

Ésta guía básica pretende introducir a toda persona que quiera empezar a apreciar la cerveza artesanal.

Si degustas vinos, aceites y hasa agua, cómo no degustar esta bebida ancestral que vive aquí ahora un momento especial en auge?

La cerveza la hemos entendido como un refresco con gas y alcohol que hay que beber bien frío, sin embargo ahora vemos que la artesanal está elaborada por gente local, con materias primas de primerísima calidad y que es un producto lleno de matices y encima te sienta mejor al cuerpo. Déjame mostrarte en éste pequeño viaje con esta guía que he preparado:

Paso 1. Cariño

Cuando tienes en tus manos una cerveza artesana tienes un producto elaborado con dedicación y cariño en el que intervienen manos artesanas que elaboran con muchísimo cuidado ésta bebida. Puedes dedicar aunque sea sólo una décima parte del tiempo o del cariño con la que te ha llegado a tus manos, con eso ya te garantizo que hasta te va a sentar mejor.



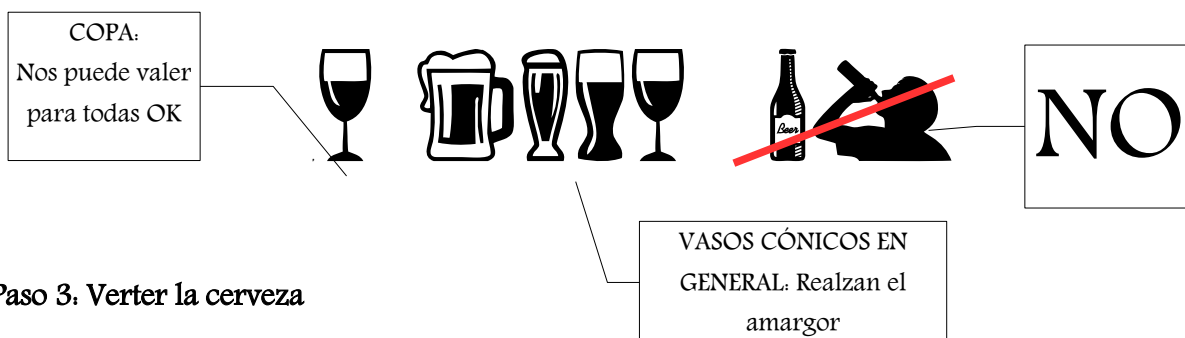
Paso 2. Preparación

Bueno, ya sabemos que la cerveza artesana hay que almacenarla en vertical, en un sitio en el que no le de la luz y a una temperatura de bodega o inferior. Bueno pues cogemos la botella y la dejamos a temperatura ambiente de **10 a 15 grados** . Recordad que queremos degustar y si la servimos a 5 grados no nos va a saber a nada.

Nunca beberemos a morro, pues la nariz se queda fuera del juego y no dejamos a la cerveza expresarse al ser servida.

Podemos elegir como norma general una copa de boca ancha, la cerveza tiene espuma y no precisa de una copa cerrada como el vino.

Si nos gustan resaltar el amargor la podremos servir en vaso "sidrero", pinta o nonic.



Paso 3. Verter la cerveza

Abrimos la botella y olemos, a estos aromas se les llama aromas en destape.

Inclinamos el vaso 45 grados y vertemos poquito a poco en la pared. A medida que se va llenando el vaso o la copa lo ponemos vertical y separamos el chorro para provocar la espuma deseada en función de la que genere la cerveza que tengamos.

No echamos el poso pues tiene levaduras que amargarían.

Olemos nada más ser servida en la copa y olemos la botella vacía esto último es ya manía mía pero son aromas que no te puedes perder.

Paso 4. Observamos.

La corona o cabeza de espuma, si es consistente, el color que tiene, si va dejando encaje en el vaso conforme la vayamos bebiendo, si es cremosa o si es liviana.

La carbonatación: el tamaño y la distribución de las burbujas.

Color de la cerveza, Transparencia o Turbidez, a ver, esto se mira a contraluz y con fondo blanco, no con la cara de tu compi al otro lado del vaso.

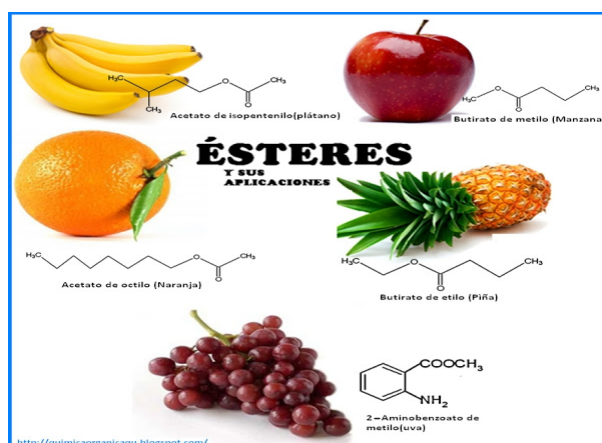
Paso 5. Olemos.

Ya olemos con atención sin prisa pero sin pausa:

¿A qué huelen las maltas? Son olores a cereal, pan, galleta, torrefacto, regaliz... dependiendo del juego de maltas que haya empleado el que la haya hecho.

Lúpulos: Dependiendo de las cepas de lúpulo nos puede dar aromas a frutas con hueso, frutas tropicales, flores, hierba, tierra...

Levaduras: Los aromas propios de la fermentación nos pueden dar aromas como afrutados, especiados, miel, flores... dependiendo de los ésteres, fenoles etc que se hayan quedado liberados en la fermentación.



Paso 6. Catamos

Ni sorber, ni remover la copa como si fuera vino, ni hacer gárgaras, hace falta. Incluso te pueden llegar a resaltar matices que molesten a la hora de apreciar en esta fase.

A la hora de la cata en boca interviene el olfato, el gusto y las texturas.

Olfato: Al tomar un pequeño sorbo y calentar en boca podemos notar detalles que antes no percibíamos.

Gusto: Dulce, salado, amargo, ácido, umami?

Tacto: Qué cuerpo y textura apreciamos? Tiene buen cuerpo, percibimos la carbonatación en boca? El alcohol? Observamos astringencia? Es áspera o es sedosa?

Paso 7. Repetimos

Volvemos a oler y volvemos a catar. Qué sorpresa verdad? A veces descubrimos nuevas sensaciones. Remetimos hasta que ya no nos descubra ninguna novedad.

Paso 8. Final

Nuestro paseo por ésta cerveza ha terminado. Agradecemos a la madre tierra por esta tradición milenaria que es el arte de convertir agua, cereal y lúpulo en cerveza gracias a las levaduras. A la gente que ha recogido el cereal, la que lo ha malteado, la que ha cultivado y recogido el lúpulo, la persona que ha elaborado la cerveza y sobre todo a ti, por elegir comprar local y de calidad, por permitirnos deleitarte con un producto lo mejor elaborado posible.

SALUD!