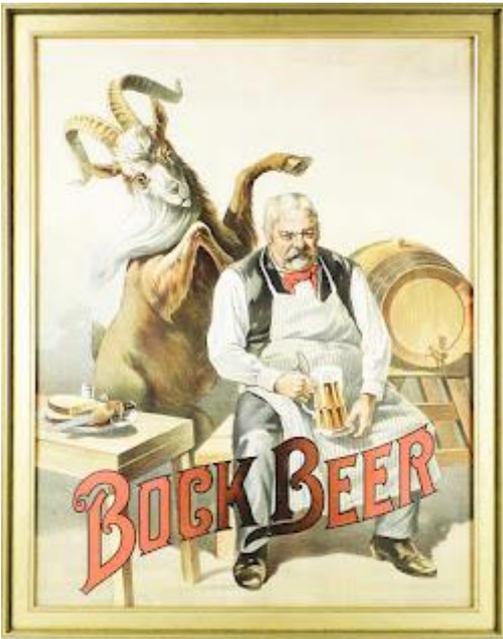


CERVEZAS DOPPELBOCK ORIGEN (REAL) Y DESARROLLO ACTUAL

Autor: Álvaro L. Pérez Arias fundador y administrador de catarcerveza.com y miembro de la Asociación Española de Beer Sommeliers y Catadores de Cerveza.



El estilo de cerveza Bock es un estilo de cerveza lager alemana conocido por su rico sabor a malta, su fuerte contenido de alcohol y sobre todo por su relación con las cabras. Se dice que el estilo Bock se originó en la ciudad medieval de Einbeck, en Baja Sajonia, Alemania, además, se cree que el nombre "bock" proviene de la palabra alemana antigua "bocka", que significa "cabra", y por ello podemos encontrar mucho a este animal en las etiquetas de las cervezas bock.



La popularidad de la cerveza bock creció a lo largo de la Edad Media y se convirtió en un elemento básico de la escena cervecera bávara. En el siglo XVII, la ciudad bávara de Múnich comenzó a producir su propia versión de bock, que se conoció como "Múnich

bock" o "Doppelbock". La bock de Múnich se elaboraba con una receta más oscura y con más cuerpo que la bock de Einbeck original, y tenía un color ámbar intenso o marrón oscuro.

Aparte hay un mito comúnmente extendido de que las cervezas Doppelbock se crearon para combatir el hambre en épocas de ayuno, especialmente durante la cuaresma, pero este mito (como todos) tiene su parte real (la que mejor se vende) y otras no tan conocidas.

EL ORIGEN (REAL) DEL ESTILO DOPPELBOCK



Hacia fines de la década de 1620, los frailes Mínimos (no monjes) de la orden de San Francisco de Paula llegaron a Múnich desde el sur de Italia. Se establecieron al este de la ciudad, a orillas del Auer Mühlbach, un brazo del río Isar, y debajo de una colina ahora conocida como Nockherberg. Era una parte pobre de la ciudad donde la pequeña población en su mayoría cultivaba y pescaba.

El monasterio de Paulaner obtuvo sus derechos de elaboración de cerveza en 1634, pero se suponía que solo elaborarían para su propio consumo, algo que claramente ignoraron porque en el año en que comenzaron a elaborar cerveza, algunos de los cerveceros privados de Múnich firmaron una carta quejándose de cómo el Monasterio de Paula estaba regalando o vendiendo su cerveza. Esto, no detuvo al monasterio y continuaron vendiendo su cerveza ilegalmente durante 150 años.

La elaboración de cerveza era importante para el monasterio de Paulaner, como lo era para todos los monasterios, ya que la cerveza complementaba su dieta limitada con

calorías y nutrientes adicionales: la malta y el alcohol contienen calorías; la malta dulce es nutritiva; la cerveza fermentada vitaminas B, zinc, potasio, calcio.

Las dietas eran simples en los monasterios y la variedad era especialmente limitada durante la Cuaresma, cuando los monjes ayunaban durante el día y luego tomaban una pequeña comida por la noche. Esta parte es importante para entenderlo todo y sobre todo de donde viene el mito: Los monjes, no estaban en un ayuno de comida completo. Los alimentos que se les permitía comer en ese momento generalmente se restringían a pan, pescado ahumado, hierbas y aceite, mientras que el alcohol no rompía el ayuno, lo que significaba que podían beber cerveza todo el día.

Otro elemento singular de los frailes de Paulaner es que tenían que seguir la dieta cuaresmal todo el tiempo.

Ahora llegamos a la parte de la historia que se relaciona con la cerveza "fuerte" (doppel). El 2 de abril de 1651 los frailes Paulaner celebraron la fiesta de su padre fundador, San Francisco de Paula, y sirvieron una Sankt-Vaters-Bier (Cerveza del Sagrado Padre). Bebieron la cerveza ellos mismos y también se la sirvieron a los ciudadanos locales. En la celebración del año siguiente volvieron a servir una cerveza especial. Y nuevamente al año siguiente, y continuó todos los años después de ese, día convirtiéndose en un evento local importante.

En esta parte hay lagunas en lo que se conoce de la historia, pero se puede suponer que los frailes hicieron un Sankt-Vaters-Bier (que luego se conoció como Salvatorbier) para la fiesta de San Francisco el 2 de abril de cada año, cuya fecha coincidía muy a menudo con fechas de ayuno. La cerveza especial se servía a la gente local a la que claramente le gustaba su sabor y, con el tiempo, el día de la fiesta se convirtió en días y celebraron una celebración de ocho días, que pronto perdió cualquier connotación religiosa potencial y se convirtió en un volksfest o festival folclórico.

DE CERVEZA DE AYUNO, A CERVEZA PARA EL DÍA DE SAN FRANCISCO DE PAULA



En 1751, al monasterio se le permitió vender su cerveza por primera vez, pero solo para la celebración de su fiesta, que ahora se había transformado en un evento de ocho días, y siempre, la primera jarra de cerveza servida ese año, se ofrecía al elector bávaro como agradecimiento por dejar que se vendiese la cerveza.

En 1780 finalmente se les permitió vender cerveza durante todo el año y en el último año del siglo, la Fiesta del Santo Padre del 2 de abril se había convertido en el festival folclórico público más grande de la ciudad: era el Oktoberfest de su época.

Sin embargo, antes de finales de 1799, la cervecería del monasterio primero fue secularizada y luego cerrada como parte de una secularización masiva forzada por la presión de Napoleón Bonaparte. Permaneció cerrado hasta 1806, cuando fue comprado por un ciudadano cervecero local llamado Franz Zacherl, "quien siguió haciendo la cerveza, adhiriéndose fielmente a la receta original, para gran deleite de todos los muniqueses".

La primera mención registrada del nombre 'Salvator' proviene de un testimonio fechado el 10 de noviembre de 1835 cuando a Zacherl (por alguna razón) se le prohíbe vender su cerveza. Debido a la afición local que ya generaba la Salvatorbier, el 25 de

marzo de 1837, y tras pagar una multa y realizar una petición al mismo rey, éste emitió una orden que permitía su venta.

A fines de la década de 1830, Salvator ya se vendía en gran parte de Alemania y era conocido fuera del país. Zacherlbräu (el nombre cambiaría a Paulaner en el futuro) solicitó una marca registrada, cuando las cerveceras eventualmente se vieron forzadas, cambiaron el nombre de su cerveza, pero mantuvieron el sufijo '-ator' como una forma de distinguir esa cerveza "Doppel" (cerveza más fuerte).



Alrededor de este tiempo, la Fiesta del Santo Padre se adelantó a marzo y se extendió en duración, y definitivamente había perdido cualquier connotación religiosa y se había convertido en solo una fiesta.

Las celebraciones continuaron siendo cada vez más populares. En 1891, el cantante de folk Jakob Greis, que probablemente se había tomado una o dos jarras de cerveza, pronunció un divertido discurso y cantó algunas canciones que se burlaban de los políticos locales. Debido a que todos se rieron, han repetido la tradición todos los años desde entonces. Este derblecken, como se le conoce, es una costumbre local de cantar canciones burlonas y supuestamente era algo que hacían los dueños de las tabernas para "dar la bienvenida" a sus invitados.

El Paulaner Salvatorfest de hoy se lleva a cabo en Nockherberg, justo encima de donde solía estar la cervecería, y dura alrededor de tres semanas antes de Pascua. La ceremonia de apertura comienza con un barril de Doppelbock que se bebe y se ofrece el primer maß al ministro presidente de Baviera, en un guiño a las tradiciones que comenzaron en 1751. Posteriormente tiene lugar el derblecken con un cabaret político satírico de canto y actuación, todas las burlas hacia los políticos actuales y las noticias recientes. La ceremonia es tan popular que se transmite en la televisión alemana y unos pocos millones de personas sintonizan para verla.



Como se puede sacar de toda esta historia, la fuerza de esta cerveza y sus festividades anuales es lo que la hizo tan famosa. No eran los monjes los que intentaban hacer trampa en las épocas de ayuno (aunque algo de razón en su origen sí que tiene esta teoría), sino todo lo contrario: se elaboraba para la fiesta de San Francisco que coincidía (en muchas ocasiones con dicha época). Olvídate del pan líquido y de los monjes hambrientos y borrachos, la Doppelbock era, y sigue siendo, una cerveza para celebrar.

ESTILO Y DESARROLLO ACTUAL

Las cervezas doppelbock suelen tener un color ámbar intenso o marrón oscuro y un sabor rico y complejo con notas de toffee, caramelo y frutos negros. A menudo son un poco más dulces que otros estilos de cerveza y tienen un mayor contenido de alcohol, que oscila entre el 7 y el 10 % ABV.

Las versiones más pálidas del estilo suelen utilizar malta Pils y/o malta Vienna con algo de Múnich). Al oscurecerse las versiones vamos encontrando maltas Múnich y Vienna con mayor asiduidad y ocasionalmente también podemos encontrar alguna otra malta de color más oscuro (como Carafa).

Son más comunes los Lúpulos nobles, y las levaduras deben ser limpias y con bastante atenuación, por supuesto Lager.

Hay que recordar que las notas que le ofrece la maceración por decocción suelen ser más que habituales en ejemplos clásicos.

Típicamente se suelen servir en vasos altos y estrechos, lo que ayuda a mantener la carbonatación de la cerveza y a sostener la densa espuma que forma naturalmente.

Existen algunas variaciones del estilo de doppelbock que sería justo mencionar, cada una con su propio sabor y características únicas.

- **Doppelbock tradicional:** Es la versión original de la cerveza, elaborada según la receta tradicional de los monjes de Paulaner. Tiene un color ámbar profundo o marrón oscuro y un rico sabor a malta con notas de toffee, caramelo y frutos negros.
- **Dunkel doppelbock:** Dunkel doppelbock es una versión más oscura y con más cuerpo del doppelbock tradicional. Tiene un color rojo rubí profundo y un sabor rico y complejo con notas de chocolate, café y frutas secas.
- **Eisbock:** Eisbock es una versión fuerte y con alto contenido alcohólico de doppelbock que se elabora congelando la cerveza y eliminando los cristales de hielo, lo que concentra el sabor y el contenido de alcohol. Tiene un color marrón oscuro y un sabor rico e intenso con notas de caramelo, toffee y frutos negros.

Aquí tienes cinco cervezas doppelbock clásicas y sus descripciones:

- **Paulaner Salvator:** Paulaner Salvator es la cerveza doppelbock original, y fue elaborada por primera vez por los monjes del monasterio de Paulaner en Múnich (su historia ya la sabéis). Tiene un color ámbar profundo o marrón oscuro y un rico sabor a malta con notas de toffee, caramelo y pasas. Tiene una sensación en boca suave y aterciopelada, y un final ligeramente dulce y cálido.
- **Ayinger Celebrator:** Ayinger Celebrator es una cerveza doppelbock clásica elaborada por la cervecería Ayinger en Bavaria. Tiene un color ámbar profundo o marrón oscuro y un sabor rico y complejo con notas de caramelo, chocolate y frutos secos.
- **Weihenstephaner Korbinian:** Weihenstephaner Korbinian es una cerveza doppelbock clásica elaborada por la cervecería Weihenstephaner en Baviera, la más antigua del mundo con fabricación ininterrumpida. Tiene un color ámbar profundo o marrón oscuro y destaca por ser ligeramente más seca y ácida que sus competidoras, por lo que se bebe con mayor facilidad.
- **Hofbräu Maibock:** Hofbräu Maibock es una clásica cerveza Mai bock de la cervecera Hofbräu en Múnich. Pronunciados aromas y sabores de maltas aromáticas

EN ESPAÑA

Destacamos algunos buenos ejemplos de estos estilos y de su posible evolución:

- **1906 Red Vintage de Hijos de Rivera S.A.:** Fina y elegante en copa con tonos de oro viejo. Muy balanceada, con claro predominio de las notas a malta caramelo en aroma. Con un ligero final ácido y picante su amargor compensa el contenido alcohólico en boca.
- **My Name was Boris de ZETA BEER,** nos presenta una cerveza cobriza y de carbonatación tenue, con una complejidad maltosa y una generosa

concentración alcohólica. Una cerveza cargada de matices a toffee y caramelos, que se equilibran con una maduración prolongada en barrica de roble.



- **LA Quince elabora Sinister Hops Doppelbock;** la versión más craft y descarada de lo que debe ser una doppelbock de amargor bajo y espuma cremosa de

media persistencia, destaca por sus notas de pasas y caramelo, evolucionando a una ligera acidez final que la hace más bebible.

- **Cerrator Doppelbock de Arriaca** es una cerveza de estilo doppelbock de baja fermentación, rica en matices maltosos ligeramente amarga y cálida, de color marrón, genera una espuma cremosa y duradera de color blanco roto. En nariz, se presenta potente y compleja pero equilibrada, con toques maltosos, ligeramente tostados. De cuerpo medio alto en boca se repiten los matices maltosos de junto con un amargor moderado y cálido. Intensa pero muy equilibrada para su alta graduación.
- **Cervecería LA VIRGEN**, nos presenta **Turbock** es nuestra cerveza tipo Maibock hecha en colaboración con Yria. Con un extra de graduación, maltas Vienna y Munich. De color tostado rojizo, muy maltosa en boca, con una espuma persistente.



- **Cervecería RESERVA IMPERIAL**, nos presenta su cerveza icónica del mismo nombre con espuma consistente con matices dorados, de estilo Bock ale americano, de color ambar intenso y aroma frutal complejo, su sabor intenso es muy balanceado donde destaca el amargor cítrico y especiado de la variedad

de lupulo Mosaic empleado sobre el cuerpo medio de la cerveza proporcionado por los tres tipos de malta utilizadas.



CERVEZA



Reserva
IMPERIAL

doble
malta

alcohol
e 33%

Finalmente, una receta para Cerveceros Caseros que se animen a elaborar unos 50 litros de una cerveza DOPPELBOCK

Empastamos con agua sin cloro corregida con 1mg de ácido cítrico:

- 38 litros de agua a 75°C.
- 13,0 kg de Malta munich.
- 0,600 kg de Malta trigo.
- 0,200 kg de malta cara aroma
- 1,0 kg de malta caramelo 30 L
- 0,400 kg de copos de Avena
- 0,200 kg de Malta Chocolate

MANTENEMOS A 62°C DURANTE 1 HORA. - SUBIMOS A 74°C Y CONFIRMAMOS SACARIFICACIÓN.

Conseguimos después de filtrar unos 60 litros de 15ºPlato (1.060)

Añadimos 60 gramos de Tettnager (4,6% de alfa ácidos) en una primer adicción 60 minutos después del inicio del hervido

Añadimos otros 60 gramos de Tettnager 15 minutos antes del fin del hervido.

Hervimos 120 minutos. En total, y conseguimos 48 litros de 20ºPlato (1,080), y unas 23 unidades de amargor.

Pasamos al fermentador a 15°C y dejamos fermentar con 50 gramos de levadura Saflager-S23, ó Lalbrew Diamond lager durante al menos 2 semanas. Dejar madurar a 4°C en mayor tiempo posible (más de 60 días).

Después de fermentar obtendremos entre 7 – 7,5% alcohol vol.

A disfrutar.