



Las cervezas artesanas marcan tendencia

ÁNGEL MARQUES DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

La cerveza es la bebida alcohólica más popular del mundo, 167 países fabrican más de 144.000 millones de litros al año. Hay muchas clases de cerveza en todo el mundo, desde las frías cervezas rubias europeas, hasta las templadas "Ales" inglesas. Lo que empezó siendo un producto caseero, se ha convertido en una industria extendida por todo el mundo. España es, en la actualidad, el cuarto productor de cerveza de la Unión Europea con una producción de cerca de 33 millones de hectolitros en 2014 y un consumo per cápita de 48,2 litros por persona y año, de los más moderados de la UE. Últimamente están proliferando pequeñas industrias cerveceras locales que compiten con marcas globales gigantescas, elaborando cervezas artesanales que marcan tendencia en la gastronomía.

PALABRAS CLAVE: cerveza, consumo, cebada, lúpulo, cerveza artesana, gastronomía

La cerveza es una bebida fermentada de baja graduación alcohólica y elaborada con ingredientes naturales que está ligada a nuestra cultura mediterránea desde hace miles de años. De hecho, la Península Ibérica alberga los vestigios de cerveza más antiguos del continente. Se trata de evidencias de cereal malteado y recipientes cerámicos con restos de esta bebida que datan del 3000 a.C y fueron hallados en la cueva de Casa Sadurní (Begues, Barcelona).

La romanización frenó la difusión de la cerveza en la Península pero en la alta Edad Media la cerveza recuperó su protagonismo en Centro Europa con la aparición de la cerevisia monacorum, o cerveza de los monjes, célibes que refinaron los métodos de elaboración conocidos. El verdadero esplendor llegaría a partir de 1854 gracias a los descubrimientos de Louis Pasteur, quien realizó importantes trabajos sobre la fermentación alcohólica y las levaduras.

El emperador Carlos V trajo a España una corte de maestros cerveceros expertos en la elaboración artesanal de cerveza y



CUADRO 1

Ventas de cerveza en España

Trimestre	Ventas 2014 (hectolitros)	Ventas 2013 (hectolitros)
1er trimestre (enero-marzo)	6.557.083,55	6.449.862,47
2º trimestre (abril-junio)	8.883.559,23	8.431.853,81
3er trimestre (julio-septiembre)	9.693.244,45	9.749.509,04
4º trimestre (octubre-diciembre)	7.156.498,72	6.942.676,88

Fuente. Cerveceros de España.

trasladó a nuestro país el gusto que imperaba en su natal Flandes por esta bebida.

Durante el siglo XVI se instalan las primeras cerveceras, la primera en Madrid y después en Santander. Tras la Guerra de la Independencia, se eliminó el monopolio cervecero y a mediados del siglo XIX, con seis cerveceras en funcionamiento, se consumía una media de cinco litros por habitante y año y la producción rondaba los 15 millones de litros.

Con el inicio del siglo XX ya habían aparecido la mayor parte de las compañías cerveceras españolas: Damm (1876), Mahou (1890), Águila (1900), La Zaragozana (1900), Cruz del Campo (1904) e Hijos de Rivera (1906). Unos años más tarde se fundaron la Compañía Cervecera de Canarias (1939) y San Miguel (1946), configurando el mapa de la producción de cerveza española que perdura hasta nuestros días.

En la actualidad, España es el cuarto productor de cerveza de la Unión Europea con una producción de cerca de 33 millones de hectolitros en 2014 y un consumo per cápita de 48,2 litros por persona y año, de los más moderados de la UE.

Tradicionalmente el tercer trimestre del año es el de mayor volumen de ventas de cerveza, debido a la meteorología favorable al consumo de esta bebida y al turismo extranjero. Este incremento ha sido bastante notable en el 2014, un año es-

pecialmente positivo en este sentido, ya que hasta el mes de septiembre nos visitaron un 7,4% más de turistas. De estos la mayoría procedían de Reino Unido y Alemania, cuyo consumo per cápita supera ampliamente el español.

En relación con el año anterior, entre enero y junio de 2014 se produjo un aumento del 3,8% de las ventas de cerveza. Además, en el segundo trimestre de 2014 las ventas se incrementaron un 5,5%, y en el último trimestre del año, un 3%.

En 2013 las ventas de cerveza en el tercer trimestre del año (tradicionalmente la época de mayor consumo) aumentaron por primera vez en los últimos cinco años. Como indica la tabla, el segundo y el cuarto del año son los trimestres con menor volumen de mes, coincidiendo con las épocas otoñal e invernal.

El país que consumió más cerveza per cápita durante 2104 fue la República Checa con 143 litros por persona; a nivel mundial fue China quien ha sido el mayor consumidor de cerveza durante el 2014 con 54.000 millones de litros. Sin embargo, por persona, el consumo alcanzó solo los cuatro litros, lo que contrasta, por ejemplo, con Alemania, donde se estima que fueron consumidos 110 litros por persona en ese año con un total de más de 9.000 millones de litros. En el Reino Unido se bebieron un poco más de 4.000 millones de litros de esta bebida y 67 litros per cápita.

En la última década Europa está experimentando un declive en el consumo de cerveza. Los problemas económicos de los últimos años han acelerado la caída de las ventas de cerveza, lo cual ha disparado la producción y consumo de esta bebida de forma artesanal. De acuerdo con análisis de mercado sobre cerveza realizados entre 2013 y 2014 entre los 10 países que muestran un creciente interés por la cerveza figuran algunas naciones de mayoría musulmana como Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Indonesia e Irán. Los expertos explican este fenómeno por el hecho de que en algunos de esos países, como Irán, el crecimiento del 'amor' hacia cerveza lo protagonizan las cervezas sin alcohol.

EL BOOM DE LAS CERVEZAS ARTESANAS

Las cervezas artesanas viven un boom y triunfan en la alta gastronomía. Esta bebida aspira a vivir la misma revolución que experimentó en su momento el vino. Durante años la cerveza ha sido hermana pobre del vino, que parecía el producto más serio. Se despreciaba, cuando se merece el mismo respeto.

Una cerveza artesanal está hecha con los mismos ingredientes que una industrial: agua, malta, lúpulo y levadura. A partir de ahí, empiezan las variantes, que son prácticamente infinitas. De hecho, no hay una definición clara. En EE.UU., país pionero (donde ocho de cada cien cervezas son artesanas), califican con este nombre aquellas cervezas que tienen una producción limitada. En España no hay regulación específica alguna, salvo los controles sanitarios a los que se somete cualquier bebida que se comercializa.

Con sabor a cerezas, a melocotón, a frambuesa, con pétalos de rosa, caramelo o con un punto de pimienta, rubias, tostadas, aromáticas, de mil sabores distintos, las cervezas artesanales

Cervezas para todos los gustos

A grandes rasgos, las cervezas se pueden dividir en dos grupos según la temperatura de fermentación de los mostos: baja fermentación o alta fermentación. Dentro de cada grupo existen muchas variedades, en función de su lugar de origen o los métodos de elaboración aplicados.

Las cervezas de baja fermentación o **lager** se obtienen a partir de levaduras que actúan en la primera fermentación (durante un periodo de 7 a 10 días) a temperaturas de entre 5 y 13°C, y tras la cual se quedan en el fondo del depósito. Luego se produce la maduración o segunda fermentación (0-2°C). A esta familia pertenecen un amplio abanico de variedades, desde las rubias más claras o doradas (las más frecuentes), a las tostadas del tipo extra o incluso negras.

Aunque el abanico es muy amplio, las más habituales en España son:

LAGER PILSEN: Uno de los tipos más extendidos en nuestro país junto con la especial. Su graduación ronda el 4% de alcohol en volumen.

Color: Son rubias con reflejos brillantes procedentes de la malta clara.

Aroma: Tienen un ligero aroma a lúpulo con notas suaves y frescas. En cuerpo y espuma son más ligeras que las demás de este tipo.

Sabor: Refrescantes y de sabor suave a malta con toques amargos de lúpulo.

Temperatura: 5°C.

LAGER ESPECIAL: Graduación en torno al 5%.

Color: De color rubio dorado con reflejos ámbar. Su cremosidad queda marcada en las paredes de la copa.

Aroma: Sus aromas están marcados por la malta y el lúpulo con notas ligeramente tostadas.

Sabor: Agradable sabor a malta con ligeros tostados y equilibrio de los amargos del lúpulo.

Temperatura: 5°C.

LAGER EXTRA: Su graduación oscila entre el 6 y 7% de alcohol en volumen.

Color: Son de color oro viejo con reflejos cobrizos, procedentes del tostado del cereal.

Aroma: Intensos aromas marcados por el malteado con ligeros recuerdos a regaliz, lúpulo y lácteos. Espuma marcada, cremosa y untuosa.

Sabor: Muy sabrosas, con cuerpo y personalidad, determinadas por mayor presencia de malta más tostada; final de boca largo y un amargo intenso y agradable.

Temperatura: 5°C.

BOCK Y NEGRA: Su graduación está en torno al 5% en volumen.

Color: Cerveza oscura con tonos marrones y reflejos brillantes.

Aroma: Su aroma, intenso y con personalidad, posee un buen equilibrio entre malta y lúpulo.

Sabor: El equilibrio de su aroma también se refleja en su sabor, marcado por las notas fru-



tales, la intensidad y el final de boca largo. Su cuerpo y espuma es densa y cremosa.

Temperatura: 5-8°C.

Las cervezas de alta fermentación o **ales**, también conocidas por ser de fermentación en caliente, se obtienen a partir de un proceso de fermentación a altas temperaturas, de entre 14 y 25°C durante 3 o 6 días. Estas cervezas suelen tener sabores más complejos, con aromas y sabores afrutados, y generalmente son más cremosas.

La lista de cervezas de alta fermentación también es muy numerosa. En España las más frecuentes son:

ALE: Graduación entre el 5 y 6% de alcohol en volumen.

Color: La gama de color es muy amplia: desde el rubio claro (pale), hasta el cobrizo y el rojo.

Aroma: Poseen aromas de fermentación muy marcados a levadura y frutales.

Sabor: De cuerpo y espuma cremosos y untuosos, su sabor suele ser equilibrado y afrutado, donde destaca la manzana roja en las más cobrizas.

Temperatura de servicio: 6°C.

DE ABADÍA: Graduación del 6,5% de alcohol en volumen.

Color: Su color es bronce con espuma ligeramente tostada, cremosa y con mucha persistencia.

Aroma: Sus aromas recuerdan al caramelo y a frutas como el plátano o la manzana.

Sabor: De sabor afrutado, destacan los lácteos, la manzana y los toques a caramelo; su gusto final es largo, sabroso y seco.

Temperatura de servicio: 6°C.

NEGRA STOUT: 5% de alcohol en volumen.

Color: El malteado intenso de esta cerveza determina su característico color negro.

Aroma: Otra de las características de este tipo de cerveza es el aroma a café, torrefacción y regaliz, que se suman al aromático lúpulo.

Sabor: Su espuma es muy cremosa y robusta, al igual que su sabor potente, con toques de café, regaliz y lácteos.

Temperatura: 18-10°C.

DE TRIGO: Graduación del 6% de alcohol en volumen.

Color: De aspecto rubio turbio puesto que en muchas ocasiones queda sin filtrar, dando ese tono color a paja y con abundante espuma.

Aroma: Intenso aroma a cereales, sobre todo trigo y avena.

Sabor: De sabor afrutado, con sensación de frescor y toques a especias dulces con un postgusto largo.

Temperatura de servicio: 6°C.

La cerveza sin alcohol es de baja fermentación y se puede obtener por dos métodos: por una parada en la fermentación, o extrayendo el alcohol a través de procedimientos físicos. Tiene un aroma a cereales frescos (crudos) y su espuma es ligera. Son de color dorado, con un agradable sabor a malta y un ligero toque dulzón. La temperatura recomendada de servicio es de 5°C.

Las cervezas de fermentación espontánea se elaboran con levaduras salvajes. Sus aromas son afrutados, recuerdan al jerez oloroso por su tipo de crianza en maderas. Tienen poco gas y poca espuma.



sacuden un panorama dominado por los productos industriales y que llevaba inalterado en España desde mediados del siglo XIX.

Por lo general, estas cervezas no están pasteurizadas. Son un producto vivo, utilizan el carbónico natural de su fermentación alcohólica para gasificarse. La fermentación en botella hace que estas cervezas puedan contener a veces una turbidez o sedimento natural. El alcohol puede ir del 2% hasta el 17% (las hay que llegan al 60%). El precio puede oscilar de poco más de un euro a más de 300. Colores, sensaciones, y aromas son de una gama amplísima. Aquí tal vez se encuentra su fortaleza: a diferencia de las industriales, que siguen unas pautas de producción estándar, las artesanas ofrecen un vasto abanico de experiencias. Por eso la han llamado “la cerveza de autor”: ninguna se parece a otra.

Estas cervezas no están pensadas para un consumidor pasivo. Los productores apuestan por bebidas que tengan un aroma agradable, un buen gas, que sean finas, elegantes. Se toman con tranquilidad, tienen volumen y cuerpo y un sabor marcado, para todas aquellas ocasiones en que se necesita una pausa de relax.

Esta clase de bebida suele llevar un poso de levadura en el fondo de la botella. Si no queremos beber ese poso (aunque es inofensivo, hace que la cerveza sea más turbia y a veces aporta un aroma más fuerte a levadura) debemos servirla con cuidado y en un solo tiempo para que no se remueva el fondo.

España se hizo definitivamente cervecera en 1987, cuando el consumo de cerveza superó al del vino. En aquel entonces, de la cultura de la taberna se pasó a la cultura del bar de las ciudades. La eclosión de la craft beer (en su versión inglesa) es el fenómeno más reciente de este largo camino. Si se miran los números, se encontrarán en España más de 150 marcas distintas de cervezas artesanas. En la actualidad prácticamente todos los días aparece alguna fábrica nueva en algún rincón de España. Sólo en Catalunya, la comunidad más activa en este sector, hay 40 marcas y unas 25 microcervecerías.

Pero el tejido productivo de este sector es aún muy pequeño: apenas alcanza el 0,3% del mercado. Eso sí, su cuota se duplica cada año. En poco más de cinco años se ha registrado un verdadero boom con las cervezas artesanas. El fenómeno ha entrado en progresión geométrica. Nuestro país, de tradición vitivinícola, no está acostumbrado a tantas variedades de cerveza y de tan buena calidad que poco o nada tienen que envidiar a las belgas, checas o alemanas.

Cada vez hay más bares que, junto al surtidor de la cerveza industrial, han añadido otro especializado en artesanales. Otros establecimientos, desde hace ya un tiempo, han optado por hacer su propia cerveza y la han convertido en su seña de identidad.

Muchas cervezas artesanas contienen menor gasificación que las industriales y la formación de espuma es menor, por lo que al servirla en ocasiones es necesario elevar la botella para que al aumentar la altura la espuma se forme con mayor facilidad.

MARIDAJES SORPRENDENTES

La cerveza de alta gama o artesana lucha cada día por conseguir su espacio en el mundo de la restauración donde estas cervezas están encontrando su razón de ser y es además donde estas bebidas empiezan a tener una notable penetración y desarrollo en la alta restauración.

Sergi Arola, chef del restaurante que lleva su nombre y de un gastrobar en la capital de España, señala que las cervezas artesanas en líneas generales eran las grandes desconocidas, y apuesta por la convivencia de los grandes grupos cerveceros con los pequeños productores mucho más artesanales que tratan de hacer un producto más exclusivo. Un poco en la línea de lo que hacemos los chefs.

Para **María Marte**, de **Club Allard de Madrid**, piensa que ha sido un gran acierto el recuperar la cerveza artesanal por lo que recomienda para su parrillada de mariscos y aceites esenciales un tipo de cerveza ligera con suaves toques afrutados. Esta chef dominicana que lleva más de diez años en España esta gratamente sorprendida por estas nuevas cervezas que están en el mercado por su magnífico maridaje con todo tipo de platos.

Custodio López Zamorra, sumiller de **Zalacaín**, pionero en su oficio y que ha dado prestigio a su profesión, ha apreciado que en los últimos años en la alta restauración ha entrado esta cerveza “premium”, por lo que no es extraño tomar una cerveza con un osobuco o degustando un jabalí. Creo que un buen res-

taurante debería tener en su carta por lo menos tres tipos de cerveza. Y cada carta debería indicar la gradación y la cantidad de extracto seco, que es lo que confiere el cuerpo a la misma.

Por lo general, según **José Ángel Valladares de Albur**, quien consume vino, también consume cerveza. Y quien consume cerveza, no siempre consume vino. Pero esta dicotomía, gracias precisamente al impulso de las artesanales, está cambiando. De hecho, entre el vino y la cerveza empiezan a aparecer algunas similitudes. En el sector cervecero se está hablando de llevar a cabo un sistema de guía con puntuación, un poco como ya ocurre con los caldos. Además, algunas marcas fabrican cervezas que envejecen en barrica y que cuentan con una fecha de embotella-

do, como si se tratara de una añada especial; hay algunas que se beben en copa de cava, como si fueran un espumoso.

Para **Antonio Iniesta**, chef del histórico restaurante madrileño **Los Galayos**, esta bebida marida muy bien con fiambres, quesos, carnes, pescados y siendo algo atrevido con las callos a la madrileña.

Rubén Jiménez Martín, chef del **Parador de Oropesa** (Toledo), indica que la cerveza al margen de que esta siendo un producto que se ha puesto muy de moda, sobre todo la cerveza artesanal. Siempre ha sido un mundo que ha ido muy en paralelo con el del vino, pero piensa que esta bebida tiene muchos puntos por explotar por parte de la gastronomía. ■

CONSEJOS PARA DISFRUTAR DE UNA CERVEZA

Antes de comenzar el catado de cerveza, hay dos aspectos básicos que hay que tener en cuenta, uno sobre la temperatura y otro sobre los vasos.

Cuidar la temperatura: cada cerveza tiene su temperatura ideal, por eso en la catación de cerveza se debe cuidar que no esté excesivamente fría ni tampoco muy caliente. Los rangos de temperaturas perfectas para cada variedad de cerveza oscilan en total entre 3 y los 10 grados. La cerveza lager o rubia se debe servir a una temperatura de aproximadamente 5°C. El frío excesivo apaga el sabor de las cervezas oscuras. Éstas se deben degustar a unos 10° C. **Vasos adecuados:** para degustar cerveza lo mejor es optar por un recipiente de cristal fino que permita apreciar el color y el brillo de la cerveza, mejor si es una copa que permita asir por la caña o pie sin calentar el líquido:

- Para las cervezas del tipo lager ligeras o sin alcohol son recomendables copas esbeltas, con la base más ancha que el cuerpo para permitir un desarrollo más abierto del carbónico y conservar mejor y durante más tiempo los aromas.
- Las cervezas de alta fermentación o lager más tostadas pueden consumirse en copas más anchas, con una embocadura más abierta para que las cervezas desplieguen todo su potencial aromático a la vez que permite la oxigenación de la bebida.
- Los vasos o copas deben estar fríos, nunca congelados, porque los restos de hielo pueden desvirtuar el sabor de la bebida e impedir la formación de espuma.
- La cerveza debe consumirse siempre con moderación y en caso de que se vaya a coger el coche o no se quiera tomar alcohol, una estupenda opción es la cerveza sin alcohol.

El método de catado cervecero se configura a partir de cuatro puntos básicos: la tirada, la apreciación de la vista, el olfato y el gusto. A la hora de servir la cerveza como "tirándola", hay que inclinar el vaso unos 45° para luego enderezarlo al final. La espuma (corona) no debe superar los 2 cm. A continuación con la vista apreciar el color de la cerveza y de la espuma, sus tonalidades y consistencias. Con el olfato trataremos de identificar el aroma de sus ingredientes (hierbas, malta, cereales, etc.) y la intensidad aromática del alcohol. Y por último, con el gusto se aprecian los distintos sabores de acuerdo con cada una de las variedades de cervezas. Se puede sentir la malta, el alcohol, las especias, entre otros. Hay tres momentos importantes: el de la catación primera, el referido a la



"sensación residual" que deja la cerveza en boca y, por último, el "recuerdo" que queda luego de haberla bebido.

Por último, los expertos sugieren conocer los diferentes tipos de cerveza, la historia de cada una de ellas y del proceso de fabricación cervecera como para saber bien qué es lo que se va a degustar y no catar más de 5 o 6 tipos diferentes, así no confundimos a nuestros sentidos.

Cuando saboreamos una cerveza debemos observar algunos componentes que son fundamentales para poder apreciar su sello de identidad.

Tales como el brillo y la transparencia: la cerveza siempre ha de ser brillante y el aspecto, vivo, a excepción de la cerveza de trigo, que permite cierta turbidez por sus características particulares.

Tiene que tener una espuma atractiva: preferiblemente una capa de entre 1,5 y 2 centímetros de grosor. La espuma, además de mantener los aromas y el sabor de la cerveza, permite una liberación del carbónico más lenta.

Y algo fundamental, ofrecer un servicio esmerado: la marca, ya sea el recipiente o en la botella, ha de estar siempre a la vista del consumidor; y la copa o el vaso no deben llenarse más de un tercio de su capacidad.

También es importante conocer a que se deben los diferentes colores en la cerveza. El color se obtiene por el mayor o menor tueste del cereal durante el malteado. Por ejemplo, el color oro viejo con reflejos cobrizos de la lager extra se debe a la mayor presencia de malta más tostada de este tipo de cerveza.