuma en relación al líquido permite tal efecto. Ahora, la siguiente forma de copa es muy diferente:

Derechos Reservados, 2008 ©



Este tipo de copa tiene las mismas características que la anterior pero hay una diferencia importante: el cuello tiende a cerrarse. ¿Por qué?, bueno, esta copa se usa para degustar cervezas que poseen un proceso de fermentación fino y además, tienen un aroma que acompaña el sabor.

El aroma se conserva mejor gracias a este tipo de cuello y si usted se topa con una cerveza que en forma de promoción venga acompañada por un tipo de copa como esta, simplemente pruébela en la copa y literalmente “le va a cambiar la vida”. También hay vasos que tienden a cerrarse un poco en la parte superior.

Derechos Reservados, 2008 ©

LOS SABORES, AROMAS, TEXTURAS Y COLORES DE LA CERVEZA.

Habiendo dejado clara la función de la espuma y los tipos de cristalería donde beber la cerveza, podemos pasar a la cuestión de literalmente “apreciar”, “reconocer”, “degustar” el montón de sabores, aromas, texturas y colores que una cerveza puede contener.

Esto lo hacemos casi de forma “instintiva” cuando comenzamos a beber una marca de cerveza y dejamos de beber otras. La cerveza tiene muchos matices de sabores que alcanzamos a reconocer aunque no nos percatemos de ello.

Lamentablemente muchas veces no podemos identificar con palabras a la amplia gama de características de una cerveza, por lo que recurrimos a decir: “es que esta cerveza sabe más rica y por eso me gusta más”, mientras dejamos de lado todo un mundo de experiencias. Esto es parte de lo que da mala fama a la cerveza: “la cerveza huele y sabe a cerveza”.

A continuación se expondrá una lista de aromas, sabores, texturas y hasta colores que las cervezas pueden contener. Esto le puede servir como una guía para saber qué es lo que le gusta de sus cervezas favoritas o de alguna que haya probado recientemente pero no recuerde la marca.

Derechos Reservados, 2008 ©

Aromas y sabores...

Existe una gran, pero gran variedad de matices de aromas y sabores que puede albergar una cerveza. Algunos autores mencionan los siguientes (Jackson, 1998 y 2000; Pini, 2003):

- Flores (como rosa o clavel)
- Chocolate
- Café
- Frutas (como plátano, arándano, manzana, naranja, pasas, fresas y otras)
- Granos tostados
- Caramelo (incluso a miel)
- Hierbas
- Humo
- Madera
- Nueces
- Tabaco
- Cereales.
- Pan.
- Moho (como humedad)
- Verduras.
- Papel o cartón.
- Metal.
- Óxido.
- Tierra.
- Cuero.
- Vinagre.
- Agria
- Vainilla.
- Jabón.
- Pimienta.
- Resina.

Por mencionar algunos ejemplos.

Derechos Reservados, 2008 ©

Texturas.

Se refiere más bien al tipo de cuerpo que posee la cerveza, a la consistencia. Aquí podemos encontrar características como:

- Aguada (como agua)
- Blanda (como si al beberse fuera muy suave)
- Aceitosa (de aceite)
- Gruesa (como si al beberse uno tuviera que hacer pausas para continuar bebiendo)
- Cremosa
- Lechosa

Esta categoría es relativamente más sencilla de apreciar porque se puede recurrir a resumir en grandes rasgos a los cuerpos en “ligeros” (fáciles de beber) o “pesados” (que implican pausas o cierta dificultad para pasar grandes tragos).

Los colores.

Existen escalas estandarizadas para clasificar los colores de las cervezas: los grados Lovibond (ºL) o el Método Estándar de Referencia (ºSMR). Estas medidas implican longitudes de onda específicas en nanómetros... pero despreocúpese, Pini (2003) menciona que a grandes rasgos los colores se incluyen en:

- Amarillo, que puede ir desde un tono rubio o muy claro hasta el dorado.
- Ámbar.
- Castaño.
- Negro.

El color puede relacionarse con la alcalinidad de la cerveza, siendo que entre más alcalina, más oscura puede ser.

Derechos Reservados, 2008 ©

También factores como el tostado de los granos, tiempo de hervor y la oxidación influyen en el color de la cerveza (Palmer, 2006).

Después de haber visto el presente apartado, lo más probable es que la idea de “echarle sal y limón a una cerveza” le resulte muy práctica cuando le han servido una cerveza de pésima calidad (a las cuales, sabiamente mi abuelo se refería como “orines de burro”), o de lo más grosero e indigno para la pobre bebida, sobre todo cuando posee buena calidad. Digo, esto último es como beber un buen Wisky en refresco de cola.

Al entender todas estas peculiaridades y componentes de la cerveza, le resultará sensato pensar que puede haber cervezas para beberse en cada tipo de ocasión.





Puede apreciarse el grado de traslucidez que poseen las cervezas por su cuerpo. Entre menos traslucidas son, los cuerpos son más robustos. En la foto, a su izquierda una Pilsner y a su derecha una Stout. Ambas sometidas a la misma fuente luminosa y bajo las mismas condiciones ambientales

Derechos Reservados, 2008 ©

Resultaría muy presuntuoso hacer una clasificación detallada de todos los tipos de cervezas. Hay cervezas que simplemente llevan el nombre del lugar donde originalmente fueron elaboradas, la temporada del año o el tipo de proceso que puede remitirse a la antigüedad, y la lista se complicaría cada vez más y más. Debido a esto, recurriremos a una de las maneras más sencillas de clasificar las cervezas...

Una forma de clasificar las cervezas es según su tipo de fermentación y producción.

A grandes rasgos, hay dos tipos de procesos de fermentación que se emplean en la producción de la cerveza:

- ***Cervezas de baja fermentación***: cuando la fermentación se da "del fondo hacia la superficie". Esta fermentación tiene como resultado una cerveza que es de cuerpo ligero y necesita refrigeración de unos 4.5ºC a 7ºC.
  Estas cervezas son las más comerciales y conocidas en el mercado mexicano (Kenning, 2005).

- ***Cervezas de alta fermentación:*** Cuando la fermentación es de "la superficie hacia el fondo" da como resultado una cerveza más robusta, espesa y de menor contenido de gas. Son más "pesadas" tanto en sabor como en contenido de alcohol. Estas cervezas se sirven a temperaturas que van desde los 8ºC y pueden llegar hasta los 15 ºC. Generalmente tienen aromas y sabores más complejos, específicamente frutales.

La gran mayoría de las cervezas de nuestro país contienen aproximadamente 6º de alcohol (de hecho menos: de 4.5º a 5.5º) y pueden ser "claras u obscuras". Son de baja fermentación y la mayoría son de tipo "Lager".

Derechos Reservados, 2008 ©

Las cervezas otros países que recurren al otro tipo fermentación (alta fermentación), como Alemania, Bélgica o Canadá, pueden contener desde los 4.5º hasta 8.5º, 10.5º o hasta más, y también pueden ser “claras u obscuras”.

Ahora, también hay clases de cerveza que dependen del tipo de proceso empleado, entre los tipos más comunes de cervezas se encuentran:

Las de baja fermentación.
También conocidas como “Lagers” son…

Pilsner. También llamada “Pils”, es una cerveza de cuerpo “ligero”, de sabor suave, clara, baja alcalinidad, con matices de sabor casi como de pan fresco, casi no es amarga.

Lager. Su sabor es un poco más amargo que el de la Pilsner.
Esta cerveza puede ser clara u obscura y hay de diversos tipos: Viena, Munich, Colonia, por mencionar algunos.

Bock. Con mucho sabor y usualmente es la que posee mayor contenido de alcohol (más de 7º). Tiende a ser de color ámbar u oscura.

Las de alta fermentación.
También conocidas como “Ales” son…

Ale. Su cuerpo usualmente es lechoso, tienen poco gas, algunas presentan sedimentos, y hay de varios tipos de colores.

Stout. Oscuras, de cuerpos predominantemente cremosos, espesos. Sus sabores pueden ser ligeramente dulces o secos, de matices tostados, café y chocolate

Derechos Reservados, 2008 ©

Porter. Se dice que es básicamente una Stout pero con menor cuerpo, esto es, menos espesa, menos color y con menor complejidad de sabores.

Una cerveza “Lager obscura” de 5.5º puede ser más ligera de cuerpo que una “ale clara” de 8.5º, y aunque parezca raro, puede ser más traslúcida que la “ale”, ya que ésta última muchas veces posee sedimentos. Es por esto que no podemos decir que las cervezas claras son más “ligeras” que las obscuras.

Derechos Reservados, 2008 ©

TIPOS DE CERVEZA, TIPOS DE SITUACIONES.

Hemos visto que no toda la cerveza es igual y por lo tanto, es fácil intuir que debe de haber tipos de cerveza adecuados para tipos de situaciones.

Supongamos una tarde calurosa (aunque en países como Alemania y La República Checa donde usualmente hace menos calor que en nuestro país y sus hábitos de consumo son diferentes a los nuestros, no sería raro ver gente desayunando con una buena cerveza a un lado), es obvio que el ambiente resulta muy diferente a una reunión en una noche fresca. También influye si es una cita romántica, una junta de amigotes o amigotas, o simplemente un rato para estar con uno mismo leyendo, mirando la TV o escribiendo.

A grandes rasgos, según Jackson (1998), es posible ubicar algunos tipos de cervezas como más adecuadas para determinados tipos de ocasiones:

En una situación “sociable”, que implica una reunión y hay que favorecer a la plática entre personas que no se conocen entre ellos, se recomiendan cervezas de bajo contenido de alcohol y sabores suaves. Principalmente están las de tipo Pilsner y Lager, que son de las más conocidas en nuestro país. Hay algunas de tipo Ale que poseen un grado de alcohol similar (no más de 5º), pero recordemos que sus cuerpos son más robustos.

¿Por qué se recomiendan cervezas de estos tipos?, bueno, pues resulta que la baja cantidad de alcohol permite a las

Derechos Reservados, 2008 ©

personas ir experimentando más gradualmente el efecto etílico al ir bebiendo las cervezas, esto es, que este tipo de cerveza permite a las personas desinhibirse más lentamente y no cometer alguna imprudencia porque “de un momento a otro ya estaba ebrio”. A diferencia de los licores, la cerveza (y más las de estos tipos mencionados) le da la oportunidad a las personas de moderar más fácilmente su consumo.

La cerveza tipo Stout también puede ser empleada para estas situaciones sociales. Sin embargo, en mi experiencia personal, he visto que la Stout por tener un cuerpo muy robusto tiende a “empanzar” o “llenar” a las personas, pero es por la simple y sencilla razón que en nuestra cultura no estamos acostumbrados a este tipo de cerveza. La gente tiende a beberla muy rápido, o también tiende a estar comiendo cochinada y media mientras la bebe, lo cual literalmente “cae como piedra en el estómago”.

¿Una ocasión especial? Si la intención es festejar algún acontecimiento, entonces es recomendable recurrir a las cervezas de “producción especial” o “conmemorativas”. Usualmente tienen mayor contenido de alcohol, complejidad de aromas, sabores y un cuerpo más robusto. Partiendo de la suposición que sólo se va a beber una o dos, también puede recurrir a las tipo Bock, que poseen mayor contenido de alcohol y una cantidad de sabores más complejos que una Pilsner o Lager.

Las cervezas de sabores frutales son recomendadas para fiestas, sobretodo para servir como aperitivos.

Buena parte de las cervezas mexicanas están hechas para acompañar platillos como mariscos, pescado, carne roja y

Derechos Reservados, 2008 ©

entradas con base en pastas y papas. Sin embargo, existen cervezas, como algunas tipo “Pale Ale” y “Stout” (cervezas de sabor muy fuerte que usualmente provienen de Europa o que algunas microcervecerías nacionales producen) que es mejor acompañarlas con quesos o ensaladas. Algunas otras cervezas tipo Ale de Triple Fermentación (provenientes de Canadá) se recomienda acompañarlas con postres hechos de chocolate o café.

Aunque hay variación en el tipo de alimento que puede acompañar una cerveza, la función de una buena cerveza en estos términos de gastronomía, es realzar o armonizar con los sabores de los platillos, por lo que sería raro encontrar que se use como un tipo de “extintor” para comida “ahogada en chile”.

Derechos Reservados, 2008 ©

¿CÓMO DEGUSTAR UNA CERVEZA?

Si ya decidió probar nuevas cervezas o apreciar mejor el sabor de las cervezas que usualmente bebe, entonces lo recomendable es lo siguiente:

Inicie por delimitar la cantidad: lo adecuado es degustar de 2 a 3 cervezas distintas (así es, no se ponga ingenioso: botellas "normales" de unos 350ml cada una y de preferencia comparta con algún buen amigo. No compre "caguamas" o botellas de un litro para "degustarlas usted solito"). Consideremos que un problema de la degustación de la cerveza, es precisamente el contenido de alcohol, que disminuye la capacidad para distinguir matices de sabores.

Contrario a lo que usualmente haría uno, procure que la cerveza no esté refrigerada. Así evitamos el problema potencial de un mal manejo del producto a bajas temperaturas. Es obvio que debe refrigerar la cerveza a las temperaturas adecuadas que usualmente vienen señaladas en las etiquetas. En caso que no venga en la etiqueta, recuerde los tips sobre cervezas de baja y alta fermentación.

Asegúrese de tener la cristalería adecuada. Aunque existen propuestas para cada tipo de cerveza (por ejemplo, "el vaso cervecero" usualmente es empleado para las tipo Pilsner), personalmente le recomiendo que use una copa con forma medio cerrada para poder apreciar los aromas por más tiempo y con detalle, además que es posible observar mejor el cuerpo y la espuma de la cerveza. La copa usualmente se recomienda para

Derechos Reservados, 2008 ©

cervezas de cuerpos robustos, pero si anda explorando, eso le instruirá tanto la vista como el olfato y el paladar.

Un consejo que otorgó el honorable Sr. Jackson (QEPD), es que comience de la cerveza más ligera a la de cuerpo más robusto; de la cerveza de menor contenido de alcohol a la de mayor contenido; *de la más barata a la más cara* (jejeje, ésta última era de mi cosecha).

La idea es ordenarlas de menor a mayor calidad: si la cerveza dice cosas como “premium”, “triple fermentación”, “extra fuerte”, es conmemorativa u ostenta algún distintivo de galardones otorgados por su buena calidad... entonces, por sentido común, pruébelas hasta el último.

Pruebe el equivalente a un trago de cerveza, sosteniéndolo unos momentos en la boca.

Entre cerveza y cerveza beba lentamente un vaso con agua natural. Esto le ayuda a “quitarse el sabor” de la cerveza anterior y poder apreciar los sabores de la próxima.

Y por favor, en el nombre de la humanidad: no use cacahuates, ni botanas enchiladas... ¡y no fume mientras degusta la cerveza! Todo eso le va a provocar cierta “interferencia” para apreciar los sabores y aromas. Se recomienda también un ambiente tranquilo, para evitar las distracciones.

Derechos Reservados, 2008 ©

¿En qué fijarse cuando va a comprar una cerveza?

Bueno, llega el momento de arriesgarse y conocer nuevas fronteras: va a comprar cervezas que no conoce. Ahí le van algunos consejos:



Los envases más oscuros protegen mejor de la luz a la cerveza, evitando que "se apeste".

Como dicen popularmente: "a ojo de buen cubero", casi puede llegar a predecir si la calidad de la cerveza ha sido bien cuidada al mirar el envase donde viene embotellada.

Los envases de las cervezas pueden ser de lo más comunes y normales, hasta verdaderas obras de arte. Ahora, independientemente de lo bonito de algunas etiquetas, hay una clave que puede serle útil:

- Los envases de vidrio que son transparentes permiten el libre tránsito de la luz del sol hacia el líquido, lo cual implica que la cerveza puede producir una serie de compuestos que la afectan, la amargan más o como decimos popularmente "sabe como a quemada" pero sin estar "quemada"... simplemente es apestocilla, por así decirlo. Eso es consecuencia simplemente del envase translúcido.

- Las cervezas en envases verdes u obscuros tienen más posibilidades de conservar su sabor (independientemente de que sea refinado o chafa) porque se protegen más de la luz del sol.

Derechos Reservados, 2008 ©

La botella versus la lata: ¿Qué es mejor?

Créame que cerveza enlatada ha mejorado mucho, ya que inicialmente se necesitaban abrelatas (¿se imagina haciendo malabarismos para poder beber un trago de cerveza? Así vivieron algunas personas de generaciones anteriores). La primera cerveza en lata fue producida en 1935, en Estados Unidos y eran muuuuy feas. Las latas de aluminio fueron introducidas hasta 1959 (y también fueron hechas en EU).

Ahora bien, la cerveza en lata tiene varias ventajas funcionales para aquellos que les fascina andar con prisas o como se ha dicho, para los que les gusta la "*fast food* de la cerveza" (O'Brien, 2006):

- Es más práctica de guardar.
- El líquido se protege más de la luz.
- El proceso de envasado permite menos oxígeno en la cerveza y eso implica que "se quema menos" o simplemente se distorsiona menos el sabor de la cerveza.

Por otro lado, aunque la lata permite que la cerveza se enfríe más rápido, el efecto no dura tanto tiempo como en la botella y es por eso que en países como Australia se utilizan unas pequeñas fundas que envuelven parcialmente la lata. Dichas fundas están hechas de polietileno, y como rodean a la lata de cerveza, se evita el calentamiento por



Derechos Reservados, 2008 ©

la temperatura de la mano o el ambiente, conservando un poco más el frío.

Sin embargo, hay gente que cree que “la lata le cambia el sabor a la cerveza” y esto ha sido un largo debate que carece de una respuesta clara (aparentemente la cerveza debe filtrarse antes de ser enlatada para que permanezca más estable, y eso podría modificar un poco el amargor).

En mi experiencia, una cerveza de la misma marca, que está enlatada, hace menos espuma al verterla en un vaso que una cerveza embotellada, lo cual se deba tal vez, a que la temperatura sea más baja, aunque existen sus excepciones. Como aficionado a la cerveza, me resulta interesante que la mayoría de las cervezas se siguen vendiendo en botellas y sobre todo, las de importación.

La sabiduría popular nos dice que “en gustos se rompen géneros”. Lo que humildemente podría recomendarle es que primero se fije si en la etiqueta se especifica que se beba directo de la botella o de la lata. Sino es así, entonces lo adecuado es recurrir al vaso, tarro o copa y aplicar las cosas que hemos visto.

Ahora, también se vale ser práctico: si anda en un donde hace un calor infernal y tiene a su alcance una cerveza sumergida en hielo, ¡pues aproveche! (el problema es condenar el uso de la cerveza exclusivamente a eso).

Derechos Reservados, 2008 ©

ALGUNOS TEMAS DE CONVERSACIÓN SOBRE LA HISTORIA DE LA CERVEZA.

Básicamente aquí es donde comienza el fascinante camino dentro del desarrollo de una cultura cervecera: el reconocer algunos hechos interesantes sobre esta bebida.
Además, esta sección puede representar una oportunidad única para todos aquellos que padecen de problemas de socialización y que por azares del destino, acaban inmersos en reuniones donde se ven forzados a hablar (en otras palabras: "con cariño para los ñoños", que inevitablemente nos encontramos en reuniones donde no es pertinente hablar de nuestras *clavadencias* que sorprendentemente a nadie más le importan... ¡y debemos adaptarnos!). Así que espero disfruten mucho de los siguientes tópicos:

La cerveza ha implicado a las mujeres desde tiempos ancestrales.

Aunque parezca broma para los caballeros ("machistas", por supuesto)... ¡y con todo respeto para las damiselas!, en el antiguo Egipto, las mujeres eran una pieza clave en la elaboración de la cerveza, ya que era una actividad doméstica (o sea, se hacia en la casa). De hecho, uno de de los puestos más importantes en la sociedad egipcia era el de "supervisor de las mujeres fabricantes de cerveza" (Hornsey, 2003).

Egipto...

En el Antiguo Egipto, la Diosa "Hathor" (la mujer con dos cuernos o cabeza de vaca, equivalente a Afrodita, la diosa griega de la belleza), era quien había inventado la cerveza, y según algunos autores era conocida como "La dama del cielo"

Derechos Reservados, 2008 ©

(Hornsey, 2003). Ella se acompañaba frecuentemente de "Menquet", otra diosa, pero de menor rango, que era conocida como "la diosa que hace cerveza", esto es, la que hacía "la talacha", y Menquet obedecía las órdenes de "Hator" (Hornsey, 2003).

Sin embargo, déjeme compartirle a grandes rasgos la leyenda sobre cómo fue que "Hator", la diosa inventora de la cerveza, llegó a ser esta diosa tan buena y generosa con la humanidad (O'Brien, 2006):

La diosa "Sekhmet" de los egipcios se encargaba de hacer cerveza y era hija de "Ra", el dios supremo de los egipcios (los semicultos evidentemente dijeron "¡Ah!, 'Ra' era el Dios del sol", pero más bien "Ra" era representado con el sol).

Un día, los egipcios del Sur se mostraron rebeldes ante Ra (esto es, que decidieron ya no rendirle culto) y él decidió encomendarle a su hija Sekhmet la misión de aplacarlos durante 3 días.

Lamentablemente a Sekhmet le gustó tanto beber sangre de humanos, que cuando su padre, "Ra", le mencionó que detuviera su orgía de sangre y muerte el primer día, Sekhmet lo desobedeció... y además se propuso beber la sangre de todos los humanos.

Esto preocupó a "Ra" y decidió hacerle una jugarreta: poner en el camino de su hija "un lago de pura cerveza pintada con jugo de granada", para que se viera "rojo como la sangre" (esto no es recomendable hacerlo: funciona con el licor de granada mezclado con tequila, pero créame que en aquel tiempo era más bien una artimaña para engañar a Sekhmet).

Sekhmet se fue a beber el "lago de sangre", ¡y se lo acabo todo! Evidentemente, ella se durmió durante unos cuantos días más (hasta que se venció el permiso de Ra para que ella

Derechos Reservados, 2008 ©

anduviera matando gente “a diestra y siniestra”). Después de esto, Sekhmet se despertó, y contrario al humor que uno esperaría tener después de tan enorme fiesta, Sekhmet se transformó en una diosa generosa, “buena onda”, amorosa y gentil, llamada “Hathor”: “La Diosa de La Ebriedad”.

Hathor también simbolizaba “el amor” y “la destrucción”, además de ser la patrona de la música y la danza... ¿Coincidencia? (para aquellos amantes de la inspiración etílica).

La Edad Media…

Durante La Edad Media, el oficio de hacer cerveza que era exclusivo de las mujeres, fue arrebatado por los hombres.

Aparentemente la causa principal de esto fue simplemente el dinero: se comenzó a descubrir que la cerveza representaba un buen negocio.

La actualidad…

En países con tradiciones muy conservadoras como Japón, la cerveza ha servido como puente para establecer relaciones entre hombres y mujeres en bares, cuestión que hasta hace medio siglo no se veía.

Esto mismo se ha visto en México durante los últimos años en algunas cantinas: es más fácil que hombres y mujeres se sienten juntos a beber cervezas y convivir, ya que el nivel de alcohol de una cerveza es más bajo que el de otras bebidas y sus efectos son más graduales, permitiendo que la persona se vaya ajustando a la cantidad de cervezas que se ingieren.

Derechos Reservados, 2008 ©

La cerveza y la ciencia.

Otro dato interesante sobre la historia de la cerveza, es que la aportación tecnológica que realizó Pasteur (ese señor que desarrolló un proceso que actualmente es conocido como "pasteurización") no estaba enfocada a "hacer que la leche no se echara a perder", tal y como a muchos de nosotros nos dijeron en la escuela primaria.

Pasteur era un amante de la cerveza y su noble preocupación por la amada "chela" se enfocó en una pregunta: "¿cómo hacer para que la cerveza se conserve durante más tiempo?". Hasta antes de Pasteur, la cerveza se producía casi el mismo día que iba a ser consumida y no duraba mucho tiempo sin pudrirse.

La Pasteurización fue lo que permitió que la cerveza se almacenara por periodos más largos, y con el paso del tiempo, la Pasteurización ha sido el origen de tecnologías que permiten beber cerveza de prácticamente "cualquier parte del mundo", con casi "el mismo sabor" en todos los lugares. Anteriormente la cerveza llegaba a variar de sabor, ya que aunque fuera producida en el mismo lugar, el proceso se afectaba por la época del año.

Recientemente en Guadalajara (2008), el Dr. James Watson (sí, el mismo que aparece en los libros de biología como coautor del modelo de la cadena de ADN tal como la conocemos, y que por eso se ganó el Premio Nobel) mencionó que una parte fundamental para crear ese modelo científico junto con el Dr. Francis Crick, fue haber ido a un Pub (una taberna) cercano a la Universidad, para platicar sobre sus ideas y planes de trabajo... evidentemente bebiendo unas "buenas cervezas".

Derechos Reservados, 2008 ©

La economía primitiva y la cerveza.

En pueblos como Los Sumerios, la cebada y la cerveza se empleaban como moneda para adquirir bienes. La cebada era muy venerada, debido a que podía sembrarse para producir más cebada o utilizarse para hacer cerveza... y la cerveza, bueno, era “la bebida fuerte” de aquellos tiempos.

Esto implica un consejo para los actuales “ecologistas”: si beben cerveza producida localmente, evitan el consumo de combustibles fósiles que implican mayor contaminación.

Derechos Reservados, 2008 ©

ALGUNOS ASPECTOS SALUDABLES DE BEBER CERVEZA MODERADAMENTE.

O`Brien (2006) en su libro “Fermenting Revolution”, menciona algunos de los beneficios por beber cerveza moderadamente:

Un cierto tipo de bacteria llamada “streptomicedes”, que se relaciona con el consumo de cerveza, ha sido encontrada en fósiles de hace 2000 años. Esta bacteria produce la tetracilclina, algo que se utiliza como antibiótico, esto es, una medicina actualmente para combatir bacterias que son dañinas para el organismo. La relevancia de esto es la siguiente: imagínese que está con los romanos, comiendo en medio de un ambiente sucio y bastante cochino (desde tierra en la comida hasta desechos fecales, porque no se lavaban las manos antes de comer… ¡Ah! ¡Cómo hemos evolucionado gracias a los sabrosos tacos de la esquina!, jejeje), entonces gracias al consumo de la cerveza, muchos de esos microbios nocivos que iban en la comida no causaban enfermedades y probablemente, gracias a esta “medicina” (o sea, la cerveza), muchas civilizaciones antiguas e incluso la humanidad misma, pudieron sobrevivir.

En otro orden de ideas, aparentemente NO HAY DIFERENCIA ENTRE LOS BENEFICIOS DE BEBER VINO TINTO O CERVEZA. Gracias a la dieta de los franceses, se había intuido que el vino tinto posee mayor cantidad de antioxidantes y otras sustancias. Sin embargo, la presencia de vitamina B6 (que ayuda a prevenir enfermedades cardíacas) es mayor en los bebedores de cerveza que en quienes beben vino tino (además, la cerveza posee más nutrientes que el vino).

Derechos Reservados, 2008 ©

En un estudio que duró 20 años y fue realizado a 4,000 gemelos (hombres) entre 66 y 76 años de edad por la Universidad de Indiana, se encontró que quienes consumían alcohol de forma moderada se desempeñaban mejor en pruebas de memoria y solución de problemas. De hecho, en otro estudio hecho por la University Collage London, el consumo moderado de alcohol beneficia más a las mujeres en habilidades cognitivas (evidentemente, la cerveza por ser una bebida con menor contenidos de alcohol es más adecuada para la salud que otras)

Gracias al Silicón que provee la cebada, se piensa que se previene el desgaste de los huesos e interviene en la formación de ellos.

Se dice que el consumo de cerveza en mujeres que amamantan tiende a disminuir la cantidad de leche. Aunque esto se refiere a regiones como El Continente Americano y África, lugares donde no es usual la cerveza tipo Stout. La leyenda urbana sobre beber cerveza y amamantar es frecuente en el Reino Unido, donde las cervezas poseen propiedades diferentes a las que bebemos “de este lado del charco” (se dice que la cerveza Stout es rica en ácido fólico).

Derechos Reservados, 2008 ©

¿La cerveza es un excelente digestivo y sólo la levadura de cerveza ayuda a generar músculo?.

Es bien sabido que algunas personas beben cerveza cuando tienen problemas de digestión: si algo no les cayó bien en la comida, se beben una cerveza. Uno de los componentes de la cerveza es un grano que se llama “lúpulo”. El lúpulo ayuda a las funciones del sistema digestivo.

Por otra parte, la levadura de la cerveza es una fuente de proteínas (diferente a los carbohidratos). Cuando a los deportistas se les recomienda que ingieran pastillas de levadura de cerveza para “aumentar de peso”, es porque esa levadura se transformará en músculo, no en grasa (bueno, evidentemente esto sólo aplica en el caso de seguir haciendo ejercicio). Ahora bien, si alguien que no hace ejercicio y se la pasa comiendo todo el día... y además bebe cerveza, entonces el pronóstico no apunta a que se va a poner “fuerte”, sino que más bien a que se va a poner gordo. Aparentemente no hay evidencia científica que vincule directamente el mero hecho de beber cerveza con la obesidad (Según una nota de la BBC el 14 de Octubre del 2003 basada en el estudio del Dr. Martín Bobak del University College of London).

¿Por qué la cerveza no se debe de beber “helada”?.

Digamos que además de lo anteriormente mencionado sobre “matar el sabor de la cerveza”, existe otro aspecto por el cual la cerveza no debe de servirse demasiado fría: una cuestión nutricional. Existen proteínas en la cerveza que se destruyen a bajas temperaturas, esto es, con 1 ºC o menos (Honrsey, 2003).

Derechos Reservados, 2008 ©

LA CERVEZA Y EL ARTE DE COCINAR.

Hemos visto que hay diferentes tipos de cerveza y por lo tanto, diferentes tipos de utilización.

Entre otras cosas, la cerveza puede emplearse para cocinar carne de res, pollo, pescado y embutidos. Para preparar sopas, aderezos y salsas. Incluso para hacer postres. Algunos cocineros profesionales coinciden en que cocinar con cerveza no es algo fácil pero tampoco es algo imposible (LaFrance, 1997).

Ahora, la idea del presente libro no es que usted se convierta en un chef profesional, sino más bien proporcionarle ideas para que aproveche su creatividad.

Aunque existen varios libros sobre cómo cocinar con cerveza, la mayoría parten de un punto en común: la idea no es a qué le va a echar cerveza, la idea es **¿qué tipo de ingredientes armonizan mejor con el sabor de una cerveza en particular?** Como hemos visto, una cerveza puede tener un sabor más a madera, humo, granos tostados, u otros componentes. Definitivamente si se utiliza ese tipo de cerveza, obtendrá sabores más marcados que una cerveza tipo Pilsner cuyos tonos de sabor son más ligeros.

Al ver una receta considere que los alimentos varían de región en región o incluso en la misma ciudad o poblado. Como

Derechos Reservados, 2008 ©

dice Birch (2006): “la regla de oro es parar, probar, dar el visto bueno y continuar”. El mismo autor menciona que la cerveza no se hierve porque tiende a amargarse (literalmente “se quema”), aunque hay excepciones y es preferible ponerla en algún recipiente para que pierda gas antes de cocinar con ella.
Personalmente también le recomiendo que cuando cocine con cerveza la compre a temperatura ambiente.

Una idea propia que le comparto y es muy sencilla para comenzar, se llama “panela asada”:
250 grs de panela (si es artesanal es mejor).
1 cerveza oscura tipo Viena (de 355ml).
Hierbabuena
Pan de ajo, verdura u otro sabor que le agrade.
Cebolla
Aceite de canola.
Sal de grano

Parta la panela en unas 10 rebanadas.
Vierta la cerveza en un recipiente (que tenga tapadera, pero que no esté tapado aún) y sumerja las rebanadas de panela.
Mezcle con algunas hojitas de hierbabuena (unas 5 o 6) y cierre la tapa.
Métalo en el refrigerador y espere unas 3 horas o más.
Ya que vaya a servirla, ponga un poco (menos de media cucharadita) de aceite, caliente la sartén y ponga la cebolla picada hasta que se fría por toda la superficie de la sartén. Se recomienda ponerle algunos granos de sal mientras se fríe.
Después ponga la panela sobre el sartén y ásela al gusto.
La panela se sirve sobre las rebanadas de pan de ajo o verdura.
Si usted desea calentar en el horno de microondas el pan, le va a quedar “blandito”, como recién hecho. Si calienta las rebanadas del pan sobre un comal, el pan va a quedar “dorado”.

Derechos Reservados, 2008 ©

Arriba de la panela se pone la cebolla y si gusta, puede poner algo de mejorana o pimienta, aunque las hojitas de hierbabuena ya hacen una excelente compañía.

Si otro día también trae ganas de cocinar, entonces le recomiendo un menjurje que puede ayudarle a adornar algo tan sencillo como una milanesa de pollo: “una salsa de queso con cerveza”.

Sal
Media cebolla mediana picada
Mantequilla
¾ de taza de champiñones picados.
50grs de queso de cabra (de preferencia el que viene con cenizas)
300ml de cerveza tipo ale de trigo, tipo Hefe Weissbier (clara u oscura, la que prefiera. La oscura le da más sabor tostado)

Va a freír la cebolla con la sal en la mantequilla a su gusto y luego añada los champiñones. Después de unos minutos (con unos 3 o 5) vierta unos 250ml de la cerveza. Se va a hacer un caldillo y lo va a estar revolviendo. Después añada en trocitos el queso de cabra para que se deshaga. Siga a fuego lento hasta que se vea como una “sopa”. Después lo vierte en un plato hondo y deja que se enfríe un poco.
Esta salsa la puede poner sobre una milanesa de pollo que esté preparada en mantequilla con tenga sal y mejorana. Los otros 50 ml de la cerveza se los toma (jejeje, es broma), los puede usar para glasear gentilmente la milanesa mientras se prepara.

Algunos consejos sobre acompañamiento de platillos (Jackson, 1998):

- Las cervezas tipo Pilsner pueden acompañar mejor el pescado.

Derechos Reservados, 2008 ©

- Las cervezas tipo Lager pueden emplearse para acompañar pollo o incluso glasearlo, así como acompañar una buena pizza. También se pueden usar para preparar salsas que acompañen platillos.

- Los platillos ahumados realzan sus sabores con cervezas tipo Porter o Ale oscuras.

- Las cervezas Ale, de preferencia las llamadas “Red Ale” (que en realidad más bien tienen un tono entre ámbar y castaño) se recomiendan para la carne de cerdo o quesos. También pueden servir para marinar carne de res.

- Las cervezas tipo Stout se pueden emplear para acompañar postres y hasta para prepararlos.

A grandes rasgos hay que tener en cuenta que al utilizar una cerveza para preparar un platillo, entre más cremoso sea el cuerpo de la cerveza y más fuertes sean los aromas y sabores, hay que recurrir más a alimentos que realcen esos sabores. Una cerveza tipo Stout puede ser excelente para preparar un postre de chocolate o café. Una cerveza de trigo puede servir más para glasear que para marinar, por el sabor tostado que puede proporcionar.

Si la cerveza es para acompañar un platillo fuerte, entonces el sabor de la cerveza es lo que acompaña el sabor del platillo, como si “lo adornara”. Si bebe una Stout para acompañar un filete de pescado, en su boca literalmente se va a lidiar una guerra de sabores de la que no habrá sobrevivientes. Es por eso que una Pilsner no sofoca, más bien acompaña y realza el sabor del pescado.

Derechos Reservados, 2008 ©

REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA PARA CONTINUAR.

A continuación le presento los libros y referencias que fueron empleadas para elaborar el presente libro. He procurado ordenarlos de tal forma que se le facilite adentrarse en este increíble mundo de la cervezofilia:

Libros para los aficionados que les interesa conocer más y más cervezas, junto con sus características más importantes...

- Jackson, Michael (1993). *Ultimate beer*. China, DK Publishing Inc.

- Jackson, Michael (2000). *Great beer guide*. Singapore, DK Publishing Inc.

- Kenning, David (2005). *Beers of the world*. China, Paragon Publishing.

- Pini, Udo (2003). *Cervezas*. Italia, Feierabend Verlag OHG

Libros para los que les interesa cocinar...

- Birch, Ken (2006). *Cooking with beer season by season*. UK, Paragon Publishing.

- LaFrance, Peter (1997). *Cooking and eating with beer*. USA, John Wiley and Sons, Inc.

Derechos Reservados, 2008 ©

Libro y video para quienes quieren ampliar su cultura y están interesados en cuestiones de historia general...

- O'Brien, Christopher (2006). *Fermenting Revolution*. USA, New Society Publishers.

- The History Channel (2006). *Empires of Industry - Brewed in America***.** Video.

Libro para quienes están aún más interesados en historia y aspectos técnicos...

- Hornsey, Ian (2003). *A history of beer and brewing*. UK, Royal Society of Chemistry.

Y libros para los que de plano quieren fabricar su propia cerveza (esperando que me inviten a probarla algún día)...

- Daniels, Ray (2000). *Designing great beers*. USA, Brewers Publications.

- Palmer, John (2006). *How to brew*. USA, Brewers Publications.

¡Suerte y *salud* para todos!

Derechos Reservados, 2008 ©