



5 de agosto de 2022: Día Internacional de la cerveza

Conocer, maridar, disfrutar, tres verbos para un buen cervecero

- *Entre maltas, fermentaciones y técnicas de producción, la cerveza se ha ganado la preferencia de quienes disfrutan del placer de una bebida bien elaborada para acompañar sus alimentos.*

El primer viernes de cada agosto es el “Día Internacional de la cerveza”, una bebida cuya producción se remonta a civilizaciones tan antiguas como la Sumeria o la Egipcia, pero que, sin lugar a dudas, ha perdurado, se ha extendido y se ha establecido como una de las invenciones más apreciadas y degustadas de nuestros días.

La manera adecuada para rendirle honor a esta antiquísima bebida es apreciándola en todas sus dimensiones, como explica el Maestro Cervecero de FIFCO, Mauricio Libretti di Bella, *“la cerveza debe disfrutarse con todos los sentidos”*.

Para Libretti, **la cerveza debe servirse en una copa o jarra** para percibir a fondo su aroma, degustar sus sabores, apreciar su tonalidad y grado de transparencia, y deleitarse en el comportamiento y sensaciones que despierta su característica espuma, algo que no solo es vistoso, sino que es parte de los atributos que conforman la bebida.

Clasificar y degustar

Cada cerveza puede ser un universo de sensaciones en sí misma y sus sabores, gustos y aromas difieren en gran medida según la elección de ingredientes y su proceso de elaboración. No obstante, entre los especialistas hay bastante acuerdo en **pueden ser clasificadas dentro de tres estilos: las cervezas Lager, las cervezas Ale y las cervezas de fermentación espontánea.**

Las cervezas Lager, debido a su tipo de levadura, **son normalmente claras, e ideales para servirse frías.** Son cervezas que son fáciles de beber ya que no son particularmente fuertes en su sabor y aroma, pero son lo suficientemente variadas para contar con un interesante espectro de gustos. Por ejemplo, **todas las cervezas producidas por FIFCO entran dentro del mundo Lager.**

Las cervezas Imperial y Pilsen son cervezas Lager estilo Pilsener, que se caracterizan por ser bebidas que van de tonos del dorado pálido al naranja oscuro, que poseen una corona de espuma blanca, bastante permanente durante el tiempo que se bebe y que poseen un sabor bastante limpio en el que resalta la sensación que deja la malta.

Otras cervezas como las **Bavaria Gold o Bavaria Light son también cervezas Lager pero que se circunscriben al mundo de las cervezas Dortmunder**, un tipo de cerveza de tonalidad más pálida que explora un aroma más herbal e intenso que las Pilsener y que están elaboradas con diversas maltas, pero con un menor contenido de lúpulo. Por su parte, **la cerveza Bavaria Masters’, se enmarca dentro de las cervezas Lager Munich Helles**, se trata de una cerveza clara con un sabor dulce de los cereales que le componen y un perfil aromático limpio con notas malteadas.

En cuanto a **las cervezas Ale, se trata de cervezas con tonalidades más opacas cuyos sabores y aromas resultan más densos o intensos que las cervezas Lager.** Respecto a las cervezas de fermentación espontánea, estas se destacan por la elección de un tipo de levadura y microorganismos implícitos en su proceso de elaboración que contribuyen a elaborar una cerveza que tiene un sabor muy marcado con acentos y aromas muy intensos.



Si bien, la variedad de cervezas que existen es muy amplia, como explica Mauricio Libretti, “*la elección de las personas se fundamenta con fuerza en el clima y contexto propio de un lugar y las necesidades particulares de sus consumidores*”.

Lo anterior explica por qué razón **la Cerveza Lager es tan apreciada en nuestras latitudes al ser un tipo de cerveza más refrescante, más fácil de beber, y que no presenta un amargor elevado, un producto que podría decirse ideal para un clima más caliente, como el nuestro.**

Consejos para un buen maridaje

Para el maestro cervecero Mauricio Libretti, un principio clave para un buen maridaje es buscar que los sabores se complementen y que se potencien. **Como regla básica, la cerveza ligera combina con sabores más ligeros.** Por ejemplo, una cerveza Bavaria light es de una ligereza ideal para acompañar con un ceviche de pescado blanco o con quesos frescos. Por su parte, **una cerveza con mayor malta y con más cuerpo, como podría ser una Pilsen resulta mejor combinada con carnes rojas, pescados más grasos o quesos maduros.**

“*El maridaje te permite disfrutar al máximo de la comida y la bebida, ya que un buen acompañamiento consigue potenciar los sabores y aromas de ambas y logra un equilibrio entre la comida y la cerveza sin que ninguna de ellas destaque sobre la otra*”, explicó Libretti.

En este sentido, **vale anotar que las cervezas sin alcohol son también cervezas perfectamente maridables que se producen igualmente a través de procesos de fermentación pero que en algún momento de su fabricación se retira su porcentaje de alcohol** conservando sus características como bebida. De esta forma, una bebida como la Imperial Cero es una cerveza que, por su carácter de aroma y sabor podría ser perfectamente maridable con una carne roja, unas alitas de pollo o un conocido Chifrijo, por citar tres ejemplos.

Moderación: la clave del consumo inteligente

Pese a ser un excelente acompañante en las comidas, pese a ser una bebida que es fuente de carbohidratos, minerales, vitaminas y aminoácidos; e incluso con cierta capacidad para la hidratación, lo cierto es que la cerveza es un producto que debe gestionarse con moderación en todo momento, así lo explica el maestro cervecero Mauricio Libretti, quien es enfático en que **para disfrutar de la experiencia de la cerveza es necesario hacer un consumo inteligente de ella.**

Libretti hace **3 recomendaciones útiles para consumir cerveza liberándose de los riesgos del abuso.**

1. Es mejor consumir cerveza acompañada de algún alimento, esto no solo reduce los niveles de alcohol en la sangre, sino que abre las puertas al placer de degustar sabores y experimentar con ellos.
2. Conviene tomar cerveza y agua en una proporción uno a uno, esto es que, por cada vaso de cerveza, se ingiera uno de agua.
3. Tomar el tiempo para que cada cerveza alcance entre 45 minutos y una hora de disfrute.

Seguir estas indicaciones le ayudarán a que su experiencia cervecera sea más satisfactoria y sana.