

Apreciar la cerveza a través de su cognición.

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

Introducción

“Los seres humanos... están tan desordenados en su efusiva creatividad que fácilmente producen pandemónium y no un orden productivo.”

António Damásio, El extraño orden de las cosas

La cerveza es una bebida natural y muy diversa, que abarca una amplia gama de colores, aromas y sabores. Desempeña un papel único en el Maridaje, brindando experiencias sorprendentes y buenos recuerdos.

Todas las características de las cervezas nacen de cuatro elementos básicos: agua, malta de cebada, lúpulo y levadura *Saccharomyces Cerevisiae*.

Cada uno de estos ingredientes tiene muchas variantes (tipos de agua, maltas especiales, variedades de lúpulo, cepas de levadura...).

También se pueden utilizar otras fuentes de hidratos de carbono y proteínas, como arroz, maíz, trigo, centeno, avena, azúcar y maltas producidas a partir de cereales distintos de la cebada.

Además, se pueden usar otros agentes de fermentación.

Hay muchas formas de representar y comunicar las cervezas, la mayoría de las cuales no se centran en las características de la cerveza, trayendo aún más confusión.

Las características de la cerveza son de distinta naturaleza y complejidad:

- Características Físicas, más simples - Color, brillo, apariencia de espuma, cuerpo y textura.
- Características Químicas, más complejas - Aroma, sabores básicos (amargo, dulce, agrio, salado y umami), somatosensorial (astringencia, calor, pungencia, picante, entumecimiento).

La percepción y la cognición de la cerveza

Cuando comemos o bebemos cerveza, experimentamos muchas sensaciones, como sabor, aroma, sensación en la boca, temperatura, apariencia visual, sonido y, en ocasiones, dolor o irritación. Todos estos elementos interactúan entre sí, en una matriz compleja. Esta experiencia multisensorial es la base de la percepción del gusto, el atributo más importante para definir el estilo de una cerveza.

Hay algo común a todos los estilos de cerveza establecidos y apreciados: su equilibrio.

El conocimiento de la lógica que determina este equilibrio permite una mejor comprensión de las cervezas y es importante para el Maridaje.

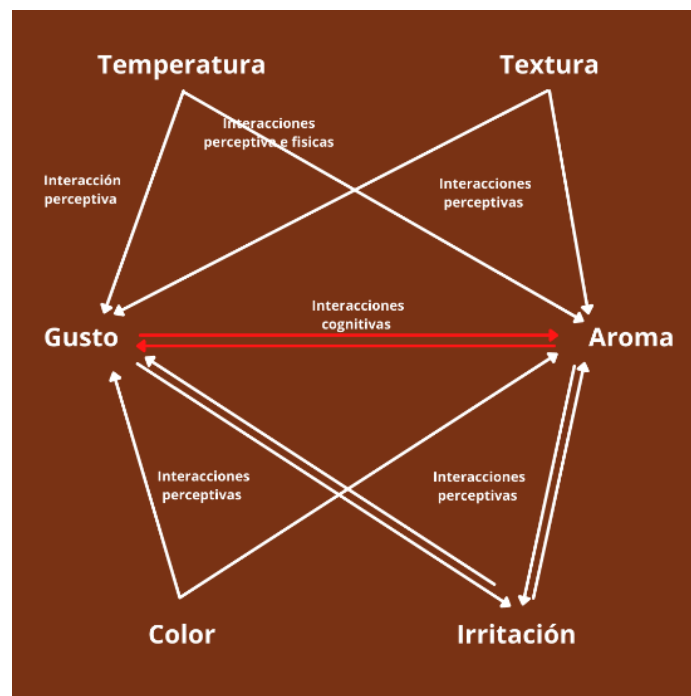


Figura 1. Resumen de las interacciones perceptivas que se evocan durante la ingestión (1)

La **percepción** describe el acto, el efecto o la capacidad de percibir algo.

La **cognición** se refiere al proceso mental de percepción, juicio y/o razonamiento.

El Maridaje, basado en la selección de la cerveza que mejor se adapta a un alimento en particular, se basa en la cognición.

A esta complejidad de la cerveza se suma la de la comida.

Como simplificar?

La inspiración del vino

Utilizaremos una sistematización inspirada en el mapeo de vinos, basada en sus características. La primera a mapear es el color (blanco, tinto y rosado). E esto resulta fácilmente comprensible para la gente.

La metodología Amazing Brewmastery

La metodología Amazing Brewmastery para la cognición de la cerveza es basada en la comunicación centrada en las características importantes de cada estilo de cerveza.

Consiste en tres pasos:

- Agrupar todos los estilos por colores (amarillo, dorado, ámbar, cobre, marrón, negro) que reflejan los ingredientes, el carácter e las emociones de las cervezas.
- Encuentra las características que definen el equilibrio en cada grupo
- Encontrar las reglas de equilibrio

Al igual que en el vino, estos “colores” abarcan una gran cantidad de matices, constituyendo principalmente una referencia para nuestra organización mental de las cervezas.



Figura 2 Los colores de la cerveza

La psicología de los colores de la cerveza.

Es sorprendente cómo el significado de los colores de los grupos de cerveza, a la luz de la psicología, refleja bien el carácter de la mayoría de las cervezas.

El color **amarillo** simboliza el sol, la amistad, la extroversión y la alegría y encaja con el tipo de cerveza más vendida en el mundo (American lager | International Pale Lager, sustitutos del estilo original Pilsener).

En estas cervezas, el equilibrio se centra esencialmente en las características físicas. Siendo muy neutros, con poco sabor y aroma, se prestan poco al conocimiento de la cerveza y su memorización. La comunicación de estas cervezas está más centrada en lo que ocurre fuera de ella (los momentos de fiesta, de alegría, de celebración), olvidándose de la cerveza en sí.

No es de extrañar, por tanto, que esta sea la idea general que la gente tiene sobre la Cerveza; este tipo de cervezas representa más del 90% del mercado mundial total

El color **dorado** simboliza la hospitalidad, el valor y el prestigio, la tonalidad que le da el sol, el calor. Tiene un significado especial para el cervecero, mereciendo una mención especial. La cerveza estilo Czech Premium Pale Lager (la cerveza Pilsener original) fue la primera cerveza dorada brillante, generando gran admiración y capturando a muchos conocedores. Producido con agua baja en sales, lúpulos nobles de Saaz y limitando la acción de la levadura a través de una fermentación a muy baja temperatura, los sabores básicos llamativos son dulces y amargos, encontrándose en equilibrio. La triple decocción del mosto refuerza el carácter maltoso y el color dorado intenso. Las características de la cerveza están marcadas por la malta y el lúpulo, guiados por un proceso perfecto que culmina en un añejamiento prolongado. Este estilo simboliza el máximo exponente de la cerveza producida a través del conocimiento científico. Su gran equilibrio le trajo gran armonía y bebibilidad, se extendió por todo el mundo e inspiró al mercado mundial.

El color dorado celebra la calidad y el carácter de la malta checa y la delicadeza del lúpulo.

El color **ámbar** simboliza la abundancia y la dulzura que la maduración otorga a la fruta.

En este grupo podemos encontrar, por ejemplo, cervezas elaboradas con maltas especiales como Pale Ale, Cristal y Caramel, en las que se destacan las notas de galleta, dulzura y caramelo y el lúpulo afrutado americano.

El color **cobre** se refiere a algo sabroso, el color **marrón** a algo rico y delicioso y el color **negro** a algo poderoso.

Estas asociaciones están en consonancia con el tipo de ingredientes utilizados y el carácter final de la cerveza.



Figura 3. Las emociones de la cerveza

Las características que definen el equilibrio

Cerveceros de todo el mundo y durante milenios siempre han producido la mejor cerveza posible, como resultado de las condiciones y limitaciones del momento (disponibilidad de ingredientes, equipos, procesos, calidad, ciencia, factores económicos, etc.).

Utilizaron en su creación y desarrollo las mismas reglas que conducen al equilibrio.

Una cerveza equilibrada presenta una combinación armoniosa de sus características.

Este equilibrio se logra mediante

- Elección adecuada y dosificación (receta) de ingredientes
- Proceso de producción y tecnologías apropiadas
- Calidad

La existencia de sabores o aromas no deseados o inadecuados alteran esta armonía y hacen que la cerveza sea menos apetecible.

En cada uno de estos grupos de cervezas (amarilla, dorada, ámbar, cobriza, morena y negra) el equilibrio se obtiene de diferentes características. Su conocimiento es muy útil en la Maridaje y da lugar a unas reglas que facilitan la memorización.

En la Figura 4 representamos la percepción de las características que contribuyen al equilibrio de Weissbier y American Lager, cervezas amarillas.

Weissbier es un estilo de Ale, muy aromática y sabrosa; American Lager, muy neutra, es una cerveza lager. Se producen con cereales distintos de la cebada malteada, respectivamente trigo malteado y arroz o maíz.

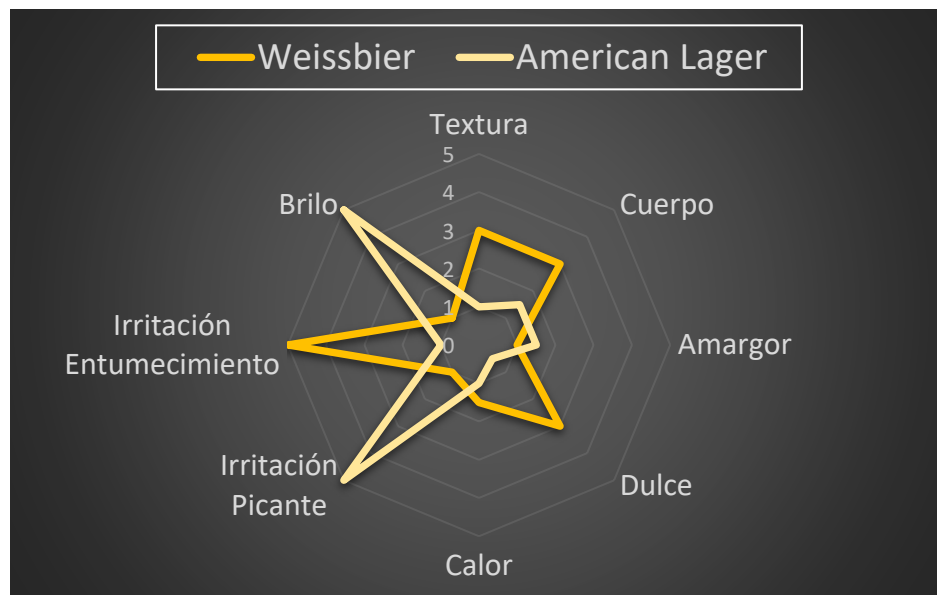


Figura 4. Percepción de las características de las cervezas Weissbier y American Lager (la escala es ilustrativa).

Aunque muy diferentes, ambas son refrescantes, ligeramente amargas y ligeras (aunque con diferentes grados de ligereza).

Encontrar similitudes entre cervezas es tan importante como encontrar diferencias.

Por lo tanto, utilizaremos esta metodología en el enfoque de Maridaje, con la esperanza de contribuir a una mejor comprensión de este fascinante y complejo tema.

Referencia bibliográfica

- 1) Delwiche, Jeannine. El impacto de las interacciones perceptivas en el sabor percibido. *Calidad y preferencia de los alimentos 15 (2004) 137–146*