

CATHARINA SOUR

La cervecera española OCTAVO ARTE , <https://www.octavo-arte.com/> de Segovia, ha querido iniciar esta nueva sección de la revista dándonos a conocer su cerveza innovadora dentro de uno de los estilos más recientes aprobados en el BJCP 2018 , como es CATHARINA SOUR.



Vamos a conocer un poco acerca de este nuevo estilo,

Historia

Se originó en el estado brasileño de Santa Catarina en 2015 como una colaboración entre cerveceros artesanales (ACASC – Asociación Catarinense de cervezas artesanales) y cerveceros caseros (Acerva Catarinense) de Florianópolis, ciudad del estado de Catarina en Brasil, para crear un estilo con productos locales que se adaptara bien al clima cálido. El estilo se ha extendido a otros estados dentro de Brasil y a otros lugares, siendo muy popular tanto comercialmente como en competencias de cerveceros caseros, siendo reconocida por el BJCP en el 2018 , como un nuevo estilo, diferente de las Berliner Weisse.

Descripción del BJCP, de Cataherina sour.

Es una cerveza de trigo ligera y refrescante, con una acidez láctica limpia que se equilibra añadiendo fruta fresca. Su bajo amargor, su cuerpo liviano, su contenido de alcohol suave y su carbonatación un poco alta permiten que el sabor y el aroma de la fruta sean el foco principal de la cerveza. La fruta es a menudo, pero no siempre, tropical.

Aroma

La fruta debe ser inmediatamente perceptible y reconocible en un nivel medio a alto. Una acidez láctica limpia tiene que ser detectable en un nivel bajo a medio, apoyando la fruta.

La malta, por lo general, está ausente, pero puede estar presente en un nivel bajo como un carácter de apoyo a grano o pan. Debe tener un carácter de fermentación limpia. No tiene notas de levadura salvajes o funky, sin carácter de lúpulo, sin presencia de alcohol.

Apariencia

El color puede variar en función de la fruta utilizada, pero a menudo es pálido. La claridad puede variar de bastante clara a brumosa, dependiendo de la edad y el tipo de fruta utilizada. Siempre efervescente. La espuma es de mediana a alta con buena retención, variando desde el color blanco a tonalidades de color dependiendo de la fruta utilizada.

Sabor

Domina el sabor a fruta fresca, de un nivel medio a alto, con una acidez láctica limpia de apoyo (baja a media alta, pero siempre apreciable). La fruta debería tener un carácter fresco y no parecer cocinada, como a mermelada o producto artificial. El sabor a malta suele estar ausente, pero puede proporcionar un sabor bajo a granos o pan. Sin embargo, la malta nunca debe competir con la fruta o la acidez. El amargor del lúpulo es muy

bajo, por debajo del umbral sensorial. Final seco con un retrogusto limpio, ácido y frutal. No debe tener ningún sabor a lúpulo, notas acéticas o diacetilo. Los sabores funky a *Brettanomyces* son inapropiados.

Sensación en Boca

Cuerpo bajo a medio-bajo. Carbonatación media a alta. La calidez por alcohol se considera poco apropiada. La acidez tiende a ser baja a medio-alta, sin ser agresiva o astringente.



Comentarios

Si una cerveza de tipo Berliner Weisse se elabora con frutas, se debe considerar como una cerveza de frutas. Esta cerveza es más fuerte en su densidad inicial y generalmente tiene fruta fresca. El método de acidificación en el hervido permite una producción rápida, por lo que es típicamente un estilo de consumo muy fresco. Puede ser embotellada o enlatada, pero debe consumirse mientras está fresca.

Ingredientes Característicos

El molturado es típicamente de malta Pilsner y de trigo (malteado o no), normalmente en porcentajes similares o iguales, y la maceración en 3 etapas 50°C- 65-67°C- 74°C hasta sacarificación. No se añaden otras maltas que agreguen sabor o aroma pues no esta dentro de este estilo.

El agua debe contener 70 ppm de calcio, y relación sulfato/cloruros de 1:1.

La acidificación preferida es en la olla de ebullición con lactobacillus , que ofrecen mayor aroma que una simple acidificación con ácido láctico.

El método utilizado es:

- 1.- hervir durante unos minutos el mosto filtrado para esterilizarlo.
- 2.- Acidificar con ácido láctico hasta 4,5 de ph , y bajar la temperatura entre 35 – 40°C y sembrar los lactobacillus o sustancias probióticas ricas en ellos.
- 3.- Purgar la superficie del mosto con CO₂, para mantener un ambiente anaeróbico y cerrar la olla de ebullición.
- 4.- La temperatura de actuación es de 35 y 40°C, sin dejar que baje de 35°C.
- 5 .- Dejar actuar el lactobacillus hasta conseguir el ph deseado, y
- 6.- Hervir 60 minutos nuevamente añadiendo un lúpulo noble europeo , en pequeñas cantidades.

Posteriormente se enfría y se lleva al fermentador sembrando una levadura Ale neutra.

Las adiciones de fruta se recomiendan que sean después a la fermentación y en un porcentaje aproximado del 10% en zumo sobre el total de cerveza. Siempre es preferible utilizar fruta fresca y madura , que nos puede mantener o elevar el ph de la cerveza según lo dulce o ácida que sea. Inicialmente el Brasil se utilizaba alguna de las múltiples frutas tropicales que tienen pero se puede utilizar cualquier otra fruta en este estilo.

Comparación de Estilos

Como un Berliner Weisse pero más fuerte y con fruta fresca. Menos agria que una Lambic o una Gueuze y sin el carácter Brett.

Parámetros de referencia:

Amargor: 2 – 8 IBU

Color : 4 -14 EBC

Densidad inicial del mosto: 1.039 – 1.048

Densidad final del mosto : 1.002 – 1.008

Alcohol en % vol : 4.0% – 5.5%

Ejemplos comerciales

Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys y ahora disponemos en nuestro país a Bloody Cherry de Octavo Arte.

Descripción de la cerveza BLOODY CHERRY,

En Octavo Arte teníamos muchas ganas de elaborar alguna cerveza ácida desde que empezaron a aparecer en el mercado nuevas posibilidades de lograrlo de manera más limpia y sin el empleo de levaduras salvajes.

Nos fijamos en un estilo que nos cautivó como fue el Catherina sour, donde rápidamente quisimos imponer nuestras características locales a la cerveza a elaborar.

Elegimos cambiar la fruta tropical, por cereza negra, ya que aparte de encajarnos en la receta, es un producto de cercanía y de temporada.

Para su elaboración ajustamos nuestra agua del río Cambrones , de muy baja mineralización al agua de Berlín con mineralización media, agua que BJCP recomienda para una cerveza de estilo Berliner Weisse, por sus más que evidentes similitudes.

Nos decidimos por el trigo malteado en vez de sin maltear buscando una cerveza más cristalina y ligera.

Tras el macerado y limpieza del grano sacamos una densidad de 1041 que mediante ácido fosfórico bajamos a un Ph de 4,8 y ahí añadimos el lactobacillus para dejarlo actuar 24 horas, cuando vimos que nos había bajado hasta 3,3 de Ph y 0,4 puntos de grado plato, comenzamos a hervir y añadimos muy poquito lúpulo principalmente como conservante.

Después del hervido lo llevamos a fermentar con una levadura muy neutra y versátil de tipo Ale.

Antes de finalizar la fermentación añadimos las cerezas que al instante tintaron el fermentador completo de una rojo-rosa que nos llamó mucho la atención, pues la cereza no da, o se supone que no da mucho color y era uno de nuestros “temores”, y pensamos que perdería color con el tiempo, pues lo ganó hasta un rojo sangre quedando una cerveza preciosa en aspecto y muy final en sabor.

Mirar Ficha de catado en el grupo de las cervezas publicadas

Otros comentarios:

La consideramos Catharina Sour por ser más fuerte que una Berliner Weisse con frutas aunque la fruta elegida sea la cereza.

Por otro lado la recomendamos enormemente probar en conjunto con nuestra Porter “1521”, la medición depende de cada uno, para mí 70% de “Bloody Cherry” – 30% de “1521” aproximadamente, lo que potencia la cereza de esta cerveza y el chocolate y torrefactos de la Porter, recordando a un famoso bombón con su ácido y afrutado al principio y final de chocolate y amargor.

