

CERVEZAS CON ESPECIAS, HIERBAS O VEGETALES (EHV).

Autor: Carlos Inaraja Gonzalez, Director de la revista CERVEZA Y MALTA

La utilización de hierbas, especias y vegetales en la cerveza viene desde tiempos ancestrales que se comenzó a elaborar cerveza, los sumerios y egipcios ya utilizaban dátiles y hierbas con la finalidad de conseguir balancear ese dulzor que le aportan los cereales a la cerveza , método seguido hasta que en el siglo XII se impuso el lúpulo sobre todas las otras plantas utilizadas hasta entonces.

Hasta aquel periodo la cerveza se aromatizaba con una mezcla de hierbas conocido como GRUIT que podía variar de unas zonas a otras y que aromatizaba todas las cervezas Ale que se producían. Incluso hubo un tiempo en Inglaterra en que estas cervezas Ale eran consideradas como las verdaderas cervezas tradicionales, defendidas por William Shakespeare en sus representaciones, frente a las LAGER con lúpulo del Continente Europeo.



Tradicionalmente existen ejemplos de este estilo que se han mantenido en el tiempo como las cervezas belgas aromatizadas con cilantro y cáscara de naranja, o las Ale de Escocia con brezo , pero el renacimiento de las cervezas artesanales en el mundo ha estimulado el innovar nuevas cervezas EHV, como las más recientes cervezas de Navidad con mezcla de hierbas y especias.

El Beer Judge Certification Program (BJCP 2015) , define este estilo como aquellas cervezas que contienen especias, hierbas y vegetales (EHV) utilizados en alimentación. Pueden ser en forma de hojas, tallos, flores, pétalos; Igualmente este estilo puede incluir las nueces (esto incluye al coco), ajíes, café, chocolate, puntas de abeto, escaramujos, hibiscos, cáscaras de frutas/ralladuras (pero no jugo), ruibarbo y similares. Esto no incluye fruta culinaria o los granos. Sabrosos azúcares fermentables y jarabes (néctar de agave, jarabe de maple, melazas, sorgo, miel, etc.) pueden incluirse sólo en combinación con otros ingredientes permitidos y no deben tener un carácter dominante.

Impresión General: Un enlace armonioso de EHV y cerveza, pero reconocible aún como cerveza. El carácter EHV debería ser evidente pero en balance con la cerveza, no tan adelantado como para que sugiera un producto artificial.

Aroma: El carácter de las especias, hierbas y/o vegetales (EHV) particulares debería ser notorio en el aroma; de todas maneras, notar que algunos EHV (por ejemplo, jengibre, canela) tienen aromas más fuertes y son más distintivos que otros (por ejemplo, algunos vegetales), se permite un rango en el carácter EHV e intensidad, desde sutil a agresivo. El carácter individual de cada EHV puede no identificarse siempre, cuando es usado en combinación. El aroma a lúpulo puede estar ausente o balanceado con el EHV dependiendo del estilo. El EHV(s) debe añadir una complejidad extra a la cerveza, pero no ser prominente como para desbalancear la presentación resultante.

Apariencia: La apariencia debe ser apropiada a la cerveza base declarada y al ingrediente especial declarado. Para cervezas de colores más claros con especias, hierbas o vegetales que exhiben colores distintivos, el color puede ser notorio en la cerveza y en la espuma. Puede tener algo de turbiedad o ser clara. La formación de espuma puede ser afectada adversamente por algunos ingredientes, tales como el chocolate, del cual se recomienda siempre utilizar con pureza cuanto más alta mejor, por llevar menos grasa.

Sabor: Tal como en el aroma, el carácter al sabor distintivo asociado al EHV(s) particular debe ser notorio y puede tener un rango en intensidad desde sutil a agresivo. El carácter individual de cada EHV(s) puede no ser siempre identificable cuando es usado en combinación. El balance del EHV con la cerveza base es vital, y el carácter EHV no debe ser artificial y/o contundente como para abrumar la cerveza. El amargor y sabor del lúpulo, sabor de las maltas, contenido de alcohol y productos de la fermentación, tales como ésteres, deben ser apropiados a la cerveza base y estar en armonía y balance con los sabores del EHV distintivo presente. Algunos EHV(s) son inherentemente amargos y puede dar como resultado una cerveza más amarga que el estilo base declarado.

Sensación en Boca: La sensación en boca puede variar dependiendo de la cerveza base seleccionada y como se origina. El cuerpo y los niveles de carbonatación deben ser apropiados al estilo de la cerveza base presentada. Algunos EHV(s) pueden añadir cuerpo, aunque adiciones de fermentables puede diluir la cerveza. Algunos EHV(s) pueden añadir un poco de astringencia, aunque un carácter a especia “pura” no es deseable.

Comentarios: El balance global es la clave para presentar una cerveza con especias, hierbas o vegetales (EHV) bien hecha. El EHV(s) debe complementar al estilo original y no abrumarlo. Los atributos claves del estilo base declarado serán diferentes con la adición de especias, hierbas y/o verduras; no espere que la cerveza base sepa igual como la versión no adulterada. Juzgar la cerveza basado en la amenidad y el equilibrio de la combinación resultante. El carácter individual de cada EHV no siempre puede ser identificable cuando se utilizan en combinación.

Para conseguir este balance global deseado para este estilo, es importante conocer que le va a aportar la selección de EHV escogidos para nuestra receta; Esto lo podemos conseguir preparando una infusión y/o tintura de los EHV, método por el cual también eliminaremos el riesgo de incorporar otras bacterias o levaduras salvajes a nuestro proceso.



La cata de esa mezcla nos va a permitir conocer el aroma, sabor, nivel de sequedad y astringencia que le podamos aportar a nuestro estilo de cerveza predeterminado, pues no será lo mismo utilizar una cerveza base que sea pale ale, o stout, o una IPA.

También es importante definir el momento de incorporación de EHV a nuestro proceso, bien al final de la ebullición, o al inicio de la fermentación o bodega, o a través de un hop back en la línea de servicio del barril. Lógicamente si queremos potenciar los aromas de las EHV empleadas evitaremos incorporarlo al final de la ebullición o principio de la fermentación donde se produce la mayor pérdida de volátiles por el hervido o por el barrido de carbónico.

Por el contrario si no nos preocupa su aroma y si su sabor el inicio de la fermentación es el momento ideal pues se consigue la mayor mezcla posible de los EHV con la cerveza e incluso se favorece alguna biotransformación de estos por la levadura.

Por último la cantidad a dosificar de las EHV se debe experimentar pues tiene una repercusión sobre la mayor o menor intensidad de EHV presentes en nuestra cerveza, y conseguir un balance complejo pero armonioso con la cerveza.

Sin duda la mejor elección se consigue haciendo pruebas y catando el producto final hasta conseguir el resultado deseado.

Anteriormente en otras revistas hemos publicado buenos ejemplos de cervezas españolas estilo especiadas que conviene recordarlas, como son :

- La Maisha de LA CASTREÑA con infusión de té moringa, matcha, mango deshidratado y manzana.
- Pimientos de Padrón de ESTRELLA GALICIA.
- La Malquerida del Grupo DAMM con flor de Jamaica y piel de naranja.
- Morlaco Estafeta de PAMPLONA BREWING con raíz de regaliz, y ahumado de haya.

- Milk Stout OLAÑETA, con granos de café, y cacao.
- Nexus de BIDASOA, con cilantro y jengibre.
- Black Cel Ona White Stout, de LA ESPIGA con granos de café y cacao naturales.
- Winter's Sun de ESTRAPERLO con Nibs de cacao, y granos de café de honduras.
- La Encantada, cerveza con gruit del INSTITUTO CERVEZA ARTESANA.
- Merengada de ZETA BEER con cáscara de limón, canela en rama.
- Dorange de RESERVA IMPERIAL con cáscara de naranja valenciana.
- Raw Tzatziki de NOMADA BREWING, con menta y pepino.
- Django de MALA GISSONA, con piel de Naranja, Semillas de Cilantro, Jengibre
- Quijota Blanca de QUIJOTA , con piel de naranja curaçao.
- Quijota Navidad de QUIJOTA, con canela.

Vamos a presentar en este artículo dos nuevos ejemplos de buenas cervezas estilo EHV.

CERVECERIA BIZARRA DE SALAMANCA

En este verano de 2020 tan complicado , La Cervecería Bizarra , ha creado una cerveza que se puede disfrutar en toda la Sierra de Salamanca y, muy especialmente en el restaurante Mirasierra de Mogarraz.



La inclusión en la receta de productos tan serranos como la miel de encina, el hinojo y el tomillo , combinados con maltas de cebada pilsen y munich , y con lúpulo Fuggle en cantidad justa para que el protagonismo se lo lleven la miel y las hierbas incorporadas, se consiguió esta cerveza de hierbas y miel tal representativa de su entorno.



FICHA DE CATADO DE LA CERVEZA

Cervecería: LA BIZARRA

Marca: La Zorra

Tipo : Ale

Estilo: Pale ale inglesa con Miel y Plantas.

Ingredientes: Malta pilsen, Malta munich , lúpulo Fuggle, miel de encina, hinojo y tomillo, y levadura ale.

Alcohol : 5,7 % vol ; **Color:** 11EBC (amarillo ámbar); **Amargor:** 18 -20 IBU, **Tª de servicio:** 6°C

Ficha de catado de la cervecería:

Cerveza con un color ligero amarillo ámbar con destellos cobrizos y una claridad brillante. La espuma es blanco pálido y no demasiado abundante debido a la baja carbonatación. Cerveza muy aromática, con presencia de malta, y un toque caramelizado que puede confundirse con

el aroma poderoso de la miel de encina. Notas entre dulces y moderadamente afrutadas. El aroma a lúpulo compite con el tomillo y el hinojo, creando una complejidad fantástica.

Goza de un amargor medio-bajo. Tiene un nivel moderado de ésteres (sabores afrutados que resultan de la combinación de ácidos orgánicos y los alcoholes durante la fermentación) El sabor a lúpulo es entre moderado y bajo con toques resinosos y florales. El perfil de malta es medio, con un retrogusto seco. Destaca el retrogusto a miel, recuerdos a monte bajo y notas entre golosas y amargas que recuerdan al caramelo ligeramente quemado.

Se trata de una cerveza fácil de beber. Cuerpo medio, moderado índice de alcohol (5,7%) y carbonatación natural.

CERVECERÍA RESERVA IMPERIAL DE TOUS (VALENCIA)

La Cervecería RESERVA IMPERIAL de Tous (Valencia), ha creado una cerveza con semillas de cáñamo y miel multiflora excepcionalmente balanceada, que proporciona un plus añadido a la cerveza pale ale de base.



EST 2019
REMEDIOS
Juanita

CERVEZA ARTESANAL
CON MIEL Y CAÑAMO

ELABORADA EN TONS

8 43

FABRICA

EMPAQUE

FICHA DE CATADO DE LA CERVEZA

Cervecería: RESERVA IMPERIAL

Marca: REMEDIOS JUANITA

Tipo : Ale

Estilo: Pale ale con semillas de cáñamo y miel.

Ingredientes: Malta pilsen, Malta viena , lúpulo Nuggets, semilla de cáñamo, miel multiflora y levadura ale.

Alcohol : 5,5 % vol ; **Color:** 9EBC ; **Amargor:** 25 IBU, **Tª de servicio:** 4-6°C

Ficha de catado de la cerveza:

Cerveza pale ale con espuma blanca consistente y color ligeramente dorada, presenta aroma herbal con matices florales, es de cuerpo medio con sabor y amargor suaves, bien balanceada, con regusto final, que te invita a disfrutar del momento.

Al ser una cerveza con cuerpo medio y fondo herbal, marida bien con encurtidos, quesos semi curados , y paella tanto de pescado como de carne .