

Perfect Serve de la cerveza

Paco Patón

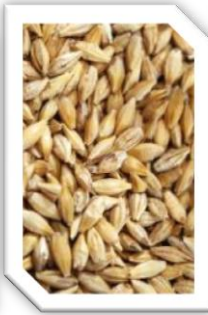
jefe de restauración Derby Hotels en Madrid

Índice

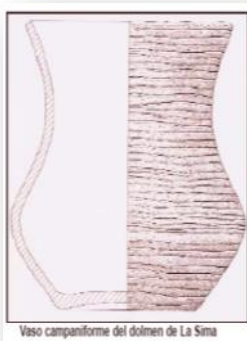
• La cerveza, bebida mediterránea	3
• La cerveza, bebida elaborada con ingredientes naturales	4
• Una cerveza para cada ocasión, cada persona, cada momento...	5
• Recipientes perfectos para una cerveza perfecta	6
• Cómo servir una cerveza perfecta	7
• Posibles presentaciones de la cerveza	9
• Con qué maridar una cerveza	10
• Propuesta de menú maridado con 6 tipos de cerveza	13

La cerveza, bebida mediterránea

- La cerveza es una **bebida fermentada de bajo contenido alcohólico** elaborada con ingredientes naturales: **agua, cebada malteada y lúpulo**



- ¿Sabías que?** Los sumerios llamaban *sikaru* a la cerveza, *heneket* era la denominación de los egipcios. En la época del emperador Vespasiano se hacía referencia a una bebida consumida por los habitantes de la Bética, denominada *celia* o *ceria* en honor a la diosa Ceres. Del término latino *cerevisia* deriva el español cerveza, al igual que la denominación francesa *cerveoise*.
- Está ligada a nuestra cultura mediterránea desde hace miles de años. De hecho, **los restos de cerveza más antiguos de Europa se encontraron en España y datan del 3000 a.C**



La cerveza, bebida elaborada con ingredientes naturales

La CERVEZA de principio a fin



Una cerveza para cada ocasión, cada persona, cada momento...

Las cervezas se pueden dividir en dos grandes grupos según la temperatura de fermentación de los mostos:

De baja fermentación, es decir que fermentan a temperaturas bajas y suelen ser espumosas y suaves. También conocida como lager, tiene desde cervezas suaves como la Pilsen hasta sabores más intensos, como la especial o la extra.

De alta fermentación, se obtienen a partir de un proceso de fermentación a altas temperaturas y tienen aromas más afrutados. Son cremosas y oscuras. Aquí encontramos las cervezas ale, de abadía, de trigo y negra stout.

Otros tipos de cerveza son la cerveza sin alcohol, que se obtiene o bien por una parada de la fermentación o extrayendo el alcohol a través de procedimientos físicos; o la cerveza de tipo lambic o fermentación espontánea elaborada con levaduras salvajes

En todas sus variantes, desde las lager hasta las de trigo o la sin, la cerveza debe consumirse siempre con moderación.

Baja fermentación

Lager Pilsen

Lager especial

Lager extra

Alta fermentación

Ale

Trigo

Abadía

Stout negra

Otros

Sin alcohol

Lambic



Recipientes perfectos para una cerveza perfecta

- **Copa de cristal fino**
- **Copa de champagne o *flute*, sobre todo para negra stout**

¿Por qué? porque al tener el agarre en la caña conseguimos que la cerveza no gane temperatura y se caliente. Además, este tipo de copas, por su abertura, permiten un mayor desarrollo del carbónico y que se conserven mejor y durante más tiempo los aromas, a la vez que permite la oxigenación de la bebida.



Cómo servir una cerveza perfecta

- Los recipientes deben estar fríos pero nunca escarchados (congelados) pues modifica el sabor y aroma de la cerveza, y afecta a la formación de la espuma.
- Humedecer la copa para eliminar posibles restos de abrillantador que afectan directamente a la formación de la espuma de la cerveza, y además favorecerá que ésta resbale por el interior de la copa evitando que el líquido explote contra el cristal y pierda parte del carbónico.
- Situar la copa bajo el caño con una inclinación de 45°. La cerveza debe resbalar por el interior de la copa sin provocar espuma y cuando hayamos llenado el vaso hasta las 3/4 partes enderezamos hasta que queden unos 2 centímetros hasta el borde y entonces cortamos el grifo.



Cómo servir una cerveza perfecta

- Abrimos el grifo de cerveza despacio hasta que se nos forme un fino hilo de crema ("estrangulamos" el paso de la cerveza que sale con la misma presión pero por un espacio mas pequeño, de forma que ésta se bate creando una espuma densa que es lo que denominamos crema).
- Terminamos de llenar los dos centímetros que nos quedan con la crema, haciendo rebosar la posible espuma que se nos hubiese podido crear al llenar la copa con la cerveza.
- Para saber si una cerveza se ha servido bien, se tendrá que observar en el recipiente tres capas: la cerveza, una pequeña nube de carbónico y la crema. Además, según vayamos bebiendo se irán quedando marcados unos aros en el interior del cristal que es el rastro que va dejando la crema en cada trago.



Posibles presentaciones de la cerveza

Sin alcohol → **Lima**

Lager especial → **Brocheta de frutos rojos**

Lager extra → **Cereza o melocotón**

Trigo → **Perlas de melón y sandía**

Abadía → **Manzana Granny Smith**

Stout negra → **Mango**

Con qué maridar una cerveza



La cerveza marida con una amplia variedad de platos

Como en casi cualquier maridaje:

- No hay reglas establecidas
- Dejarse llevar por la intuición

Si bien se puede tener en cuenta:

- Que los sabores de la bebida o la comida no sobresalgan el uno sobre el otro
- Equilibrio de aromas y sabores, buscar la AFINIDAD
- El maridaje por CONTRASTE siempre funciona

Con qué maridar una cerveza

Las mejores armonías para la cerveza son:

ÁCIDOS Y AMARGOS

La cerveza contrasta la acidez del vinagre y resiste la agresión que produce este ingrediente, por eso combina muy bien con los escabeches, las ensaladas y los salpicones de marisco. Los platos con tomate y las verduras de sabores amargos también ofrecen excelentes maridajes con esta bebida.

AGRIDULCES

La cocina oriental encuentra en la cerveza el contraste perfecto a sus salsas de soja o wasabi picante, y las hamburguesas con ketchup y mostaza maridan con cerveza mejor que con ninguna otra bebida.

CARNES

A la hora de elegir la cerveza para acompañar un plato de carne hay que adecuar el maridaje a los condimentos o la salsa para acertar en la combinación. Cuanto más fuerte sea el sazónamiento se escogerán cervezas más oscuras y de mayor cuerpo.



Con qué maridar una cerveza

PESCADOS

Los pescados azules como atunes, bonitos, sardinas, boquerones, salmones, pez espada... armonizan muy bien con las cervezas. Ocurre lo mismo con los ahumados, los pescados en salazón y los marinados.

PICANTES Y ESPECIADOS

La cerveza alivia la sensación que producen en el paladar los platos muy picantes y los que llevan ajo y pimentón o condimentos como guindilla, chile o especias.

CHOCOLATE

Los postres de intenso sabor a chocolate maridan con la cerveza negra y su gusto a regaliz y frutos secos. También los platos que tienen el chocolate como ingrediente en sus salsas encuentran en la cerveza un excelente compañero.

UNTUOSOS

La cerveza también es una buena opción para acompañar los platos de textura untuosa como los quesos o el huevo porque 'limpia el paladar'.



Propuesta de menú maridado con 6 tipos de cerveza

Hotel Urban Madrid, junio 2012

Sin alcohol

- Gazpacho verde marino
- Salmorejo
- Brocheta de tomate *cherry* con mozzarella y albahaca

Lager especial

- Atún de Almadraba marinado con salsa de soja
- *Sushis y makis* variados
- Cebiche de salmón con aguacate

Lager extra

- Embutidos catalanes
- *Tataki* de solomillo ibérico con mostaza
- Pulpo a la gallega

Trigo

- Pincho tropical con gambas
- Espárragos con jamón y su jugo

Abadía

- Chupa-Chups de sobrasada con miel
- *Carpaccio* de solomillo con queso manchego
- Papas con mojo picón

Stout negra

- *Brownie* de chocolate con nueces
- Trufas de chocolate negro

Para más información:

Gabinete de Comunicación de Cerveceros de España

María Rodríguez- 91 384 67 37 maria.rmartin@bm.com

Lara López – 91 384 67 40 lara.lopez@bm.com

Todo sobre la cerveza en:

www.cervecear.com

Y si quieres saber más de cultura cervecera visita nuestro blog:

www.cervecear.com/blog

Síguenos en:



@cervecear



Cervecear



Canal Cervecear