

MARIDAJE DE CERVEZA

Autor: Beatriz Carvalho, Ingeniera Química, estudió Ciencia y Tecnología de la Cerveza, es Beer Sommelier, Beer Judge BJCP y Pizzaiuola Verace Napoletana, y fundadora de la Empresa Amazing Brewmastery Brewing Consultancy.

INTRODUCCION

“Es extremadamente injusto y una gran desgracia para ellos, que aquellos Cerveceros que mediante el estudio y la observación bien dirigida, han logrado una práctica más científica y, por lo tanto más exitosa que otros, sean en general, los primeros objetos de sospecha y desconfianza ... ”

Baverstock "Observaciones sobre los prejuicios contra la cervecería" 1811.

Aunque la cerveza es una bebida compleja y muy variada, la mayoría de la gente no la percibe de esta forma. Es extraordinario que después de doscientos años y con tantas nuevas formas de comunicación, los cerveceros profesionales de la cerveza todavía no sean comprendidos y valorados.

A diferencia del vino, que se produce con un solo ingrediente (uva), la cerveza necesita cuatro ingredientes: agua, malta de cebada, lúpulo y levadura. Este hecho, combinado con la complejidad y especialización del proceso de elaboración global, dificulta la comprensión global de la cerveza y sus estilos.

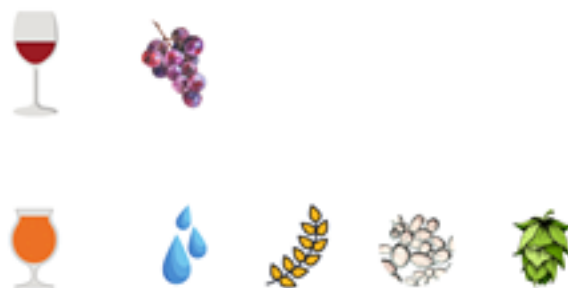


Figura 1. Ingredientes del vino y de la cerveza.

Es difícil entender y comunicar la cerveza, dando lugar a ideas que no se corresponden con la realidad. La uniformidad del mercado contribuyó a esta percepción; más del 90% de toda la cerveza producida en el mundo es cerveza inspirada en el estilo Pilsener, pero con menos carácter y amargor.

La revolución de la cerveza artesanal estadounidense a finales del siglo XX cambió este paradigma. Nació de la cultura de los cerveceros caseros estadounidenses y su enfoque pragmático y experimental. El proceso encajaba en sus cocinas y eran conscientes del impacto de cada ingrediente en la cerveza final. Crearon redes, compartieron experiencias y pasiones y aprendieron a degustar todos los estilos de cerveza como nadie más. Estudiaron la cultura cervecera europea, su historia y todos los estilos. Los sistematizaron, inventaron otros y organizaron concursos. Aprendieron a evaluar la cerveza, a emitir un juicio de valor.

Se celebraron el sabor, los lúpulos, la levadura Ale y Wild, la complejidad y la creatividad. El amargor creció, aparecieron aromas tropicales y nuevos estilos de cerveza. Y la gente escuchó, probó y entendió estas cervezas.

La disponibilidad de cervezas de varios estilos en el mercado contribuyó al desarrollo del Maridaje asociado a la cerveza artesanal, permitiéndote encontrar siempre una cerveza adecuada para cada alimento.

Maridaje es una forma eficaz de comunicar y valorar la cerveza, conocer las tendencias de estilo de vida y conducir a un mayor conocimiento de las cervezas. Cambia el foco de la comunicación al momento en que será apreciado, convirtiéndolo en un momento de alegría, de atención y placer. Tiene todos los condimentos para adaptarse a la comunicación digital y cambiar el mundo de la cerveza.

QUE ES MARIDAJE

La palabra Maridar, tiene como definición "vínculo, unión y conformidad de los matrimonios", pero también el "hacer que las diferentes cosas se correspondan entre sí". Entonces, adaptadas estas definiciones al mundo gastronómico, el matrimonio entre cerveza y comida es el proceso de casar metafóricamente una comida con cerveza con la intención de potenciar el placer gastronómico.

La conexión entre cerveza y comida se puede realizar en la mesa (Maridaje) o durante la preparación de la comida (Cocinar con cerveza).

Se trata de dos enfoques diferentes en los que cambia el papel que juega la cerveza. En Maridaje se conservan y valoran las características de la cerveza, en Cocina con cerveza se suelen transformar.

Maridaje es un tema complejo porque involucra la percepción del sabor de la comida y de la cerveza y el resultado de la conexión entre los dos.

Habitualmente son los Beer Sommeliers quienes realizan este trabajo.

LA PERCEPCIÓN DEL SABOR

Los sabores percibidos por las personas resultan de la interacción entre tres factores que impactan la percepción global de alimentos y bebidas (Flavors and Fragrances, R. G. Berger 2010).

El primer factor incluye todos los aspectos físicos, químicos y biológicos relacionados con el **producto** en cuestión.

El segundo factor se relaciona con los diversos procesos involucrados en el acto de comer y beber y todos los aspectos relacionados con la fisiología, anatomía y química del espacio oral. Está influenciado por la **gente**.

Finalmente, la percepción está influenciada por el proceso de memorización, involucrando **cultura**, educación e incluso el estado de ánimo (emoción).

Maridaje, por su naturaleza, contribuye de manera particularmente eficaz a este último proceso.

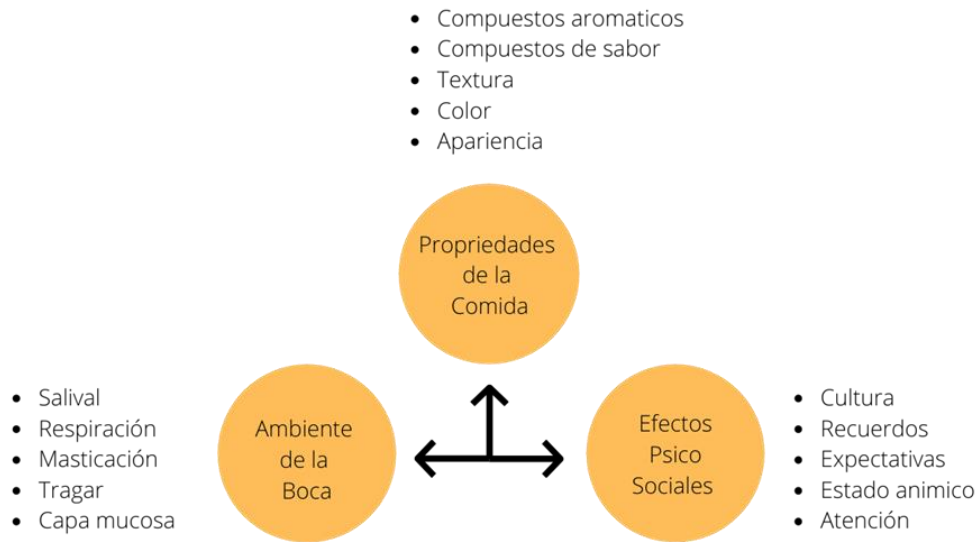


Figura 2. Factores que influyen en la percepción del sabor.

TIPOS DE MARIDAJE

La cerveza ha estado con la comida durante mucho tiempo. Después de todo, es la bebida alcohólica más consumida en el mundo y una parte integral de los hábitos culturales de muchos países.

Así, hay experiencias muy diferentes en cuanto a Maridaje, basadas en preferencias culturales y personales. Teniendo en cuenta la gran cantidad de estilos de cerveza y opciones gastronómicas, existen infinitas opciones de Maridaje lo que dificulta su comprensión y aplicación. A pesar de esto, existen principios generales que facilitan el abordaje del tema.

Existen varios tipos de maridaje que requieren distintos grados de conocimiento de la cerveza:

Maridajes regionales, los más simples, basados en conexiones tradicionales ancladas en las preferencias regionales y la disponibilidad de alimentos y cervezas.

No es necesario un gran conocimiento sobre cerveza y comida y el resultado está garantizado ya que ya ha sido probado por la comunidad.

Sin embargo, es probable que no haya grandes sorpresas ni grandes recuerdos de la cerveza.

Tenemos ejemplos muy arraigados en los británicos que acompañan las ostras de la costa oeste de Irlanda con la cerveza Stout , y la Porter que consumían los estibadores del puerto de Londres con salmón graso. Estas tradiciones se han mantenido durante muchos años.



Figura 3. The Whistling Oyster , Londres donde se maridaba cerveza Stout y ostras , final del siglo XIX

Asimismo, la tradición en Centro Europa de desarrollar el coupage de una cerveza especial para celebraciones familiares y regionales, o para acompañar temas con sabores en Bélgica, donde no se puede beber sin acompañar con una cerveza de Abadía o Trapense.

Maridaje por afinidad, en estos casos, lo que se busca es el complementar aromas y sabores en boca del plato y la cerveza.

Un asado de cordero nos pedirá una cerveza con aromas tostados y sabores de caramelo. Unas costillas de ternera asadas con sabor ahumado o salsa barbacoa maridan bien con una cerveza con carácter maltoso de la Barley Wine, donde los aromas se complementan, sin sobreponerse uno al otro.

Para platos más ligeros, se sirven cervezas más delicadas, imagina maridar una ensalada de verano, o un sorbete, debemos buscar cervezas cuya intensidad en aroma y sabor acompañen aquellos platos más ligeros.

Maridaje molecular, basado en el principio general de la existencia de moléculas aromáticas similares entre dos elementos de un emparejamiento armonioso (complementario).

Este concepto es la base de la Sumillería Molecular creada por François Chartier (Taste Bud Molecules, François Chartier 2009).

Ejemplificando para la cerveza, el eugenol, responsable del aroma a clavo de la cerveza Weissbier, también está presente en el queso mozzarella o en el melocotón, dando como resultado buenas armonías con estos ingredientes.

La gastronomía molecular y el maridaje están en el origen del maridaje molecular. La aplicación de estos principios y tecnologías por parte de los chefs Ferran Adria y Blumenthal llevó a sus restaurantes al estrellato y revolucionó la gastronomía.

Neuro maridaje, se basa en la atención, la conciencia y el descubrimiento de que el sabor se crea en el cerebro.

Entendiendo estos mecanismos, la toma de decisiones puede verse influida a la hora de elegir un alimento o bebida. Se traduce, por ejemplo, en anticipación, degustación, memorización y la capacidad de crear narrativas y perspectivas. Se materializa, por ejemplo, en la capacidad de mapear sabores, relacionarlos entre sí, contribuyendo efectivamente a la toma de decisiones.

Es un proceso cultural y, en el caso de la cerveza, un refuerzo efectivo de la cultura cervecera y un potencial extraordinario para su valorización.

Amazing Brewmastery es pionera en el uso de este concepto en la cerveza, desarrollando mapas de sabores **Beer Mapping** y **Beer & Food Pairing**, poderosas herramientas para comprender, memorizar y comunicar la cerveza.

Sistematiza y mapea los aspectos sensoriales de Food and Beer creando un Mapa de compatibilidad entre ellos (Beer & Food Mapping) esencial para la construcción de Menús en el canal Horeca.

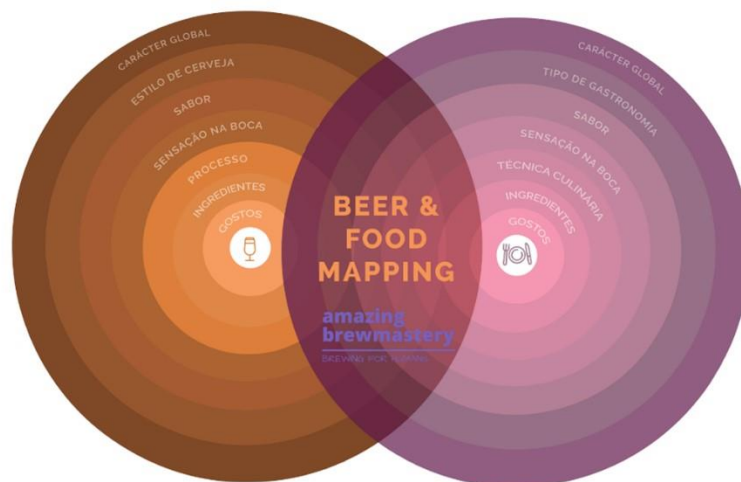


Figura 4. Beer Mapping & Beer Food Pairing

SUMILLER DE CERVEZA

El Sumiller de cerveza es un especialista educado en la difusión de la cultura cervecera y tiene la competencia, entre otras, de asesorar en el área de Maridaje.

Su visión integrada de los grandes temas cerveceros (Historia de la cerveza, Ingredientes, Proceso de producción, Servicio y Maridaje) le permite enmarcar su enfoque principal: la identidad de los estilos cerveceros en el mercado, esencial para el maridaje.

De hecho, a través de muchas sesiones de degustación de cerveza, sistematizadas y utilizando un léxico apropiado y positivo, el Sumiller desarrolla la competencia de degustar y comunicar la cerveza. La cerveza es transportada por el Sumiller fuera del ámbito puramente técnico, pasando al ámbito social.

Las catas se realizan en red, se discuten en conjunto y, sorprendentemente, incluso personas sin gran experiencia previa resultan ser excelentes comunicadores cerveceros. Sería muy enriquecedor para la cerveza si más personas de diferentes sensibilidades tuvieran esta competencia (sumilleres de vinos, catadores de quesos, chefs son solo algunos ejemplos).

La actividad del Sumiller de cerveza es de gran importancia en países tradicionalmente no cerveceros como España o Portugal, con menor cultura cervecera.

Es una actividad muy versátil y enumeramos aquí algunas áreas de especialización:

- Educación (cultura cervecera, degustación, estilos de cerveza, servicio)
- Catering y Hostelería (maridaje, selección de abanico de estilos, lista de cervezas, eventos, degustaciones temáticas)
- Eventos cerveceros (selección de cervezas, decoración con materiales cerveceros)
- Comercio (selección de carta de estilos adecuados, comunicación, organización)
- Benchmarking (cervezas de mercados específicos)
- Tendencias (cerveza, gastronomía, estilo de vida)
- Turismo (elaboración de itinerarios cerveceros)

El aprendizaje del Sumiller no termina con el curso. Debe usar su curiosidad e imaginación para desarrollar su área de especialización y habilidades todos los días.

De hecho, es un trabajo fascinante pero exigente, como la cerveza.

