

TODA UNA BIRRA

LA GUÍA
DEFINITIVA DE
LA CERVEZA Y
SU ARMONÍA
GASTRONÓMICA

JUAN MIGUEL
LÓPEZ-GIL MOYA

OBERON



SOBRE EL AUTOR

Juan Miguel López-Gil, toledano de nacimiento y asentado en Madrid, es un apasionado del mundo de la cerveza donde ha trabajado más de tres décadas unido a Mahou San Miguel. Estos diez últimos años, dentro de esta maravillosa empresa, ha trabajado como jefe de la formación de clientes y de los productos *premium* y como consultor externo en diversos proyectos cerveceros.

Beer Sommelier por Doemens Akademie y por la Cámara de Comercio de Madrid, siendo uno de los primeros sumilleres cerveceros de España. También cuenta con las enseñanzas en el campo cervecero por la prestigiosa ESCYM (Escuela Superior de Cerveza y Malta) y es juez oficial en diversos concursos cerveceros. Además cuenta con diferentes certificaciones europeas y americanas como experto en cerveza.

Después de cientos de charlas, formaciones, catas, conferencias, etc., se planteó el reto de transmitir emociones, de usar los cinco sentidos y aumentar la percepción de la cerveza y del entorno. La colaboración con los mejores cocineros y maestros como Martín Berasategui, Mario Sandoval, Pepe Rodríguez, los hermanos Torres, Juan Pozuelo o Fran Vicente, entre otros, le permitió fusionar ambos universos y aprovechar al máximo sus sinergias para crear armonías y maridajes mágicos, lo que le ha llevado a publicar este libro.



CONTENIDOS

Agradecimientos	3
Sobre el autor	4
Chefs y amigos	6
Prólogo	12
Prefacio	14
Introducción	16
1. Historia de la cerveza	
Ingredientes y fabricación	20
2. Los sentidos	58
3. Degustando la cerveza	90
4. Las cervezas del mundo	
Su clasificación y sus armonías gastronómicas	104
5. El sector cervecero español	196
6. Qué más hay que saber sobre la cerveza	208
7. Glosario de términos cerveceros	234

CHEFS Y AMIGOS

Martín Berasategui

La historia de la cerveza discurre paralela a la del ser humano porque con ella hemos vivido y compartido todos los episodios más fundamentales de nuestro pasado, pero esta bebida es también presente y sigue acompañando diariamente a millones de personas a lo largo y ancho de nuestro planeta, como el pan diario proporcionado por Dios en la oración cristiana, seguirá viva y con mucho garrote en el próximo milenio. Súmate a la lectura de este libro apasionante.

Martín Berasategui, amigo y renombrado chef vasco que comenzó su carrera en la cocina a los 15 años en el restaurante de su familia. A los 25, ya había ganado su primera estrella Michelin, y más tarde se convirtió en el chef con más estrellas Michelin de España, sumando 12 en total, con su restaurante en Lasarte-Oria y su expansión internacional. Cuenta con numerosos premios y reconocimientos, como el Tambor de Oro de San Sebastián y la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.



Mario Sandoval

Cuando mi amigo Juan Miguel me pidió que escribiera una reseña para este libro dedicado a la cerveza, me sentí muy honrado porque soy un gran defensor de esta maravillosa bebida en la alta gastronomía como así la ofrezco en Coque desde hace años.

La cerveza, introducida en España en el siglo XVI por Carlos V, ha evolucionado desde sus humildes orígenes hasta convertirse en un elixir apreciado. En la última década, el crecimiento de la cerveza artesanal ha aportado diversidad de aromas y sabores, abriendo nuevos caminos de maridaje.

Esto ha abierto un nuevo camino de maridajes que elevan la experiencia gastronómica y tan bien nos viene a los profesionales del sector, convertirla en otro elemento que sublima nuestras creaciones y deleita al comensal.

Términos como «variedades», «temperaturas» y «equilibrio» cada día son más habituales y, más pronto que tarde, hablar de maridaje con cerveza dejará de sorprender para tenerlo completamente normalizado.

Por eso os animo a que descubráis el fascinante mundo de la cerveza mientras disfrutáis de la lectura de este libro tanto como lo he hecho yo.

Mario Sandoval es un chef español destacado por su innovadora cocina en el restaurante Coque, galardonado con dos estrellas Michelin. Con una trayectoria familiar en la restauración, ha convertido a Coque en un referente de alta cocina, fusionando técnicas tradicionales y modernas. Pionero en investigación culinaria y uso de productos locales, Mario también es autor de varios libros y figura en programas de televisión, promoviendo la cocina de calidad y la innovación.



Pepe Rodríguez

¡La cerveza! Mira, si hay algo que tiene magia en la gastronomía, es su capacidad para unir a la gente y elevar cualquier plato. Y la cerveza es una maestra en eso. Desde una rubia fresquita que hace maravillas con un buen queso manchego hasta una negra potente que acompaña de lujo un guiso de caza, la cerveza siempre encuentra su sitio en la mesa.

Pepe Rodríguez creció en el restaurante familiar El Bohío, fundado en 1934 por su abuela Valentina y su tía Romana en la carretera Madrid-Toledo. La abuela Valentina dejó el restaurante a su padre, un novillero y fotógrafo taurino, aunque tuvo que cerrarlo durante la posguerra.

Tras la posguerra, Pepe y su hermano Diego se unieron al restaurante y Pepe decidió dedicarse a la cocina para salvar el negocio familiar. Como dice Pepe: «No fue para ganar premios. Fue para salvar el negocio...» y ahora cuenta con una estrella Michelin.



CAPÍTULO 1. HISTORIA DE LA CERVEZA. INGREDIENTES Y FABRICACIÓN

LA CERVEZA: DESCRIPCIÓN Y ALGO DE HISTORIA

Hay diversas definiciones para la cerveza: técnicas, líricas, ilustradas, según el país, etc. A mí me gusta la que, en la legislación española según el BOE núm. 304 sábado 17 de diciembre de 2016, sec. I, pág. 88520, dice que la cerveza es:

«El alimento resultante de la fermentación, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto cervecero, elaborado a partir de materias primas naturales».

Hablar de alimento y de materias primas naturales, ya nos aporta en buena medida de qué vamos a hablar en este libro.

También hay definiciones más técnicas:

«La cerveza es una bebida carbonatada, resultante de la fermentación alcohólica mediante levadura seleccionada del mosto procedente de la malta de cebada, sola o mezclada con otros productos amiláceos, sometidos a un proceso de cocción con agua y aromatización con flores de lúpulos o sus derivados».

Es una bebida que existe desde hace muchos años. Por ejemplo, el código del rey Hammurabi dictaba que debía garantizarse a todo ciudadano una ración diaria de cerveza como parte de la dieta base en Babilonia, aunque la porción era mayor a medida que aumentaba la clase social. Los pobres sorbían la cerveza con cañas hechas con tallos de plantas de río, mientras que los ricos usaban canutos de oro. Este alimento, llamado cerveza, se genera de manera espontánea hace miles

de años y por esos azares del destino, o por los dioses de la naturaleza, Artemisa, Diana, Dionisio, Deméter o todos a una, nace esta maravillosa bebida atemporal.

«Aquel que inventó la cerveza era un sabio».

—Platón (428 a. C.-347 a. C.)



Copyright © Archivo Mahou San Miguel

La cerveza en la Edad Moderna

Hacia finales del siglo X hasta el siglo XII, con la desaparición de muchas de las fábricas de las abadías, aparecen las corporaciones cerveceras.

La aparición de las grandes cerveceras, sobre todo en la actual Alemania, entre los siglos XIV y XVI, comenzaron a exportar sus cervezas hacia los países cercanos como los actuales Holanda y Países Bajos.

A la fabricación masiva de cervezas, ya con lúpulo, se unieron países como la actual Holanda, desde donde llegaría hasta las costas británicas a través de los puertos más grandes de esta.

En 1516, en Reinheitsgebot, Alemania, se promulga la ley de la pureza en la cerveza.

La Revolución Industrial trajo cambios fundamentales en la elaboración de cerveza, gracias a los avances tecnológicos y científicos.



Copyright © Archivo Mahou San Miguel

Ayuda al gran desarrollo del volumen de cerveza en Centroeuropa (Alemania, Rep. Checa, Bélgica). A mediados del siglo XIX hasta 1890, el invento de la máquina de vapor (1765) permitió que el proceso de producción fuera más rápido y eficiente. Las fábricas de cerveza se expandieron y la producción dejó de ser una actividad artesanal.

Cerveza y Shakespeare (23 de abril de 1564 a 23 de abril de 1616): se dice que William Shakespeare pagaba su renta con barriles de cerveza. Además, la cerveza es mencionada muchas veces en sus obras.

En 1700, con las nuevas tecnologías de tostado, desaparece el efecto ahumado. En 1817, Daniel Wheeler patenta el tambor de malteado, pudiendo tostar malta sin llegar a quemarla. En 1800, aparecen inventos importantes para la humanidad, pero también para la cerveza: los hidrómetros y termómetros.



En 1860, el científico Luis Pasteur descubre la pasteurización. También hizo grandes contribuciones al entendimiento de la fermentación, explicando el papel de las levaduras y cómo los microorganismos influyen en el proceso. Sus descubrimientos sobre la pasteurización consiguieron conservar mejor la cerveza y expandir su comercialización.

En 1880, prácticamente al mismo tiempo, Emil Cristian Hansen (mayo 1842-agosto 1909), empleado de la cervecera Carlsberg, aísla la levadura que denominó *Saccharomyces carlsbergensis*.

En 1873 se da otro hito más: el desarrollo del frío industrial. Permite la conservación de la cerveza y además permite el gran desarrollo de las cervezas tipo *lager*. En el siglo XIX, las cervezas de fermentación baja, o *lagers*, comenzaron a dominar el mercado europeo, especialmente en Alemania y Chequia. Estas cervezas, más ligeras y refrescantes que las *ales* tradicionales, se volvieron muy populares gracias a su producción controlada en frío.



Diferentes tipos de levaduras de la cerveza

FABRICACIÓN DE LA CERVEZA

Para conocer algo más de la cerveza, vamos a ver algunos detalles de la fabricación de esta, pero sin más pretensión que tener las mínimas nociones necesarias para poder hablar, posteriormente, de los tipos de cerveza y sus armonías.

MOLIENDA Y COCCIÓN

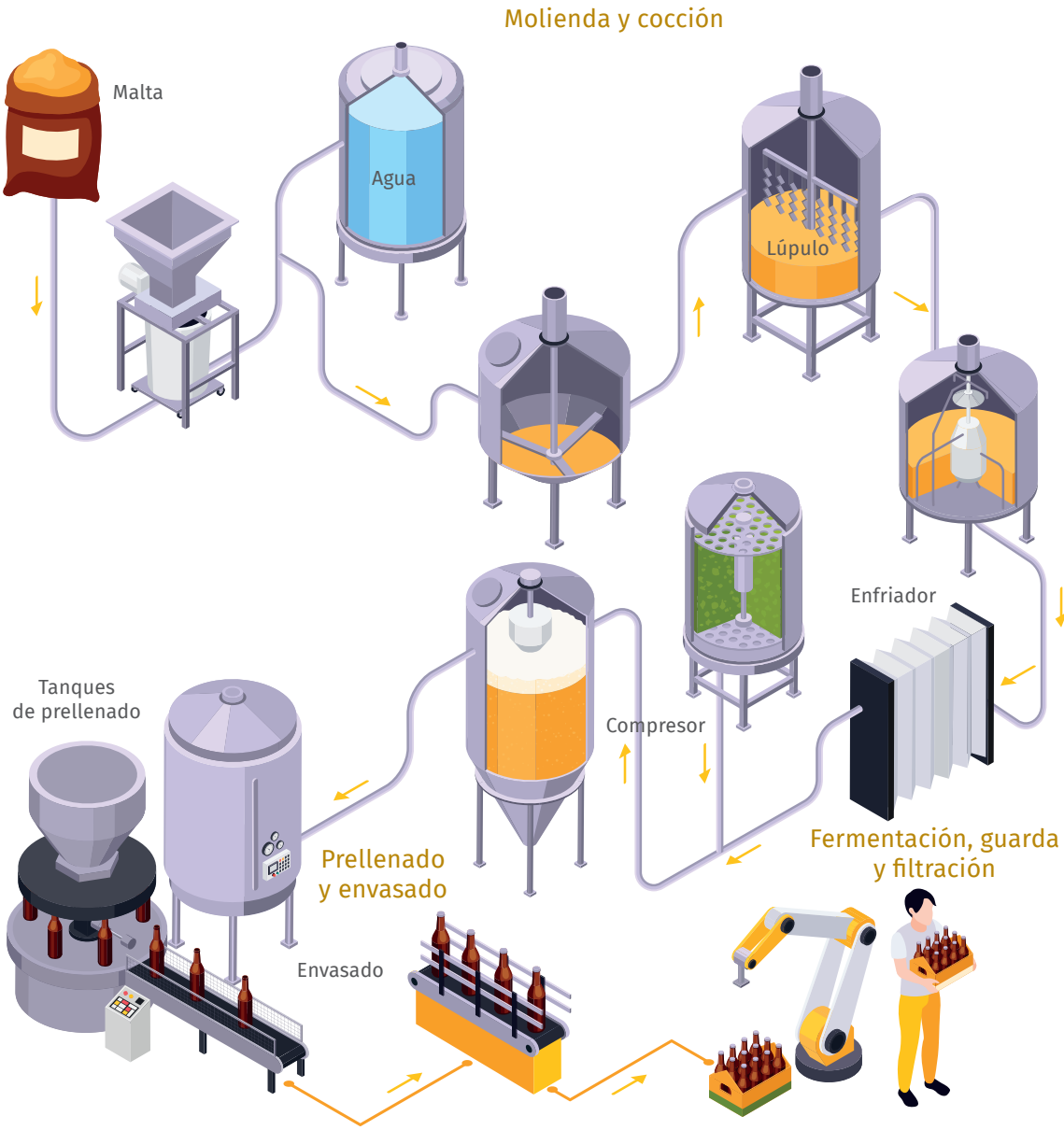
- **Molienda:** Realizaremos una molienda de la malta. Existen dos tipos de molienda más generalizados:
 - **Molienda húmeda:** Se utiliza para emplear la cascarilla como filtro del mosto. La malta se humedece con agua templada y se pasa por un sistema de rodillos que no destruye la cáscara. De esta forma, se envía a la caldera de maceración y, en su filtrado, se desecha en forma de bagazo. El bagazo, rico en fibra, vitaminas e hidratos, se utiliza como alimento para el ganado.
 - **Molienda seca:** El grano se muele en seco, sin humedecer, triturando el grano entero, incluida la cascarilla.
- **Maceración:** La malta se mezcla con agua a una temperatura óptima. Durante la maceración, el almidón se convierte en hidratos de carbono.
- **Filtrado del mosto:** Después de la maceración, es necesario filtrar el líquido para obtener un mosto brillante.
- **Ebullición y centrifugado:** Con el mosto limpio de grano, se lleva a ebullición. Durante este proceso se añade el lúpulo en dos fases: primero para aportar el amargor característico y luego para añadir los aromas.

FERMENTACIÓN, GUARDA Y FILTRACIÓN

- **Adición de levadura:** Tras la cocción, incorporado ya el lúpulo y enfriado el mosto, comienza el trabajo de la levadura. Como ya hemos visto anteriormente, la levadura convertirá los azúcares en alcohol y generará CO₂, además de dejar su impronta específica de aromas y sabor.
- **Filtración:** Con filtros de la más alta tecnología, se consigue el resultado final deseado. No siempre se filtra al 100 %, esto dependerá del tipo de cerveza que queramos.
- **Densidad original y densidad final, atenuación:** La cantidad de azúcares iniciales presentes en los ingredientes de las maltas y adjuntos se encuentra en suspensión en el mosto. La densidad original (OG) mide esta concentración de azúcares antes de la fermentación. Durante la fermentación, la levadura, dependiendo de su tipo y estado de salud, influirá en la densidad final (FG) de la cerveza. Este proceso se refiere al porcentaje de maltosa que la levadura convierte en etanol y CO₂. La atenuación representa la medida de esta conversión, indicando cuánta azúcar ha sido fermentada para producir alcohol y gas.

PRELLENADO Y ENVASADO

- **Enfriado y envasado:** El CO₂ que se extrajo de la fermentación se incorpora al final del proceso y se enfría. Nuestra cerveza ya está lista para su envasado.



«Un tercio de la buena vida es la cerveza».

—Proverbio irlandés

En la gastronomía, los sentidos más importantes son el olfato y el gusto, junto con un proceso neurosensorial conocido como «el sentido químico común», «trigeminal» o «quemestésico». Este sentido involucra terminaciones nerviosas en los ojos, nariz, boca y garganta, especialmente en las superficies húmedas. Además del olor y el sabor, estas terminaciones nerviosas nos permiten sentir estímulos específicos de ciertas sustancias, como las lágrimas al cortar una cebolla, la sensación refrescante de la menta o la irritación del amoníaco.

De los tres sentidos químicos, el olfato es el más desarrollado, siendo aproximadamente 10 000 veces más sensible que el gusto. Aunque se solía decir que nuestro cerebro puede memorizar más de 10 000 olores, estudios recientes sugieren que podemos detectar millones de combinaciones posibles.

Cuando hablamos de sabor, entre el 70 % y el 80 % depende del olfato, mientras que el 20 % al 30 % corresponde al gusto, es decir, al paladar y la lengua. El sentido del gusto solo puede detectar los sabores básicos: dulce, salado, ácido, amargo y umami. Recientes estudios comienzan a reconocer sabores adicionales, como el alcalino o la grasa.

Nos damos cuenta de la importancia del gusto cuando perdemos la capacidad de oler debido a un resfriado o alergia. En resumen, el olfato es el mayor contribuyente al sabor, tanto de manera directa como por vía retronasal. Para completar la experiencia del gusto, también es necesario el sentido del gusto en la boca, que incluye tanto el sabor como la sensación táctil, es decir, gusto y textura.

EL GUSTO: LOS SABORES

¿Qué son los **sabores primarios**? Los sabores primarios son las impresiones que causan algunos alimentos u otras sustancias y están determinados por sensaciones químicas detectadas por el sentido del gusto, sobre el que interactúan en mayor o menor medida, las texturas y el olfato.

Los sabores primarios son: **dulce** (azúcar), **salado** (sal), **ácido/acético** (limón/vinagre), **amargo** (piel de cítricos) y **umami** (algas, champiñón). Recientes estudios hablan del sabor alcalino y del graso.

Todos los sabores, menos el amargo, reaccionan ante determinados compuestos químicos. El dulce viene asociado a la glucosa, el ácido a una alta concentración de protones, el sabor salado a los iones de sodio y de potasio, y el umami ante la presencia de glutamato. Si combinamos los diferentes sabores, encontramos una serie de interacciones atractivas, que son las que vamos a tratar de analizar y entender.

Junto con las texturas y las sensaciones del sentido «trigeminal», la percepción del sabor viene a partir de una combinación de olores y gusto. Sin las células olfativas, sabores familiares como el café o las naranjas serían imposibles de distinguir.

Solamente la lengua contiene entre 5000 y 10 000 papilas gustativas, que son esos pequeños bultitos que se pueden ver y notar, que hacen que reconozcamos los cinco sabores básicos admitidos por paneles sensoriales y científicos en la actualidad. También hay más papilas en la epiglotis, el esófago, la nasofaringe, el paladar blando

y las superficies interiores de las mejillas y los labios. La localización de la mayor concentración de papilas gustativas se da en la lengua, el cielo de la boca y en la cavidad posterior de la boca y la nariz.

Cada papila es un sensor que, según el tipo de reacciones químicas que se produzcan, nos dará un resultado. Cada papila consta de diversos receptores gustativos, encargados de hacer llegar la información a nuestro cerebro.

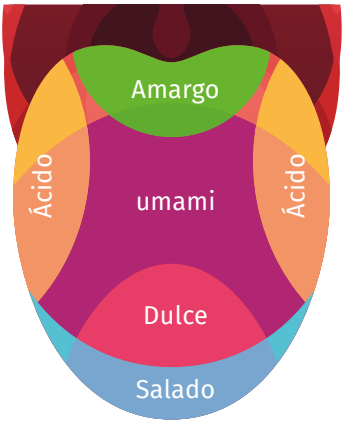
En la lengua hay distintas áreas sensibles al sabor: la punta es más sensible al dulce, la mitad anterior es sensible a todos los sabores por igual. El amargor se nota más en la parte posterior, en las papilas circunvaladas o caliciformes, y las fungiformes, en los lados, que detectan más la acidez, el salado y el umami.

EL MAPA DE SABORES DE LA LENGUA: UN ENFOQUE MODERNO

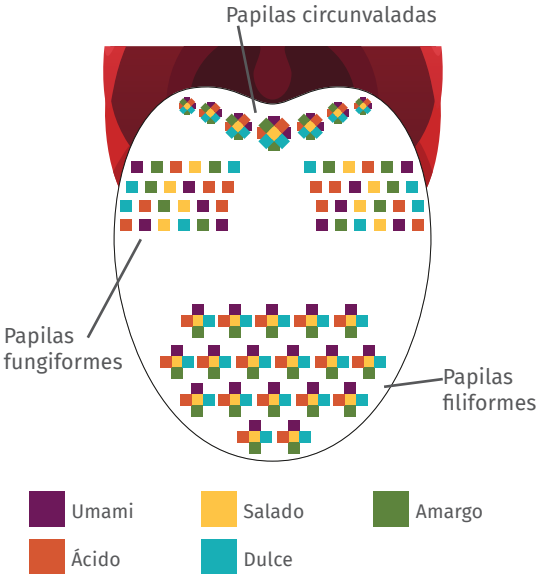
¿Recuerdas cuando nos enseñaron que diferentes partes de la lengua detectan diferentes sabores? Bueno, resulta que eso no es del todo cierto. Hoy en día, sabemos que todas las partes de la lengua pueden detectar todos los sabores, aunque algunas áreas son más sensibles a ciertos sabores que otras. Nuestra lengua está cubierta de pequeños botones gustativos agrupados en diferentes tipos de papilas: filiformes, fungiformes, foliadas y caliciformes. ¡Podemos tener entre cinco y diez mil de estos botones gustativos! Cada uno está diseñado para detectar distintos sabores.

Cuando comemos, los alimentos se disuelven en la saliva y pasan a través de los poros de la lengua hasta las papilas gustativas. Aquí, las células nerviosas responden a las sustancias

Imagen tradicional de los sabores en la lengua



Nueva imagen de los sabores en la lengua



y envían señales al cerebro a través del nervio trigémino, transformando estas señales en la sensación de sabor.

Además del sabor, también percibimos otras características de los alimentos, como su textura, consistencia y temperatura. Estas propiedades táctiles también juegan un papel importante en nuestra experiencia de degustación.

PASOS PARA EMPEZAR LA CATA.
QUÉ Y CÓMO ANALIZAR EN UNA CERVEZA

Lo que vamos a analizar dentro de la cata lo dividimos en dos grandes ejes:

- **Apariencia:** Color, transparencia y espuma. No hay que dejar que un determinado color, apariencia, incluso el tipo de copa nos desvíe de nuestro objetivo. Hay cervezas IPA negras que están bien lejos de los aromas y sabores de cervezas tostadas, por ejemplo.
- **Sabor:** Gusto, aroma y textura (quemestesis).

El **orden a seguir** no es a nuestro antojo, pues dependen de factores que debemos tener en cuenta:

1. **Aromas volátiles:** Realizaremos unas primeras aspiraciones cortas (2-3), pues son los aromas que más fácilmente desaparecen (azufrados, florales...). Esto se hace pasando la copa a algo más de distancia, como si lo hiciéramos de pasada, a unos 20 cm.

2. **Aspecto:** Espuma, color y transparencia:

- **Espuma/crema:** Miraremos la consistencia, cremosa o jabonosa. La persistencia, si es alta y se queda pegada al vidrio o desaparece rápidamente. También es importante el color de esta, puede ser blanca o adquirir algún tono algo más oscuro por las maltas empleadas.
- **Color de la cerveza:** Aunque hay escalas oficialmente acordadas, nos quedaremos en algo más sencillo y trataremos de movernos entre pálido (por ejemplo, *pilsen* o *pale ale*) y negro (*stout*, *Münich*), pasando por dorado, rojizo y ocre, por ejemplo.

- **Transparencia:** Valoraremos si la cerveza es brillante, velada o turbia.

3. **Aromas profundos:** Ahora realizaremos varias aspiraciones para identificar el resto de los aromas:

- Remover ligeramente la muestra (extraer aromas y concentrar).
- Aspiraciones largas.
- Aspiraciones cortas.

Los principales aromas vienen determinados, fundamentalmente, por:

- **La malta y otros granos:** Aromas a pan, a grano verde, tostados, café, regaliz, caramelo, mosto, grano, chocolate, etc.
- **Lúpulos:** Herbales, florales, como la rosa, fruta verde o fresca, especiados, plantas hervidas, cítricos o frutas tropicales, etc.



- **La fermentación:** Aromas a frutas más o menos maduras como plátano, pera, manzana roja, anisado, clavo, mantequilla, etc.
- **Madera:** Aromas típicos de crianza en madera.
- **Otros:** Ahumados, barrica, adjuntos, etc.
- **Defectos y olores desagradables:** A veces lo que a nosotros nos puede parecer un defecto es algo que en ese tipo de cerveza podría ser buscado. Genéricamente, podríamos hablar de los azufrados, almendras amargas, aromas a mantequilla, cuero, papel, maíz, cloro, queso pasado, rancio, oxidado, etc.

4. **En boca:** Las texturas influyen mucho en el sabor de la cerveza. La técnica en la boca consiste en:

- Sorbos pequeños en boca (sabores básicos y texturas).

- Tragar (percepción completa de sabores).
- Técnica retronasal (aromas difíciles).
- Tragos más largos/repetición de pasos.
- Para la entrada en boca, daremos un primer sorbo que tragaremos, con el fin de efectuar una limpieza de la boca y tener una primera sensación.
- Para el paso en boca, paladaremos despacio, dejando que el líquido se recree por toda nuestra boca.
- En el regusto final y retrogusto, nuestro paladar y nuestro olfato tienen puntos en común con la conexión a través de la parte posterior del paladar y de la nariz.
- Los sabores que en esta fase podremos identificar serán: **ácido**, **amargo**, **dulce**, **salado** y **umami** (raras veces).



TRANSPARENCIA

Brillante/Cristalinas: Pilsen, *pale ale*...
Veladas: Cervezas de abadía, blancas...
Turbias: Cervezas de trigo

ESPUMA

Adherencia

Alta: Persistente
Baja

Consistencia

Densa: Cremosa
Ligera: Jabonosa



Florales: Lúpulo, rosas, geranio, cítricos...
Herbáceos: Hierba, campo, paja...
A cereal: Grano verde, pan cocido, mosto, galleta...
Afrutados: Plátano, manzana roja, frutas maduras...
Azufrados: Verdura hervida, huevos cocidos...
Otros de levadura: Mantequilla, alcohol, disolvente, clavo...
Aromas de barrica: Vainilla, coco, bacterias, especiados, frutos secos.
Defectos: Por conservación o contaminación.



AMARGO: Por los lúpulos
DULCE: Por las maltas y otros adjuntos.
ÁCIDO: Del propio Ph de la cerveza.
SALADO: Por el agua.
UMAMI: Envejecimiento de la cerveza.



CUERPO (consistencia, untuosidad, viscosidad)
CARBONATACIÓN («picor» en boca)
ASTRINGENCIA (sequedad, aspereza)
TEMPERATURA



ESCUELA BRITÁNICA

De igual manera que en la escuela centroeuropea, en la escuela británica, **agrupamos** lo que hoy es Inglaterra, pero también el resto del **Reino Unido, Escocia, Irlanda y Gales**.

La cerveza en el Reino Unido tiene una larga historia y tiene tradiciones bastante distintas.

Históricamente, los estilos principales fueron *bitter*, *porter*, *stout* y *mild*.

Por lo general, son cervezas de **alta fermentación** (*ale*), con matices a frutas maduras y donde la máxima expresión corresponde a la malta, si exceptuamos las IPA inglesas.

Después de la Segunda Guerra Mundial, las *lagers* ocuparon más de la mitad del mercado en volumen, pero esto no quiere decir que sean las originarias británicas.



La Campaña por el Real Ale (CAMRA) fue fundada en 1971 y ha alentado la **preservación** y el renacimiento de los estilos tradicionales de cerveza. En particular, CAMRA ha promovido la cerveza acondicionada en *cask*, que completa su maduración en *cask* (barriles) **en la bodega del pub**, en lugar de en la cervecería.

La malta inglesa *maris otter* se desarrolló en 1966 con la sola intención de crear cervezas *ale* de la mayor calidad posible. *Maris otter* es una cebada de invierno, de modo que crece más lentamente. Sin embargo, esta lentitud en el ciclo de crecimiento le da niveles bajos de nitrógeno y, además, unos altos niveles de azúcares.

Existen muchas variedades de lúpulo autóctonas británicas que se han extendido por todo el mundo: *admiral*, *East Kent goldings*, *pilgrim*, *target*, *fuggles*, *challenger*..., que dan perfiles de sabor y aroma herbal, especias, flora y terroso.



ESCUELA BELGA

Bélgica tiene aproximadamente 10,5 millones de habitantes con una producción de 18 571 000 hectolitros anuales. Representa el 1 % de la producción mundial.

RATIO Y CONSUMO

La ratio de cerveza elaborada por habitante es **diez veces superior** a la media mundial.

El consumo *per cápita* es de 98 litros anuales (n.º 27 en el ranking mundial).

No hay otro país con la **variedad** de estilos propios y número de referencias fabricadas. Hay más de 1200 referencias elaboradas por más de 150 cerveceras (*brasserie/brouwerij*) en la actualidad.

La tradición cervecera belga ha sido reconocida como **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad** por la UNESCO desde 2016. Esta distinción se debe a la rica diversidad y la profunda tradición cultural de la cerveza en Bélgica, que incluye una amplia variedad de estilos y métodos de producción que se han transmitido a lo largo de los siglos.

Entre la gran variedad de estilos, típicamente belgas, se podría establecer una división en dos grandes grupos:

- **Ales típicas belgas:** Saison cervezas de abadía (*blonde*, *dubbel*, *trippel*, *quadrupel*), *spéciale belge*, *strong golden ale*, etc., todas ellas caracterizadas por un componente afrutado en mayor o menor media, derivado de las cepas de levadura utilizadas para la fermentación.

- **Cervezas de fermentación mixta y espontánea:** Rojas de Flandes, *oud bruin*, *lambics*, caracterizadas por un componente bien ácido, bien agrio y/o astringente notable debido a la utilización total o parcial de levaduras silvestres o algún tipo de fermentos lácticos.

Las cervezas del segundo grupo gozan de una gran tradición en Bélgica, y son muy apreciadas por cerveceros de todo el mundo, que intentan reproducir en sus recetas algunos de los estilos belgas de carácter agrio o ácido.

Por supuesto, el volumen de las equilibradas cervezas *lager* ocupa una posición importante.





CAPÍTULO 5. EL SECTOR CERVECERO ESPAÑOL

España, con sus marcas cerveceras tradicionales, a las que se unieron hace poco más de quince años nuevas marcas de cerveceras artesanas, conforma un importante volumen de cerveza, que en 2023 fue de más de 43 millones de hectolitros. Esto supone ser los segundos productores en Europa, solamente por detrás de Alemania (87,9 millones de hectolitros), estando por encima de países con gran historia de consumo de cerveza, como son Polonia, Reino Unido o Bélgica.

Desde luego, lo que no cabe duda es que la cerveza es un actor principal de la economía española. Además, uno que compra la mayor parte de las materias primas en España. Por ejemplo, la cebada, ingrediente principal de la producción del dorado líquido, es de gran calidad y alrededor de 2,4 millones de hectáreas se cultivan en España. De estas, cerca de 770 000 toneladas se destinaron a la producción de malta, que supuso casi 545 500 toneladas, con un valor superior a los 375 millones de euros; igualmente el lúpulo, del que la producción de la cosecha global ha sido algo más elevada, con unas 850 toneladas de lúpulo en flor. Podemos unir a esto que la cerveza genera más de 540 000 empleos, de los cuales el 66 % son en el sector hostelero (datos de Cerveceros de España y del INE).

Si, además, vemos el enorme esfuerzo realizado por el sector en cuanto a I+D, a sostenibilidad medioambiental, a campañas permanentes de responsabilidad social, tanto de las propias cerveceras como institucionales, y, por supuesto, la generación de autoempleo por parte de las cerveceras artesanas, concluimos que es un sector motor de la economía española y particularmente de la hostelería y el turismo.

A continuación, veremos las compañías de mayor volumen en España.

MAHOU SAN MIGUEL

Hablemos de Mahou San Miguel, una de las joyas cerveceras de España, con una historia que se remonta a 1890. Mahou, San Miguel, Alhambra, Founders, etc., diferentes empresas, fundamentalmente cerveceras, con distintos orígenes, conforman un solo grupo cervecero, aunque cada una de ellas tiene su historia. Pero fue Casimiro Mahou, un visionario de su tiempo, el origen de una de las historias empresariales más intrépidas e ilusionantes que se ha transmitido de generación en generación y que hoy por hoy perdura, si cabe, mejor que nunca. Casimiro Mahou, súbdito francés, procedente de Lorena, llegó a Madrid a mediados del siglo XIX con la idea de elevar la calidad cervecera en un país dominado por el vino. Su espíritu emprendedor no tenía límites: se aventuró en la fabricación de papel pintado y pinturas al óleo, productos que por primera vez estuvieron al alcance de las clases populares.

Aunque Casimiro no vivió para ver realizado su mayor sueño, ya que falleció en 1875, su legado no se perdió. Fue su familia la que, con determinación, fundó El Barril, en la calle Amanuel 29, de Madrid. Dice la historia que gracias al tesón que tuvo su viuda, Brígida Solana Fernández, manteniendo la fábrica al vapor de colores, barnices y hielo artificial Vda. de Casimiro Mahou, que ya fundase Casimiro Mahou, bajo el nombre comercial de El Arco Iris, gran fábrica de colores al temple y olio. Este fue el verdadero origen de esta historia de Mahou. La sociedad mercantil Mahou S. A. fue conformada por los hijos de Casimiro

Los **egipcios** y los **fenicios** fueron los principales fabricantes y proveedores de vidrio.

Con la conquista romana y la admiración que supuso el vidrio, muchos vidrieros fueron llevados a diversas zonas del Imperio romano como Britania, Hispania, las Galias y por supuesto a la capital del Imperio romano.

En el antiguo Egipto también era frecuente usar desde cuencos de barro hasta sofisticadas copas de cristal, cerámica, bronce, latón e incluso plata y oro, dependiendo de la clase social y el poder ostentado.

No se sabe con exactitud la aparición del vidrio.

El cristal se diferencia del vidrio por contener óxido de plomo. Comenzó a desarrollarse en **Damasco**, perfeccionándose

en **Venecia** y extendiéndose por Europa. En el siglo XVII, los ingleses mejoraron el cristal añadiendo plomo, lo que hizo que fuera más fino y adecuado para copas, mientras que el vidrio siguió siendo más económico y resistente.

EL CRISTAL DE BOHEMIA

El cristal de **Bohemia** comenzó a fabricarse en el siglo **XIII** y se popularizó a finales del siglo **XVI** por sus diseños grabados. Con la Revolución Industrial, se produjo en masa. Además, en el siglo **XIX**, Louis Pasteur descubrió la pasteurización, lo que mejoró el uso de recipientes de vidrio. En **1977** se certificaron las primeras copas de **cata de vino**, basadas en su forma, grosor y color.



LAS COPAS DE CERVEZA

Cuando bebemos una cerveza necesitamos todos nuestros **sentidos**. Si lo hacemos directamente de la botella, se pierden todos los matices: sabor, olor, aspecto de la espuma, color de la cerveza, etcétera, que no se pueden apreciar si bebemos directamente de esta.

La cerveza casi no entra en contacto con las papilas gustativas, por lo que debemos servirla en vaso o copa.

El uso del vaso es muy importante. La forma y el diseño de cada recipiente influye en el sabor, el aroma y la apariencia de la cerveza. Por este motivo, existen diferentes tipos de vasos y copas.

CÓMO INFLUYE LA COPA DE CERVEZA EN LA PERCEPCIÓN DE ESTA

No es algo caprichoso el que la forma de la copa sea diferente y se adecúe a la cerveza para una mejor percepción.

El aroma se adecuará según el tipo de cerveza y la disposición de la copa:

- **Boca:**
 - **Abierta:** Dispersa el aroma y ofrece mayor estabilidad de la espuma.
 - **Cerrada:** Concentra el aroma, pero tiene menor estabilidad de la espuma.
- **Base:**
 - **Plana:** Rompe la cerveza, resultando en espuma abierta y menos gas.
 - **Cóncava:** Mantiene la cerveza intacta, produciendo una espuma cerrada, cremosa y con más gas.
 - **Con centro de nucleación:** Genera más burbujas y espuma, pero rompe la cremosidad.
- **Cáliz o cuerpo:** Para cervezas ligeras que no deben tomarse a mayor temperatura, utilizamos copas con tallo largo para evitar que el calor de nuestras manos afecte la bebida. También podemos usar jarras con asa para cervezas ligeras. Para cervezas que se pueden atemperar, utilizamos copas con cuerpo grande y sin tallo.

COMPOSICIÓN DE LA VAJILLA



MITOS CERVECEROS Y MÁS CURIOSIDADES

¿BOTELLA O LATA?

Las latas de cerveza son relativamente modernas, pues las primeras de ellas, fabricadas para envasarla, se crearon en 1935, por parte de la cervecería Krueger en Richmond, Virginia.

Los mayores enemigos de la cerveza son el oxígeno, la luz y el calor. Hay muchos mitos sobre las latas: que aportan sabores metálicos, que no tienen tanto carbónico o que no enfrían igual. La realidad es que las latas modernas, hechas de aluminio, están recubiertas en su interior por una película protectora que evita el contacto de la cerveza con el metal.

Sin embargo, la protección exterior de la cerveza nos asegura la calidad de la cerveza.

Si bien puede resultar más agradable el contacto con el cristal y parecer que se enfría mejor, la verdad es que la mejor forma de disfrutar la cerveza es en una copa. Esto permite apreciar plenamente su aspecto, aroma y sabor.

Para envejecer cervezas, usa mejor botella, sobre todo si es más de un año.

Un punto adicional importante es la sostenibilidad. Las latas son más fáciles de reciclar que las botellas de vidrio que compras para tu hogar. Sin embargo, las botellas utilizadas en el canal de hostelería suelen ser retornables, lo que permite que se reutilicen múltiples veces, beneficiando así al medio ambiente.



Copyright © Archivo Mahou San Miguel

LUNA DE MIEL

El origen de la expresión «**luna de miel**» también hace referencia a la cerveza. Parece ser que proviene de la antigua Babilonia. Era tradición que, después de las **bodas**, el padre de la novia agasajara con **hidromiel**, que, como ya hemos comentado, es un **tipo** de cerveza realizada con **miel**, de tradición histórica desde lo más remoto de los tiempos y que ahora ha «renacido» de las manos, una vez más, de esta generación de grandes conquistadores de nuevos sabores de la cerveza, como son los artesanos del dorado manjar.

No sé muy bien cómo serían las bodas de los vikingos, pero que bebían hidromiel es seguro.

MÁS CURIOSIDADES

- Es la **tercera** bebida más **popular** del mundo tras el agua y el té.
- Es «prima hermana» del **sake** japonés; de hecho, algunos sakes se llegaron a hacer con cebada.
- Llegó a España con **Carlos I**, estableciendo una fábrica en **Cuacos de Yuste, Cáceres**. Carlos I traía la costumbre de tomar cerveza, que adquirió durante su estancia en Alemania.
- Los trabajadores que construyeron las **pirámides** de Egipto eran pagados con cerveza. Se les daba alrededor de cuatro litros al día como parte de su salario. La cerveza era esencial en la dieta egipcia antigua.
- Las **primeras** cervecías establecidas en España fueron: Moritz (Barcelona) en 1856; la Cruz Blanca (Santander) en 1860; Damm (Barcelona) en 1876; La Salve (Bilbao) en 1886; para seguir con la fundación de Hijos de Casimiro Mahou de la cervecera Mahou (Madrid) en 1890; San Miguel (Filipinas) también en 1890; El Águila (Madrid) en 1900; Ámbar (Zaragoza) en 1900; Cruzcampo (Sevilla) en 1904; seguida de Hijos de Rivera (La Coruña) en 1906, actualmente Estrella de Galicia; en 1925 fue Alhambra (Granada); en 1928, Victoria (Málaga). De las más recientes es Estrella de Levante (Murcia) en 1963.
- La cerveza **radler**. **Franz Xaver Kugler** era el propietario de una taberna llamada Kugler Alm, situada en una ruta ciclista popular cerca de Múnich, Alemania. La taberna estaba estratégicamente ubicada para atraer a los ciclistas que recorrían el área durante el verano. Un hermoso y caluroso día de 1922, ante la afluencia masiva de

ciclistas, temió quedarse sin cerveza y se le ocurrió la brillante idea de **mezclar** la cerveza con una refrescante limonada. Fue tal éxito, en parte por lo refrescante y porque se «subía menos a la cabeza», que fue la bebida habitual de los ciclistas, cuya traducción al alemán es **radler** (ciclista). Lo demás es historia conocida.



Copyright © Archivo Mahou San Miguel

- Si visitas la República Checa (uno de los paraísos cerveceros), te servirán cerveza cada vez que **vacíes** la jarra. Que no te moleste. La costumbre para cuando ya no te apetezca más es poner un **posavasos** encima de la copa.
- Ni las cervezas oscuras tienen por qué tener más alcohol ni las **lager** son claras y las **ales** son oscuras, como ya has tenido oportunidad de ver.
- **España** es el mayor consumidor de cervezas sin alcohol, en proporción a la cerveza con alcohol, siendo aproximadamente del **8 %**. En consumo de cervezas con alcohol per cápita de Europa, estamos en el nada desdeñable **top 10**.

En España, tierra de vinos por tradición, la cerveza vive tiempos de esplendor. El empuje de las cervezas artesanales, unido a la innovación de las grandes cerveceras y la globalización de marcas internacionales, está dinamizando el sector cervecero.

Esta obra es la guía definitiva para los amantes de la cerveza que desean adentrarse en su fascinante mundo sin necesidad de ser expertos, desde la rica historia de esta bebida milenaria hasta los secretos de su producción y los ingredientes que la hacen única.

Aprenderás a percibir y catar cervezas como un profesional, descubrirás los tipos más importantes y sus armonías, basadas en un análisis molecular explicado de manera sencilla y descubriendo la relación entre el mundo de la gastronomía y el de la cerveza. Además, te sorprenderás con curiosidades, mitos y recomendaciones que harán de cada sorbo una experiencia memorable.

El objetivo de esta obra es generar un creciente interés del lector por ir más allá de lo cotidiano, por experimentar, probar y descubrir. ¿Listo para elevar tu amor por la cerveza a un nivel completamente nuevo?

La historia de la cerveza discurre paralela a la del ser humano porque con ella hemos vivido y compartido los episodios más fundamentales de nuestro pasado, pero esta bebida es también presente y sigue acompañando diariamente a millones de personas a lo largo y ancho de nuestro planeta. Como el pan diario proporcionado por Dios en la oración cristiana, seguirá viva y con mucho garrote en el próximo milenio. Súmate a la lectura de este libro apasionante.

MARTÍN BERASATEGUI, reconocido chef español que cuenta con doce estrellas Michelin

La cerveza, introducida en España en el siglo XVI por Carlos V, ha evolucionado desde sus humildes orígenes hasta convertirse en un elixir apreciado. En la última década, el crecimiento de la cerveza artesanal ha aportado diversidad de aromas y sabores, abriendo nuevos caminos de maridaje. Por eso, os animo a que descubráis el fascinante mundo de la cerveza mientras disfrutáis de la lectura de este libro tanto como lo he hecho yo.

MARIO SANDOVAL, chef del restaurante Coque, galardonado con dos estrellas Michelin y pionero por su cocina promoviendo la calidad y la innovación

¡La cerveza! Mira, si hay algo que tiene magia en la gastronomía, es su capacidad para unir a la gente y elevar cualquier plato. Y la cerveza es una maestra en eso. Desde una rubia fresquita que hace maravillas con un buen queso manchego hasta una negra potente que acompaña de lujo un guiso de caza, la cerveza siempre encuentra su sitio en la mesa.

PEPE RODRÍGUEZ, chef del restaurante El Bohío con una estrella Michelin y jurado de la edición española de MasterChef

2360603

ISBN 978-84-415-5198-5



OBERON

www.oberonlibros.com