

MÉTODO DE CATADO DE CERVEZA

CARLOS INAJARA GONZÁLEZ¹ Y
JAVIER SORIANO PERDIGÓN²

(1) DIRECTOR DE CALIDAD DE MERCADO DE HEINEKEN ESPAÑA

(2) PROFESOR DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA GAMBRINUS, HEINEKEN ESPAÑA

PRÓLOGO

La experiencia del Maestro Cerveceros de Heineken, Carlos Inaraja González y la del Profesor Gastronómico de la Escuela de Hostelería Gambrinus de Sevilla Francisco Javier Soriano Perdigón se han unido para desarrollar un Método de Catado de Cerveza, dirigido a Sumilleres, Profesores de Escuelas de Hostelería, Profesionales del Sector de la Restauración y de cualquier curioso consumidor de cervezas.

Este Método de Catado de Cervezas es innovador en España y marca las pautas para poder diferenciar unas cervezas de otras apreciando las cualidades positivas de cada una de ellas y aumentando el conocimiento cervecero a través de la degustación.

Los objetivos que pretendemos cubrir con este Método de catado son:

- Poder transmitir a nuestros catadores y consumidores las cualidades intrínsecas de las cervezas, pudiendo llegar a clasificarlas dentro de los estilos internacionalmente aceptados.
- Analizar y redactar unas fichas de cata individualizadas de cada marca de cerveza.
- Promover y “crear” un lenguaje propio que defina una cata de cervezas, diferenciándola claramente de las catas de vinos.
- Fomentar la degustación de las cervezas y la fidelidad a esta bebida a través de su conocimiento.

El catado de la cerveza pertenece al análisis sensorial, es decir, un conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar, y apreciar mediante los órganos de los sentidos, las propiedades organolépticas de las mismas.

- Existe una variedad mayor en cervezas que de vinos. Continuamente se está innovando en el desarrollo de nuevos estilos de cervezas, no existiendo reglas prefijadas al ser una bebida más ampliamente difundida que el vino, y con una mayor adaptación a los gustos del mercado mundial.
- El catado de cerveza NO ES IGUAL AL DEL VINO, olvídate de escupirla después de su degustación, pues la apreciación del final que deja es fundamental en la impresión global de la misma.
- El catado se debe realizar en dos vasos en lugar de uno. Nosotros hemos identificado dos tipos de vasos diferentes para el catado.

- La cata de la cerveza es descriptiva de los atributos diferenciadores de cada cerveza, nunca se establece una valoración cuantitativa, a no ser que se caten cervezas del mismo estilo.
- Cada cerveza tiene su momento idóneo de consumo para cada consumidor e incluso el maridado que mejor acompaña a sus platos preferidos.
- Finalmente en el catado de la cerveza la terminología empleada debe ser diferente a la del vino. Hemos introducido conceptos cerveceros como:
 - Vivacidad de la cerveza. Indica el grado de desprendimiento de gas en el vaso, mayor cuanto mayor es su contenido en gas disuelto.
 - Frescor en boca. Como los sabores perceptibles por el gusto en la degustación.
 - Final. Es el recuerdo último en boca que deja la cerveza una vez consumida.
 - Balanceada, se dice de una cerveza que presenta una buena combinación de aromas y sabores donde no destaca claramente ninguno de ellos pero que la sinergia los mejora.

MÉTODO DE CATADO

Previo a la cata se debe conocer y preparar lo siguiente:

Los catadores deben situarse frente a la cerveza que van a catar con unos conocimientos previos de la misma que permita ampliar sus conocimientos cerveceros, como son:

- Historia de la cerveza y de la Cervecería.
- Ingredientes de la cerveza.
- Contenido alcohólico.
- Temperatura de servicio.
- Definición del Tipo de Cerveza, LAGER O ALE.
 - Estilo de la cerveza, Stout, Abadía, Red, Bock, etc...
- Siempre se debe utilizar producto con frescura inferior a 3 meses, y preferentemente de botella. La degustación de barril implica una infraestructura mayor, además de introducir variables como la propia instalación o el tiraje.

- Siempre se pondrán las muestras sobre un mantel de papel o de tela BLANCO, para poder apreciar mejor su color.
- Preparar para cada invitado una plantilla de papel donde se indique el tipo de cerveza, su nombre, contenido alcohólico e ingredientes.
- Tener a disposición de los catadores un vaso de agua mineral (sin cloro) para cada degustador.
- Tener un plato con galleta ligeramente salada o pan neutro.
- El orden de servicio de las cervezas en la cata siempre debe ir de aquellas con menos alcohol a las de más alcohol, y de las cervezas claras a las más oscuras.
- Debe realizarse en una habitación bien iluminada, a temperatura de 20-22°C bien ventilada, con humedad relativa alrededor del 60% y donde esté prohibido fumar.
- Jamás debe compararse con la competencia, ni con otras marcas, hay que huir de este concepto comparativo ya que es subjetivo de cada persona, y siempre referirse a la cerveza con su calificación de TIPO y ESTILO.
- No más de 6 personas deben participar en una cata profesional y con no más de 6 cervezas diferentes. Por encima de este número se pierde la seriedad de la sesión y la sensibilidad del degustador para apreciar las cervezas. Dentro de todo el conjunto de cervezas, se escogerán aquellas marcas más próximas y conocidas por los consumidores del área geográfico donde se va a realizar la cata.



DURANTE LA CATA SE DEBE CUIDAR

Lo primero que tenemos que cuidar en una cata de cerveza es la temperatura de cata en el vaso, demasiado fría puede hacer que no detectemos todos los atributos de la cerveza, y si se sirve muy caliente pueden aparecer otros atributos no deseados y pierde rápidamente su condición en el vaso.

Por eso las cervezas se deben catar, a unas temperaturas ligeramente superiores a las recomendadas para el servicio en el bar, en España:

- Cervezas Pilsen, a 3-4°C.
- Cervezas Lager y Stout a 5-6°C.
- Cervezas de Ale, de Abadía, Trapenses, y Bock a 7-8°C.
- Cervezas Ale de Trigo, a 7-8°C.

Actualmente existe una tendencia mundial a tomarlas más frías de lo que era habitual hace 10 años.

Utilización de vasos recomendados para el catado

Los vasos que se van a utilizar en el catado deben ser siempre transparentes, con paredes lisas, sin relieve ni decoración añadida, muy limpios, aclarados abundantemente y escurridos boca abajo sin restos de agua antes de la degustación.

Así recomendamos los siguientes estilos para cada una de las marcas siguientes:



Vaso recomendado para catar todos los estilos de tipos de cervezas LAGER, así como cervezas tipo ALE de estilos Stout, de Trigo y Bitter Ale.



Vaso recomendado para catar las cervezas más fuertes de cuerpo y contenido alcohólico como las de Abadía, Trapenses, Bock, Scotch Ale.

Se deben utilizar dos vasos en cada cata de cerveza:

Un vaso para la descripción de atributos por el sentido de la vista con el tiraje de servicio, que consiste en:

- Situar el vaso a una distancia suficiente para que la cerveza al caer, se bata suavemente con el fondo y se llene de líquido y espuma, hasta el borde del vaso.
- La espuma se forma durante el tiraje y se controla con la inclinación del vaso, primero a 45°, y después se va poniendo en posición vertical.
- La corona de espuma debe estar entre 16 y 20 mm, más para las cervezas de trigo y lager y menos para las cervezas ales.
- Así conseguiremos apreciar los atributos referidos a:
 - Color de la cerveza y su tonalidad.
 - Color de la espuma.
 - Consistencia y persistencia de la espuma en el servicio y durante su consumo.
 - Vivacidad de la cerveza.



Otro vaso nos va a permitir apreciar y describir los atributos por los sentidos del olfato y gusto, con el tiraje de catado, es decir sin formar espuma y evitando la descarbonatación de la cerveza durante el trasiego al vaso para que sea un fiel reflejo de su contenido en la botella. Se llenara el vaso lentamente hasta su mitad del volumen.

Así conseguiremos apreciar los atributos referidos a:

- Aroma.
- Sabor o frescor en boca.
- Sensación residual que perdura en boca después del consumo. Identificando cuerpo de la cerveza (ligera, medio, intenso).
- Recuerdo final de la cerveza. Muy subjetivo de cada catador, por el carácter global del producto y de los consumidores.

La aplicación estricta de una metodología de catado nos ayudará a identificar todas las características intrínsecas de las cervezas degustadas.

Descripción de los atributos por el sentido de la vista

Vamos a definir los siguientes atributos sobre vaso con tiraje de servicio:

- EL COLOR DE LA CERVEZA.
 - Blanco, Amarillo, Dorado, Rojizo, Caramelo, Negro.
- LA TONALIDAD DEL COLOR.
 - Intenso, brillante, mate, cobrizo, tostado, profundo, claro, ligeramente velado, turbio, o marfil, regaliz, pajizo, ámbar, etc...
- VIVACIDAD DE LA CERVEZA.
 - Capacidad de desprendimiento del gas disuelto en la cerveza, dos extremos opuestos serian una cerveza pale ale con poco gas y que se puede beber a grandes sorbos y una cerveza de trigo con gran cantidad de gas continuamente intentando escapar.



- LA CONSISTENCIA DE LA ESPUMA DE LA CERVEZA.
 - Si es cremosa o densa o ligera, y el tamaño de los poros de gas en su superficie, si son abiertos o cerrados.
- PERSISTENCIA DE LA ESPUMA EN EL VASO.
 - Persistente o no. Cuanto mayor es el contenido alcohólico de la cerveza la espuma tiene menor persistencia en el vaso.
- COLOR DE LA ESPUMA.
 - Blanco intenso, ligeramente morena, rojiza, siempre relacionándola con algún ingrediente característico de la cerveza que aporte este color a la espuma.

Descripción de atributos a través del olfato

Aroma de la cerveza

Sobre vaso con tiraje de catado llenándolo hasta la mitad.

Se agitará el vaso en redondo llevando la superficie del vaso a la nariz, respirando profundamente por ella arrastrando todos los aromas de la cerveza. Se identificarán los aromas que te recuerdan a algún ingrediente primordial de la cerveza.

- Aroma a malta, cereal, o pan o galletas recién horneadas. Aparece claramente en cervezas 100% malta pilsen o aquellas con gran proporción de trigo en su composición. Cuando se acompañan los ingredientes con malta más tostada, según la cantidad y el grado de tostación aparecen aromas a caramelo, chocolate, o regaliz en caso de cebada tostada.
- Aroma a lúpulo, es muy diverso puede ser herbal, floral, terroso, resinoso, o mezcla de todos ellos. Existen una gran variedad de lúpulos, los hay con gran capacidad de amargor y poco aromáticos y otros muy ricos en aromas y normalmente con bajo poder amargor. Si a esto añadimos que en una cerveza se pueden emplear varios tipos de lúpulos nos encontramos que el abanico aromático de las cervezas aportado por el lúpulo es inmenso.

Algunos ejemplos son las variedades aromáticas alemanas y sus versiones de USA Hallertauer, Spalt, Perle, Tettnanger, con aroma a especias suave y aromas florales, el Saaz es el lúpulo con el aroma más complejo que existe de especias fuertes casi resina de madera acompañado de matices a tierra, hierba, y florales (geraniol) con propiedades amargantes bajas.

El Fuggle es el típico lúpulo inglés muy utilizado en las pale y bitter ale, es terroso y herbal, parecido al Willamette y al Styrian Holding.

Nugget es un lúpulo súper amargo, muy terroso con matices herbáceos, como el Columbus, y Galena

Con notas florales y cítricas, tenemos variedades como Target ó Cascade.

- Aroma a esteroides sobre todo frutales a manzana, plátano cuando presentes en pequeñas proporciones y a disolvente y resinas a concentraciones más altas.



Son compuestos formados durante la fermentación y estabilizados durante la maduración de la cerveza, con mayor intensidad en las cervezas tipo Ale y aquellas con una segunda fermentación en la botella. Es característico el aroma a clavo en las cervezas con alto porcentaje de trigo no malteado.

- Aroma a alcohol, para cervezas con contenido alcohólico alto. Siempre hay que mencionarlo como no percibido, o ligero, o intenso. Muy apreciable en las cervezas triple de Abadía y Trapenses, con doble fermentación en botella, y contenido alcohólico superior al 8%.
- Aroma a especias o frutas que han sido añadidas en la receta cervecera. Conviene mencionar en estos casos si están o no bien ligadas con los otros aromas. Es típico el aroma a frambuesa, cerezas, melocotón de las cervezas Lambic con frutas añadidas en la maduración, o cilantro ligado con cáscara de naranja que se añaden a cervezas de trigo belgas.
- Por último en caso de ausencia de aromas manifiestos se puede añadir, que no presenta aromas considerados como defectos por un proceso fermentativo inadecuado o una mala protección de la cerveza una vez envasada, como a mantequilla, manzana verde, o aroma a luz, u oxidada o vieja.

Descripción de atributos por el sentido del gusto

Cómo apreciar el sabor de la cerveza

Sobre el mismo vaso que hemos detectado los aromas procedemos a detectar su sabor, primero damos un sorbo para enjuagar la boca y garganta y crear una primera capa sobre las papilas gustativas estimulándolas.

A continuación damos un segundo sorbo en el que se paladeará y se catará más despacio permitiendo que



la cerveza inunde todas las papilas gustativas de la lengua y se pueda, identificar los diferentes sabores.

Los receptores de los sabores ácidos están en el lateral de la lengua, mientras que el dulzor se detecta en la parte delantera y el amargor en la parte posterior.

- Gusto a malta, recuerda el sabor a pan o a galleta recién horneada en cervezas 100% malta, o con trigo malteado en su composición; En maltas tostadas dependiendo de su cantidad en la receta, o grado de tostación, aparece primero el sabor a caramelo, y luego el chocolate. Matices de regaliz aparecen cuando se ha empleado cebada tostada.
- Gusto a Lúpulo, identificando inicialmente su intensidad puede ser desde muy intenso si es muy alto en amargor e inunda todas las papilas gustativas, enmascarando otros sabores hasta no perceptible en caso de bajo amargor llegando a percibir los azúcares residuales de la cerveza, entonces hablamos de cerveza dulce.

El lúpulo cuando caracteriza el final de la cerveza después de su degustación puede dejar un carácter suave o ligeramente astringente en la garganta que hay que diferenciar.

- Gusto a especias o frutas, se pueden apreciar si se han añadido a la cerveza en cantidades significativas y dependiendo del momento de su adición, como el cilantro, canela, clavo o frutas variadas como frambuesa, cerezas, peras, proporcionando un gusto característico. En este caso se habla en el catado de la intensidad de estos sabores y si están bien o mal balanceados con otros sabores de la cerveza.
- Gusto a alcohol, a veces da una sensación de ardor en la boca al consumirla.
- Gusto ácido, como cuando chupamos un limón, provoca una contracción en la boca de forma natural.

Sensación residual o cuerpo de la cerveza

Este atributo es la percepción de la viscosidad que queda en la boca durante y después del paso de boca de la cerveza. Así decimos que es una cerveza con mucho cuerpo cuando su sensación es muy viscosa, y de poco cuerpo cuando la sensación en la boca es similar al agua.

Este atributo está muy relacionado con los componentes de la cerveza residuales que perduran en el producto final.

Así cervezas ricas en proteínas y azúcares residuales aportan cuerpo a la cerveza, así como aquellas con alcoholes altos o muy especiadas o con amargor alto. Por el contrario cervezas secas muy atenuadas (muy fermentadas) así como las Light o cervezas con aromas o sabor a frutas que suelen ser más ácidas y aquellas poco amargas le quitan cuerpo a la cerveza.

Recuerdo final de la cerveza

Es la suma de sensaciones que sentimos después del paso por boca de la cerveza.

Se dice que una cerveza esta balanceada cuando se produce una sinergia agradable entre las sensaciones que percibimos por el aroma y el gusto en su paso de boca, sin predominio de ninguno de sus componentes.

Este recuerdo final es un resumen de las características de cada cerveza, destacando aquello más representativo, y que siempre recordará cuando se consuma.

Puede estar relacionado con un evento o acto social que fomenta su consumo, o como acompañamiento de un plato definido, cualquier circunstancia que aumenta la bebecibilidad de la cerveza.

Si hemos comprendido y seguido el método estrictamente podremos hacer nuestras FICHAS DE CATAS de las cervezas que deseamos degustar, ampliando nuestro conocimiento cervecero, y fomentando el consumo de una variedad de cervezas a las que encontraremos la justificación y el momento ideal de nuestras vidas para consumirlas con satisfacción.



CURRICULUM VITAE



Carlos Inaraja González

Es el actual Director de Calidad de Mercado de Heineken España, con amplia experiencia profesional en el Sector Cervecerero, donde ha desarrollado múltiples actividades todas relacionadas con la producción, envasado y calidad de la cerveza.

Su formación académica es Licenciado en Farmacia, Maestro Cervecerero de Heineken, y MBA por ICADE.

Ha participado en numerosos cursos nacionales e internacionales de Supply Chain, Producción, Packaging, APPCC, Auditor de Sistemas de Calidad, Controles Estadísticos de Calidad, etc...

Ha desarrollado su carrera profesional en diferentes Países, España, Nigeria, Mejioco y Brasil, como Jefe de Producción, Jefe de Envasado, Asesor Técnico Cervecerero de Heineken, Director de Aseguramiento de la Calidad y Director de Calidad de Mercado.

También es profesor de la Escuela Superior de Cerveza y Malta (ESCEMA) de la asignatura de Calidad de Mercado y ha impartido Seminario de Aseguramiento de la Calidad en el Master de Alimentación de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos.

Aficionado a los viajes, y trato con gente de diferentes culturas.



Javier Soriano Perdigón.

Titulado en Técnico Auxiliar Química y Titulado en Técnico Auxiliar Turismo y Hostelería, desempeña desde abril de 2000 el cargo de profesor en la Escuela de Hostelería Gambrinus, perteneciente a Heineken España.

Su experiencia en el sector cervecero casi siempre ha estado vinculada al plano formativo

Dentro de las distintas actividades formativas que imparte están:

- Conocimiento de Producto interno.
- Catas guiadas.
- Formación fuerza de ventas.
- Formación a Escuela de Hostelería.
- Cursos de veranos en Universidad de Cádiz.
- Cursos de verano Universidad Pablo de Olavides en Sevilla.
- Seminarios varios.
- Formación sobre maridaje Cervecerero.

Asimismo, destaca por distintas actividades, como son:

- Elaboración de artículos vinculados al sector cervecero.
- Coautor en la elaboración de manuales cerveceros., "El mundo de la cerveza", de Heineken España.
- Colaborador en el libro "La Cerveza a la Carta" de Editorial Almuzara.

www.ave-chains.com

AVE
CHAINS & CONVEYOR COMPONENTS

tuv
CERT
DIN EN ISO 9001: 2000
Certificado: 01 100 18004

Tirso de Molina, s/nº. · Pol. Ind. Almeda 08940 Cornellà de Ll. (Barcelona) · Spain
ave@ave-chains.com · Tel. (+34) 933 774 441 · Fax (+34) 933 776 453