

CERVEZA DE NAVIDAD

Autor: Unai López, Gerente y Beer Sommelier en Del grano a la copa

Cervezas de navidad, mucho más que una tradición. Como dice la canción de una famosa marca de turrónes: "en estas navidades turrón de chocolate, en estas navidades turrón de...". Turrón todo el que queráis, ya llegará después Enero para apuntarse al gimnasio y tener cargos de conciencia por los atracones que nos hemos dado, pero en Navidad lo que hay que hacer es beber unas buenas cervezas, y si son cervezas de Navidad mejor que mejor.

Con cuerpo, especiadas, aromáticas y con una buena sensación de calor cuando pasa por nuestra boca y entra a través del garganta, ayudándonos a que el frío sea menos frío y de paso a facilitarnos una buena digestión, que nos vendrá muy bien.

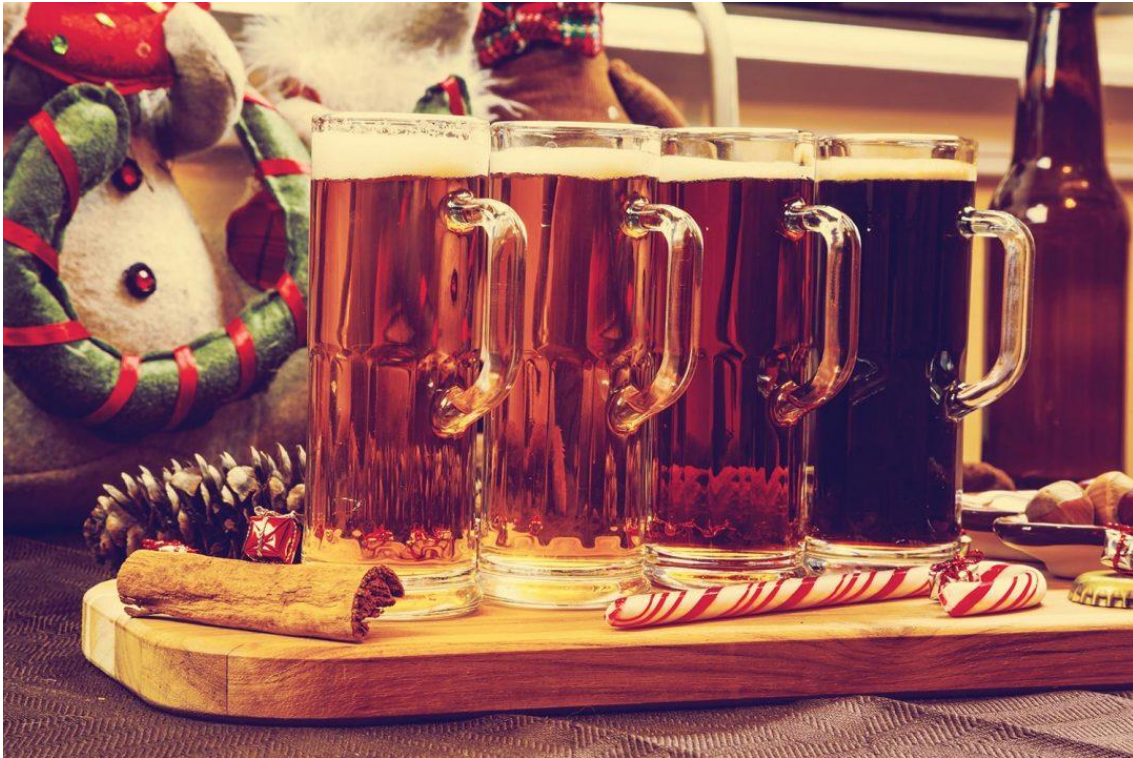
Las cervezas de Navidad no se consideran un estilo como tal, son más bien una tradición que se remonta unos miles de años atrás y que tiene mucho que ver con la religión y el culto a las divinidades. Uno de esos cultos o celebraciones era el que celebraba el Solsticio de invierno, una celebración tan antigua como profana. Un obsequio divino En la antigüedad la humanidad tenía la necesidad, bien por miedo a lo desconocido o por mera superstición, de adorar e inclinarse ante lo que no entendía, y en aquel entonces su dios más visible era el sol, ya que ofrecía calor y luz en un mundo frío y oscuro.

El sol controlaba las estaciones de crecimiento y guiaba el calendario. El día más corto del año, cuando el sol estaba más bajo en el horizonte, marcaba el final de una cosecha fructífera y el comienzo de unos meses fríos y agotadores antes de que la tierra renaciera de nuevo en la primavera. Sin duda aquello era una ocasión digna de celebración y allí donde la gente se juntaba, se preparaba comida y se fermentaba cerveza. Las primitivas y espesas mezclas de cereal y agua eran un sustento confiable, una solución mucho más eficiente al hambre que vagar por la estepa en busca de un mamut lanudo. Y cuando aquello fermentaba y era bebido la gente se ponía feliz, surgía la exaltación de la amistad y algunos incluso podían ver al mismísimo Dios.

Para tal celebración los asistentes no se contentaban con cualquier cosa, sino que preparaban su mejor bebida, la cerveza más fuerte hecha con granos malteados, aromatizados con las mejores especias y hierbas del lugar. Y así fue durante miles de años, con varias civilizaciones adorando a su dios del sol. Los mesopotámicos tenían a Utu, los aztecas se inclinaron ante Tonatiuh, los egipcios adoraron a Ra, los griegos construyeron templos para Helios y poco después de la existencia de Jesucristo, los cultos romanos celebraban el cumpleaños del Deus Sol Invictus (el invencible dios sol) cuando la luz del día aumentaba después del solsticio de invierno, exactamente entre el 22 y 25 de diciembre.

Tradición, no estilo a lo largo de los siglos, todo lo relacionado con la "cerveza navideña" quedó arraigado a estas fechas estivales tanto como el muérdago en los

belenes decorativos. En los monasterios de toda Europa celebraban el nacimiento de Jesús con su prima mejor, la primera y más fuerte de sus cervezas que era destinada al abad y a sus invitados más ilustres, la segunda o segunda, se daba a los trabajadores del monasterio mientras que la tercera y más suave, la tertia iba para los hermanos y los peregrinos.



A unos cuantos kilómetros, a los agricultores noruegos se les exigía que preparasen cerveza ale de Yule (juleøl) para sus trabajadores o serían expulsados de sus propiedades. Las fiestas de Yule se celebran cada solsticio de invierno y originalmente duraban doce días hasta que el cristianismo lo vinculó a la Navidad.

En el siglo XIX, las fábricas londinenses calmaban el malestar de sus trabajadores por tener que trabajar en tan señaladas fechas con cerveza navideña gratuita para todos ellos, denominadas winter warmer ales.

Y así la tradición de la cerveza de navidad continúa hoy en día, lo que demuestra también que esta no es un estilo como tal sino más bien una tradición. Otros estilos también nacieron de una tradición, como el India Pale Ale, Stout o Bock, pero son estilos que se elaboran de una forma más estricta en función del tipo y la cantidad de malta y lúpulo, el sabor, el cuerpo, el contenido de alcohol, y todo ello relacionado con los ingredientes disponibles y los métodos de elaboración de su época.

La cerveza de Navidad, por el contrario, es imaginativa, no sigue ningún criterio concreto ni ninguna descripción de ninguna guía oficial de estilos. Eso sí, una de las

cosas que caracterizaba a estas cervezas era la presencia de especias, esto fue un denominador común en las más antiguas cervezas de Navidad que hoy en día no se cumple a rajatabla. Pero es que hoy en día sería absurdo tratar de definir las cervezas de navidad por su color o contenido de alcohol o su sabor o ingredientes, los tiempos avanzan y la cerveza y sus estilos también avanzan, aunque algunos de ellos sigan intactos y fieles a sus orígenes.

Por lo tanto si quisiéramos darle una definición a la cerveza navideña podríamos decir simplemente que es “un regalo”. De cualquier estilo, sabor o color, pero que sea un regalo que forme parte de la esencia de estas fechas y que honre esta tradición de dar y recibir regalos, que quizás hoy en día este extremadamente comercializada pero que antaño fue una tradición muy importante en diversas culturas y cuya procedencia tiene muchas variantes. Algunos dicen que proviene del oro, la mirra y el incienso traídos a Jesús por los reyes magos de Oriente y otros dirán que los regalos fueron parte de las celebraciones del solsticio precristiano, incluida la Saturnalia romana, que se celebraba del 17 al 23 de diciembre.

De lo bueno, lo mejor Al ser un regalo estas cervezas deberían elaborarse con los mejores ingredientes o especias, debería tener más cuerpo y más fuerza, es decir, que no sea una cerveza común como las que podemos beber a diario. La tradición de esta cerveza también ha ido de la mano de otro elemento muy popular de estas fechas, los villancicos. Los villancicos nacieron para beber en la calle, la gente salía, bebía, se alegraba y cantaba, sobre todo cuando las cervezas eran más “especiales”.



Aunque también había, y hay, otras bebidas arraigadas a estas fechas. Por ejemplo en gran parte de Escandinavia se calentaban con humeantes jarras de gløgg o glühwein en alemán, una bebida alcohólica que se compone principalmente de vino caliente con especias. En Lituania y Rusia, salen a la calle la víspera de Navidad con kvas, una bebida alcohólica muy suave hecha de pan negro. En Dinamarca, comienzan su celebración navideña en el J-Dag, el primer viernes de noviembre, cuando se estrena su querida

Julebrug (cerveza de navidad), una cerveza negra con un extra de alcohol y sabor fuerte maltoso. En Suecia, los niños beben Julmust, una bebida navideña no alcohólica, fuerte y que está hecha con azúcar, lúpulo, extracto de malta y especias, ideada en el año 1910 como una alternativa a la cerveza.

Hoy en día se siguen elaborando cervezas de Navidad en muchas cervecerías y en muchos países, algunas repiten receta cada año y otras incorporan variaciones para hacerlas más apetecibles y enigmáticas. Un ejemplo de esto último es la Anchor Brewing de San Francisco, que lleva más de 40 años elaborando su cerveza de Navidad sin repetir la receta.



El impulso belga a las cervezas de Navidad



La aparición de las cervezas navideñas en Bélgica se sitúa a comienzos del siglo XX. Estas cervezas, eran tradicionalmente elaboradas cada año a partir del día de San Miguel, a finales del mes de septiembre.

Los maestros cerveceros se preparaban, con la llegada del otoño, para producir una cerveza especial en la que trataban dejar prueba de su creatividad y pericia. Estas cervezas podían tener por tanto, un calculado tiempo de maduración cercano a los dos meses, pensando siempre en cumplir el objetivo de que estuvieran listas para antes de la Navidad.

Como gran parte de las cervezas belgas, las cervezas de Navidad que se elaboraban, se caracterizaban por un perfil marcadamente maltoso, licoroso y afrutado, aparte de incorporar habitualmente especias dulces como canela, vainilla, anís, jengibre, nuez moscada, etc.

Estas cervezas se transformaban por tanto en un dulce de Navidad más sobre la mesa, siendo en muchas ocasiones destinada también como regalo para los propios trabajadores de la cervecería, o para los mejores clientes de la misma. El excedente de la producción de estas cervezas posteriormente era comercializado de forma local. Con el paso del tiempo este tipo de cervezas han alcanzado una gran popularidad siendo demandadas tanto en Bélgica como fuera de sus fronteras. Su carácter estacional y su producción limitada, provoca que sean cervezas que se agoten con facilidad, por lo que recomendamos siempre permanecer atentos a su llegada para evitar quedarnos sin poder disfrutar de ellas.

Una buena oportunidad para disfrutar en Europa de buenas cervezas de navidad es en la ciudad belga de Essen, donde el fin de semana de Diciembre anterior al 25, celebran el Christmas Beer Festival, uno de los festivales cerveceros más aclamados por los

aficionados a las cervezas navideñas. En este festival se pueden llegar a probar hasta 150 variedades de cerveza de Navidad. Casi nada.

La influencia inglesa y alemana

En este terreno los belgas no son los únicos que lanzan cervezas de temporada cada año. Países de gran tradición cervecera como Gran Bretaña o Alemania, también tienen sus cervezas de invierno y Navidad. En el caso de los británicos, suelen elaborar como cervezas de temporada, las denominadas Winter Ales o Winter Warmer, que son cervezas de alta fermentación, perfil maltoso, gusto dulce y algo más alcohólicas de lo habitual. De tonos por lo general oscuros, suelen tener una graduación alcohólica situada entre un 6% y 8% y en algunos casos también incluyen alguna especia o hierba como en el caso de las belgas.

Los alemanes, por su parte, también elaboran su cerveza de temporada para la Navidad, que denominan Weihnachtsbier. Este tipo de cerveza es reservada para los fríos días típicos del duro invierno alemán. Son especialmente típicas en Baviera, donde la Navidad adquiere una dimensión especial. Las Weihnachtsbier más ligeras al menos alcanzan por lo general, un 6% de alcohol y en muchos casos incluso logran superar el 8%. Suelen ser cervezas de un tono oscuro (generalmente entre pardo y castaño). Tradicionalmente son elaboradas con las maltas procedentes de la primera cosecha de cereal y de lúpulo fresco local y empiezan a ser consumidas con el comienzo del Adviento.



La reina de las fiestas navideñas Tal vez una de las cervezas navideñas “actuales” más famosa pueda ser la Samichlaus Classic, que comenzó su vida en Zúrich en 1980. Samichlaus es el nombre con el que los suizos hacen referencia a Santa Claus, de forma coloquial. Es una doppelbock que se elabora solo en el St. Nicholas Day, el 6 de diciembre, y mantienen el método original de envejecimiento de la cerveza durante 10 meses en barrica antes de embotellarla para su lanzamiento durante la Navidad del siguiente año. El origen de esta tradición se debe a la separación que los suizos realizan del día elegido para los regalos, de la propia celebración de la Navidad.

Esta cerveza fue considerada en su momento (y así apareció también en el libro Guinness de los récords) como la lager más fuerte del mundo, con sus nada más y nada menos que 14 grados, y fue elaborada por la cervecería Hürlimann de Zúrich, fundada en el año 1863, desde 1980, después pasó a ser propiedad de la cervecería suiza Feldschlössen, que anunció su deseo de no continuar elaborándola en 1999. Aquí entro en juego Brauerei Schloss Eggenberg, fundada en 1681 en la localidad austriaca de Vorchdorf quien compró la receta de la Samichlaus y comenzó a elaborarla en su nueva ubicación.

La produce desde el año 2000 una vez al año en cuatro versiones diferentes, la Samichlaus Schwarzes, la Samichlaus Helles, la ya mencionada Samichlaus Classic y la Samichlaus Barrique, que es una versión de la Classic con una guarda posterior en barrica de roble que ha contenido Chardonnay, que es una variedad de uva, originaria de la región francesa de Borgoña, de piel verde usada para hacer vino blanco. La Samichlaus classic tiene un aroma licoroso a coñac, acompañado de sabores afrutados, a cereza y uva pasa, y especiados como la pimienta. Para degustarse tranquilamente, en pequeños tragos y como colofón final a una buena cena o comida navideña, acompañada con algún bombón de chocolate negro con naranja amarga.

En España, cada vez vemos a más Cervecerías que elaboran alguna cerveza especial para las navidades, así tenemos, por ejemplo:

- La Estrella de Navidad de Estrella Galicia, una lager de invierno más cálida de lo que estamos acostumbrados;

FOTO ESTRELLA DE GALICIA

- Cruzcampo Edición Espacial Navidad, elaborada desde 1983 en la fábrica de la Imora (Jaén);
- La Cerveza de Navidad de Damm, una receta recuperada de la cerveza de Navidad que se elaboraba en los años 50.
- La Salve Negra Edición de invierno, también recuperada de los años 40.
- Althaia Winter Ale, muy aromática y especiada;
- La Cerveza del Montseny Hivernal, elaborada con anís;
- La Cerveza de castañas de La Virgen, con castañas asadas;
- Kill Santa de Naparbier, una IPA destinada a aquellos que quieran romper con las tradiciones navideñas;
- La Dougall's invierno, una English Winter Ale de sabor dulce.

FOTO DOUGALLS INVIERNO

- La Quince Old Xmas Ale, una Old Ale inglesa madurada en barricas de roble de vino oloroso.

Ya veis que hay donde elegir, así que bien sea con una Samichlaus o con alguna cerveza de navidad nacional, lo importante es estar a gusto y en buena compañía en estas fechas tan señaladas, así que os deseo desde aquí unas felices fiestas. ¡¡Salud!!

Fuentes: allaboutbeer, seriouseat,

