

UNA REFLEXIÓN SOBRE LA TRANSPARENCIA DE LA CERVEZA

Autor: Alberto Arillo, vocal de la junta directiva de AETCM

La buena cerveza se distingue principalmente en su transparencia, circunstancia inseparable del buen sabor de la bebida y de la perfecta fabricación.

Esta afirmación es la entrada con la que presento mi asignatura desde hace ya varios años en el aula de la Facultad de Farmacia de Alcalá de Henares donde se cursa el Máster de Cervecería. La pongo en pantalla, la leo, y entonces, sólo entonces, me giro (con mucho arte) y pido al auditorio que quien esté de acuerdo con ella levante la mano.

La frase no es mía, está copiada de un manual de fabricación de cerveza [1] publicado en 1869 en el cual su autor, Lorenzo Campano, ya nos habla de distintas sustancias que podemos añadir para una mejor clarificación de la cerveza acompañando el texto con ciertas advertencias, consejos y modos de empleo que seguro eran bien recibidos. Entre esos clarificadores que se solían añadir nombra

- La cola de pescado (Isinglass). Diluida con la levadura. *“...Pero como el empleo de la cola de pescado perjudica a la calidad de la cerveza, así como también a su sabor, toda la que de este modo se haya clarificado debe de ser despachada inmediatamente...”*
- El musgo de Irlanda (Carrageen). Se emplea al mismo tiempo que el lúpulo en el mosto. *“...Se conoce si está sano por su buen olor...”*
- Las virutas de haya o avellano. En el tonel a fermentar. *“...una cesta regular para un tonel de 5-6 hectolitros con un tamaño de las virutas de 50 cm de largo por 2-3 milímetros de grueso”*

A pesar del tiempo transcurrido, estas sustancias siguen teniendo cierta vigencia a día de hoy (aunque algún día tendríamos que tratar el cómo, por qué y quiénes fueron esos primeros técnicos que determinaron que la cerveza podría beneficiarse del empleo de cosas tan peregrinas, porque personalmente me imagino esos tanques de cerveza como los vasos de Fanta que nuestros hijos de cuatro años, al mínimo descuido en cualquier restaurante, acaban rellenando con un mendrugo de pan, dos nuggets de pollo y cinco huesos de aceituna).

Volviendo al principio. El perfil del alumno que realiza el Máster es bastante heterogéneo. Asisten compañeros con ya un cierto recorrido dentro de alguna cervecera, jóvenes recién licenciados que buscan hacer camino y hasta emprendedores que quieren desarrollar algún tipo de actividad relacionada con el sector. Siendo tan variopinta la concurrencia he podido comprobar con el paso de los años como las manos alzadas para mostrar acuerdo con la afirmación que abre el texto han ido cayendo progresivamente hasta encontrarme este año con la realidad de que nadie opinaba como nuestro amigo Lorenzo hace unos 150 años. Nadie. Ninguna mano alzada. Más allá de la fea labor con la que me encontraba por delante, la de hablar durante seis horas sobre algo que nadie apreciaba o veía necesario, me hice la siguiente pregunta, ¿de

dónde viene el desprestigio dentro del sector de la cerveza brillante, Zavalita?, ¿cuándo se nos jodió el Perú?

En 2023, y gracias a la aparición de las cervezas artesanas, comenzamos a valorar más las cervezas sin filtrar y sin pasteurizar, en contra de la preferencia durante muchos años del consumidor de recibir una cerveza súper brillante

Este párrafo aparecía dentro de un artículo [2] del anterior número de esta misma revista escrito por Carlos, su director, y ha sido un poco el detonante de esta reflexión junto a la experiencia descrita anteriormente en el aula de hace un par de meses.

Mi primer contacto con la cerveza sin filtrar fue de la mano de mi amigo Roberto, quien me llevó a la cervecería Naturbier de la Plaza Santa Ana al poco de establecerme en Madrid. Esa fue la primera vez que bebí una cerveza no filtrada. Y es en el propio nombre del local donde encontramos una primera pista para dar respuesta a la pregunta peruana ya que una evidente traducción de este podría ser “Cerveza natural”.

La entrada de las pequeñas cerveceras artesanas en el tablero ha traído muchas cosas positivas. Han conseguido que se hable de ingredientes (de tipos de lúpulo, de maltas) con mucha naturalidad haciendo una labor didáctica hacia el consumidor que quizás los grandes grupos tenían descuidada. Han traído nuevos tipos de cerveza que hace no tantos años apenas nadie conocía y han recuperado otros que estaban en desuso pasando todos a formar parte de la cultura cervecera del país. Como diría un taurómaco, han acabado con el mono encaste y han traído variedad, que es lo que gusta al buen aficionado. Pero también han traído ciertos paradigmas que merecen, si no una enmienda a la totalidad, al menos sí ciertas matizaciones.

Uno de esos paradigmas es el de identificar la cerveza “turbia” con cerveza “natural”, al modo del local al que hacíamos referencia antes. Estos dos conceptos, turbio y natural, pueden ir de la mano, pero no necesariamente. Aquí también suelo chocar con algún sector del alumnado cuando afirmo que cerveza turbia significa eso, turbia (y que el turbio puede ser natural o puede deberse a cualquier otro motivo que poco tenga que ver con el buen arte de la fabricación), y que una cerveza transparente puede ser perfectamente natural si atendemos a su modo de fabricación (algo que podemos comprobar en nuestras casas o en cualquier establecimiento de hostelería ya que el mercado español está repleto de grandísimas cervezas completamente naturales que satisfacen las necesidades del consumidor y que siguen siendo mayoritarias). No es que levante un revuelo con estas afirmaciones, pero algún que otro murmullo sí que me llevo a casa.

Las técnicas de filtración siguen evolucionando con la industria. Quizás el último gran hito ha sido la paulatina incorporación de la filtración tangencial por membranas en nuestras fábricas durante los últimos años lo que demuestra que sigue habiendo innovación e interés por parte de las empresas fabricantes de equipamiento en mantener un desarrollo de estas técnicas. Igual ocurre con los clarificadores y coadyuvantes que se emplean en la fabricación de cervezas. A las maravillas que recomendábamos a principios del texto se sumaron en el tiempo el kieselguhr, la sílica

gel y el PVPP como grandes actores aún de vigencia plena mientras siguen apareciendo aquí también nuevas (y no tanto) sustancias (perlitas, celulosa, taninos, nuevos componentes que aúnan filtración y estabilización, ...) que demuestran que también en este sector la demanda sigue viva. Una última evidencia sobre el vigor de las cervezas brillantes estaría también en la permanente aparición de textos técnicos sobre filtración, filtrabilidad, clarificación y estabilización en las publicaciones del mundo cervecero (sirvan de ejemplo los últimos números de la revista Brauwelt [3] [4]). Y es que, sin duda, pocas cosas hay que levanten mayores dolores de cabeza a un cervecero que una cerveza turbia cuando tiene que ser brillante.

Cierro, espero que con división de opiniones y algún altercado leve en el tendido. Si tiene tanta vigencia en la industria y en el mercado la transparencia de la cerveza, ¿por qué los futuros técnicos no muestran mayor entusiasmo, por qué son hasta cierto punto reticentes a incluir en la excelencia del método las técnicas de clarificación y filtración, por qué no veo ya manos alzadas? ¿Por qué, Mourinho, por qué?

Como decía uno de mis maestros en el mundillo cuando nos poníamos en frente de alguna cuestión peliaguda, “Alberto, el tema merece que le acompañe con un buen vaso de whisky y unas pocas almendras esta noche” y aunque de momento no encuentro respuestas, que las debe de haber, por si acaso, con hielo para mí, por favor.

BIBLIOGRAFIA:

[1] Manual del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas. Lorenzo Campano, 1869

[2] 60º aniversario. Congreso anual de la AETCM, Carlos Inaraja González. Revista Cerveza y Malta Nº238

[3] La filtración en la cervecería parte I: una panorámica general. Elke Brandscheid. Brauwelt en español 1/23 febrero. Volumen 27 (págs. 37-40)

[4] La filtración en la cervecería parte II: la filtración de clarificación y la filtración trap. Hans Pieter Discher. Brauwelt en español 2/23 mayo. Volumen 27 (págs. 21-23)