

BALTIC PORTER, LAS IMPERIAL PORTER ELABORADAS EN FRÍO.

Autor: Iván Rodríguez, Bier Sommelier y Cofundador de MOMENTOS CERVECEROS S.L.

Uno de los estilos cerveceros a los que tengo más cariño es el Baltic Porter. No sólo porque me apasiona su sabor, que también, si no porque es uno de los estilos con una historia detrás, que, a la hora de realizar catas hedonistas, te dan pie a contar su historia y hablar, poniendo algo de leyenda en el relato, de como se originó este apasionante estilo.

Hoy dejaremos las leyendas y nos centraremos en datos históricos para ilustrar que provocó que surgiese un estilo propio de las Imperial Porter.

Las cervezas Baltic Porter, son una rama del estilo Porter del siglo XVIII, canalizadas a través de la historia de la imperial Porter.

Este estilo comparte muchas características sensoriales, tradiciones, origen e historia con las Imperial Porter.

Las fábricas de cerveza británicas de los siglos XVIII y XIX eran ya famosas por sus Porter y buscando expandir mercados y alianzas comerciales en el este, los británicos exportaron sus cervezas oscuras a los puertos del norte a través del Mar Báltico, tocando Escandinavia, Finlandia, los estados bálticos de Estonia y Letonia, el oeste de Rusia y las ciudades portuarias de Europa continental.

Hay que recordar que los británicos ya exportaban su cerveza Porter a las Indias Orientales, aunque allí acabaron triunfando más las India Pale Ale debido, entre otras cosas, a su cuerpo más ligero y que resultaban más refrescantes para aquellas temperaturas.

Estas cervezas destinadas a la exportación se hicieron más fuertes y densas de lo normal, lo que les permitió soportar mejor el viaje. La fuerza alcohólica extra fue sin duda un atributo bienvenido en aquellos países de duros inviernos.

No pasó mucho tiempo antes de que estas cervezas comenzaran a adquirir cierta fama y esto convenció a muchas pequeñas fábricas locales a comenzar a elaborar sus propias versiones de Imperial Porter.

En términos generales, las fábricas de cervezas eslavas y bálticas elaboraban, y elaboran hoy en día, cervezas de baja fermentación que se asemejan a las Bocks en fuerza y sabor mientras que los cerveceros escandinavos usan la fermentación alta para que sus cervezas conserven el carácter oscuro de la malta tostada.

A finales de 1700, Anchor Brewery de Henry Thrale en Londres, famosa por sus cervezas negras, envió una versión fuerte a los países bálticos. Gran parte de la cerveza se dirigía a Rusia, cuya emperatriz, Catalina la Grande, había desarrollado el gusto por las cervezas negras británicas. Como resultado de las conexiones imperiales, a veces

reales y a menudo imaginarias, el estilo de cerveza se conoció como Imperial Stout o Russian Imperial Stout.

En 1795, Matthew Concanen, autor de *The History and Antiquities of the Parish of St. Saviour, Southwark*, dijo sobre la cerveza de Thrale en ese momento:

“La reputación y el disfrute de Porter no se limitan de ninguna manera a Inglaterra. Como prueba de la veracidad de esta afirmación, les diré que esta casa exporta anualmente cantidades muy grandes; tan extendidas son sus conexiones comerciales que Thrale's Entire es bien reconocida, como una cerveza deliciosa, desde las regiones heladas de Rusia hasta las arenas ardientes de Bengala y Sumatra. De hecho, la emperatriz de toda Rusia es tan partidaria de las Porter que ha pedido repetidamente grandes cantidades para su disfrute y el de su corte.”

El nombre "entire" se refiere al nombre original de las Porter. Más de una docena de cervecerías londinenses producían versiones fuertes de Porters de exportación en ese momento y, a través de intermediarios, enviaban cerveza a través de los puertos bálticos a Suecia, Finlandia, Rusia, Letonia, Lituania, Livonia (ahora dividida entre Letonia y Estonia) y Polonia.

En 1819, el ruso Nikolai Sinebrychoff comenzó a producir su propia versión fuera de Helsinki, Finlandia.

Suecia comenzó a elaborar su versión fuerte del estilo Porter a finales de 1700 cuando William Knox vino de Inglaterra a Gotemburgo y construyó una cervecería allí.

En 1836, el escocés David Carnegie se instaló cerca y comenzó a elaborar Carnegie Porter. Cuando la elaboración de cerveza lager llegó a los países bálticos a mediados del siglo XIX, muchas de las cervecerías no vieron la necesidad de mantener sus levaduras ale de fermentación en caliente. Estas cervezas se convirtieron silenciosamente en lagers fermentadas en frío, perdiendo algo del carácter afrutado que las levaduras ale habían impartido. Las maltas también cambiaron, con maltas marrones tempranas que dieron paso a mezclas de maltas pálidas y “black patent”.

Hoy en día, varias cervecerías en la región del Báltico y más allá producen Porters fuertes. Pocas han conservado sus concentraciones originales de más del 10% ABV, pero generalmente muestran un fuerte carácter tostado similar al regaliz y el alto amargor que habría sido común en una cerveza diseñada para viajar. La mayoría rondan los 6% y 8% ABV.

Tanto las cervecerías Sinebrychoff como Carnegie fueron finalmente adquiridas por Carlsberg, y ambas todavía producen Porters de gran cuerpo y fermentación baja en sus respectivas cervecerías en Falkenberg, Suecia, y Kevala, Finlandia. Estas son de color marrón oscuro en lugar de negro, bastante secas y casi vinosas, con notas de chocolate y pasas. En los últimos años, los cerveceros artesanales estadounidenses también han retomado el estilo, buscando hacer cervezas lager de cuerpo ligero, pero fuertes y tostadas con un notable potencial de envejecimiento.

Las Porter elaboradas de esta forma estuvieron entre las cervezas más populares en los países europeos en el siglo XIX, pero casi desaparecieron después de la Segunda Guerra Mundial.

Sin embargo, la caída del Telón de Acero no solo unió a las repúblicas del este con las del oeste y unió Alemania Oriental y Occidental. También unió a muchas Baltic Porter con el resto del mundo fuera de Europa occidental. Hoy en día, Baltic Porter se producen en países de todo el mundo, incluidos Estados Unidos, Inglaterra, Finlandia, Estonia, Letonia, Lituania, Alemania, Polonia, Rusia, Ucrania y entre otros.

Características de las Baltic Porter

Las Baltic Porter conservan una buena cantidad de las cualidades tradicionales de las Porter. Son de tez oscura, rozando el marrón o el marrón oscuro. También suelen ser algo dulces, suaves y de cuerpo más ligero al estar fermentadas en frío con levadura lager. Son conocidas por su alto contenido de alcohol, algunas versiones alcanzan hasta el 10%.

Este estilo tiene los sabores a malta de una Brown Porter y el tueste de una schwarzbier, pero es más potente en alcohol y cuerpo. Por lo general, las Baltic Porter tardan entre unos meses y un año en madurar y desarrollar sus sabores y aromas fuertes, por lo que la paciencia es fundamental a la hora de su elaboración.

Color

Si bien las Baltic Porters tienden a ser muy oscuros, nunca deberían tener una apariencia completamente negra. Deberían verse más como chocolate caliente que como café oscuro.

Sabor y Aroma

Estas Porter son muy bajas en lúpulo y ésteres que utilizan, lo que significa que tienen un amargor bajo a medio. El sabor y el aroma prominentes se obtiene de las variedades de malta que se agreguen. También debe notarse el sabor a alcohol excepcional y tangible cuando bebe una Baltic Porter clásica.

Están presentes aromas distintivos de malta de azúcares caramelizados, regaliz y notas parecidas al chocolate de maltas tostadas y azúcares oscuros. Las maltas oscuras tostadas a veces aportan un aroma y sabor a cebada tostada similar al café. También puede haber un sutil sabor y aroma ahumado en una Baltic Porter.

Ingredientes Típicos

Una de las diferencias más notables entre una Baltic Porter y otras variedades de Porter y stout es el tipo de levadura utilizada. Debe usar levadura lager o levadura ale fermentada en frío para hacer este tipo de Porter, ya que esta es una de sus características definitorias. Otros ingredientes incluyen chocolate desamargado o malta negra, malta base Munich o Viena y ocasionalmente maltas cristal.

Los lúpulos no aparecen en Baltic Porters, pero todavía se usan. Siempre deben ser lúpulos continentales, la mayoría se cultivan y producen en las regiones del Báltico.

Para una Baltic Porter verdaderamente tradicional, también debe incorporar un toque de malta marrón o ámbar.

Maridajes

Las Baltic Porters son cervezas más oscuras y potentes que combinan bien con platos sabrosos y carnosos. Hamburguesas, costillas, carnes rojas, chuletas de cerdo y todo tipo de asados funcionan muy bien. Podrías probar alimentos más livianos como queso gouda, brie o platos de pollo, pero los alimentos más contundentes son ideales para las Baltic Porter.

La mejor manera de servir una Baltic Porter

Los Baltic Porters no deben servirse muy fríos, casi heladas. La temperatura perfecta es entre 10 y 14 grados, pero siempre debe elegir más frío que más cálido. Cualquier tipo de vaso de pinta estándar es ideal para servir esta cerveza, aunque una copa tipo cáliz, snifter o tulipa permitirá disfrutar de todo su sabor.

Estilos similares

Los diferentes ingredientes y el estilo de elaboración que se utilizan para crear las Baltic Porters la convierten en una cerveza con estilo propio. Son un poco menos alcohólicas y más tostadas que una Imperial Stout, son menos tostadas y más suaves que otras stout, y un poco más afrutadas que otras Porter. También tienen un contenido de alcohol más alto que las Porter. La comparación más cercana que la mayoría de la gente hace con este estilo de Porter sería una schwarzbier alemana. Las Baltic Porter también son comparables a las Robust Porters o las Doppelbock.

Una Baltic Porter a menudo tiene los sabores a malta que recuerdan a una English Porter y el tueste sobrio de una Schwarzbier, pero con un OG y un contenido de alcohol más altos que cualquiera de las dos. Es muy compleja, con múltiples capas de malta y sabores a frutos negros. Es una cerveza única y complicada que lleva meses crear y años perfeccionar.

Ejemplos que podemos encontrar

Alhambra Baltic Porter

Las Baltic Porter son cervezas no tan fáciles de encontrar como otros estilos. Aunque desde que Cervezas Alhambra lanzase al mercado su Baltic Porter tenemos una opción fija en los lineales de muchos supermercados y restaurantes en los que apuestan por la cerveza como bebida de primer nivel gastronómico.



Apariencia

De color marrón muy oscuro, casi negro, profundo e intenso. Espuma firme y consistente de color pardo achocolatado, presenta buena retención y persistencia.

Aroma

Intensidad y complejidad de aromas a chocolate, café y maltas tostadas y caramelizadas junto con frutas pasas.

Sabor

Cerveza de carácter maltoso con predominio de las notas tostadas a café y chocolate, que tiene un ligero toque ahumado y complementa con notas más complejas a frutas pasas y tabaco. En boca tiene plenitud de cuerpo con amargo suave y moderado y una textura sedosa.

Baltika 6

Otra de las opciones sencillas de encontrar más o menos de forma sencilla es la Baltic Porter de la cervecera rusa Baltika.

Baltika 6, es una opción fácil de encontrar en muchos hipermercados o tiendas gourmet.

**Apariencia**

En la decantación, ya se aprecia la densidad de color caoba, intenso, impenetrable para poder evaluar el carbónico. La espuma es muy densa y persistente, cremosa. De color café cortado.

Aroma

La nariz es la paleta de los tonos tostados con muchos matices: Pan casi quemado, café. También aparecen notas dulces de caramelo, y de regaliz negro. Con intensidad.

Sabor

Una boca cremosa, densa, de menos a más, se va ampliando, empezando algo tímida. El carbónico muy fino y escaso, facilita un paso más fluido. Tiene un buen equilibrio, y la acidez es destacable. Los amargos prolongan mucho el recuerdo al final del trago, pero están descompensados. Además de los tostados, hay aromas de chocolate negro, y de pan de centeno. Caramelo de café. En el final de boca, me aparecen recuerdos de incienso.

Zeta Blackbell

Blackbell es una cerveza elaborada en colaboración con una microtostadora de café valenciana, que incorpora café y que se fermenta con levadura lager. Oscura, aromática y cafetosa. Con café de especialidad arábica añadido en frío (cold brew)

Nota de cata

Apariencia

De color negro intenso, formando buena capa de fina espuma color arena que nos acompaña durante toda la consumición.

Aroma

Las notas más apreciables son las del café añadido, que mitiga al resto de notas de la malta torrefacta.

Sabor

En boca se confirma el sabor a café, pero aparecen notas a caramelo, nuez, cacao y regaliz. Ligeramente licorosa y con un buen equilibrio entre dulces y torrefactos. Domina una espuma beige abundante y muy persistente. Trago generoso que, en el paladar, despliega toda la complejidad cafetosa y de las maltas en equilibrio.



De Molen & Yria ¡Oye! & Ojha! Bowmore B.A. Baltic Porter

Aquí nos encontramos con una colaboración de los holandeses De Molen con Yria y añejada en barricas de whisky escocés Bowmore. En esta ocasión subimos a los 10,1% de ABV, elaborada con maltas Pils, Caramel, Chocolate, Munchener y Roasted, con lúpulos Saaz y Apollo.

Nota de cata

Apariencia

De color negro intenso, formando buena capa de fina espuma beige que se va despidiendo poco a poco.

Aroma

A la nariz llegan notas claras de frutas rojas que sugieren cierta acidez, que luego dejan paso a un buen fondo torrado de café y chocolate, por último, a un paisaje bastante difuminado de humo, Whisky, madera y tierra.

Sabor

Se confirma la acidez en boca, se confirma todo lo demás y diríamos en el mismo orden: se inicia con perfil de frutas ácidas, sigue torrada, termina terrosa, ahumada, licorosa. Todo ello mientras pasa con cuerpo oleoso y carbonatación escasa y fina, componiendo una caricia. El amargor es bajo, el regusto leve, largo y elegante. Es compleja sin alardes, intensa sin levantar la voz, variada sin estridencias. Cuando va la copa a la mitad ya sabemos que nos va a dar pena apurar el último trago.

