

MARIDAJE II PARTE: HA LLEGADO LA HORA DE LA CERVEZA.

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



La cerveza es una de las creaciones más extraordinarias de la humanidad y también una de las más complejas: se necesitaron 5000 años para dominar su producción y distribución global.

Hasta la Revolución Industrial, la cerveza jugó un papel importante en la nutrición humana, reemplazando el agua que a menudo era un peligro para la salud. La humanidad vivió largos períodos de hambre y desnutrición, y se deseaba el exceso de comida y alcohol porque constituían una fuente de energía. La cerveza jugó un papel fundamental en la nutrición humana y el sabor no siempre fue el mejor.

Solo después de que existió el dominio de la ciencia y la tecnología cerveceras, el sabor ganó una prominencia especial. American IPA fue la primera cerveza diseñada para el Sabor: el genio humano finalmente fue libre para crear una cerveza más humana, con carácter y no consensual.

Por fin ha llegado la hora de la cerveza.

La Revolución Industrial y la masificación de la Cerveza

La Revolución Industrial trajo la Química, la Metrología y las Técnicas Analíticas a las fábricas y en el siglo XX las Ciencias de la Cerveza ya eran consideradas un factor de competitividad para la Industria.

La calidad de la cerveza alcanzó la excelencia pero el mercado se volvió poco variado.

La masificación de la cerveza lager, con su sabor neutro y servida muy fría, contribuyó a la percepción errónea de que la cerveza es una bebida poco diversa y con menos potencial para Maridaje en comparación con el vino.

Por otro lado, la Revolución Industrial diversificó la cocina, masificando los intensos y deliciosos sabores del café, chocolate, tomate y azúcar refinada. En el siglo XIX nació la gastronomía y con ella la celebración y la apreciación de la comida.

El dulce ganó su propio espacio como postre y fue conquistando las preferencias. La subida del dulce estuvo acompañada de la progresiva reducción del amargor de la cerveza.

La cerveza y la comida tuvieron evoluciones opuestas, y la gastronomía prefirió los sabores complejos, ricos y variados que ofrece el vino.

La cerveza fue olvidada, incluso por muchos cerveceros y algunos estilos casi desaparecieron, como la Witbier Belga. Mas la resiliencia de muchos no permitió.

La Revolución digital y el renacimiento del sabor de la cerveza

La Revolución Digital nació en la última sala del siglo XX, en Silicon Valley, California.

Su atmósfera vibrante, innovadora y colaborativa, el carácter intenso y afrutado de sus vinos inspiraron la cerveza artesanal estadounidense.

El uso de variedades de lúpulo locales como Cascade, Centennial y Citra dibujaron un estilo revolucionario de cerveza: American IPA.

Sus aromas frescos y afrutados, complejidad, alto amargor, llamativo sabor y color ámbar revolucionaron el mercado de la cerveza.

El estilo IPA dio lugar a muchas variaciones, ampliando aún más el espectro de sabor de la cerveza.

Tradición vs Creatividad

“La idea aceptada de la creatividad es que las ideas surgen, en un instante, de la nada. El momento eureka ... En cambio, la creatividad es la constelación de muchas fuerzas: preparación, atención al detalle, persistencia y autoconciencia ...

No se demore, comience hoy.”

Michael Avatar, 12 Rules of Creativity

Los principales estilos clásicos nacieron en la vieja Europa durante cientos de años, en ciclos de aproximadamente 100 años. Fueron testigos de muchas divisiones y guerras que contribuyeron a exacerbar la individualidad de cada país.

Los cerveceros europeos se especializan en sus cervezas, manteniendo la tradición y consolidando el conocimiento en un entorno conservador.

En Estados Unidos, por el contrario, varios factores han propiciado un ambiente exuberante de creatividad:

- La corta historia de los Estados Unidos.
- La fiebre del oro que en 1848 atrajo a personas de todo el mundo a California, trayendo sus diversas culturas
- El gusto exagerado por el alcohol llevó establecimiento de la Prohibición; se prohibió la fabricación, transporte y consumo de bebidas alcohólicas entre 1922 y 1933.
- La Prohibición que estimuló el desarrollo de la elaboración clandestina de cerveza en el hogar (homebrewing).



La cerveza artesanal estadounidense nació de esta cultura innovadora, colaborativa y resistente.

Se desarrolló a través de la práctica, degustación, improvisación, base teórica contenida y contacto directo con los ingredientes. Miraba la cerveza europea con ojos curiosos y aprehendía los estilos, su integración sistematizada, sus libros y su historia. Comenzó replicando estilos europeos y poco a poco aprendió a volar y a dictar tendencia.

La revolución del sabor

En los últimos 20 años el desarrollo de muchas áreas científicas (Ciencia de los Alimentos, Bioquímica, Biología, Neurociencia ...) llevó al surgimiento de la Nueva Ciencia del Sabor. Y las dos revoluciones coinciden: la explosión de los sabores de la cerveza y la mayor comprensión científica del sabor.

Fue una coincidencia extraordinaria, o tal vez no. La cerveza es el espejo de las revoluciones humanas, evoluciona y cambia con ellas.

La gastronomía abrazó este nuevo conocimiento sobre el sabor y se transformó, se reinventó en la Gastronomía Molecular. Los chefs llevaron la ciencia a la cocina, crearon nuevos sabores y texturas y aprendieron nuevas formas de comunicarse. Conquistaron a la gente y el centro de atención.

Se llevaron el Vino, ya que habían sido compañeros durante mucho tiempo. Después de todo, la gastronomía nació en Francia después de la Revolución Francesa, un país con una fuerte

tradición enológica, donde los cocineros dejaron las cocinas de las clases altas y la hicieron accesible a todos.

El vino comenzó su curso en la degustación mucho antes que la cerveza. En 1980, el libro *Le gout du vin* de Emile Peynod, transformó el mundo del vino, su comunicación y apreciación. “Saber mejor para apreciar mejor” era su lema.

El libro *Tasting Beer de Randy Mosher*, publicado en 2009, fue el primer trabajo relevante enteramente dedicado a la cata de cerveza (unos 30 años después del vino).

Finalmente, se dan las condiciones para que la cerveza también sea parte de la Revolución del Sabor: la cerveza se produce con calidad, el mercado tiene una gran diversidad de estilos y los medios digitales de rápida difusión del conocimiento.

El sabor

“El anhelo humano por el sabor ha sido en gran parte una fuerza no reconocida ni examinada en la Historia. Se han construido imperios reales, las tierras inexploradas han sido transversales, las grandes religiones y filosofías han sido cambiadas para siempre por el comercio de las especias. En 1492 Colón zarpó en busca de condimentos ”

El lado oscuro de la comida americana Eric Schossw, Gordon Sepherd, Neuro gastronomía.

Estudios recientes muestran que el sabor jugó un papel crucial en la evolución humana, permitiendo la evaluación de la seguridad y el valor nutricional de los alimentos, asegurando la supervivencia.

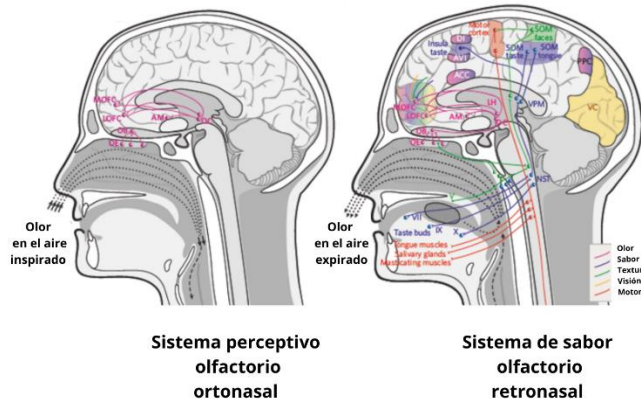
El uso del fuego para cocinar alimentos hace 400 000 años fue decisivo para el aumento de volumen del cerebro humano, contribuyendo a nuestra condición humana actual. La dieta se volvió más aromática y sabrosa y el cerebro necesitaba procesar más información.

Posteriormente, la dieta se enriqueció con alimentos y bebidas fermentados, haciendo que los alimentos fueran más diversificados y con gustos, aromas y sabores más intensos. El gusto es una combinación compleja de sensaciones olfativas, gustativas y somatosensoriales (temperatura, tacto, irritación) percibidas durante la degustación.

Estudios recientes muestran que el sabor se compone principalmente de aroma.

Se cree que el sentido del olfato y el gusto hasta ahora han sido subestimados y su importancia apenas comienza a darse cuenta. El sistema olfativo está relacionado con un área extensa en el cerebro, y los humanos pueden detectar miles de aromas diferentes pero solo cinco sabores básicos.

La percepción del aroma implica dos tipos de respiración, orto nasal y retronasal, correspondientes a la inspiración y la espiración, respectivamente.



El olor retronasal es el más importante y la nueva frontera para los estudios de creación de sabor en el cerebro. Se aprenden a lo largo de la vida y están sujetas a diferencias individuales, al contrario de los gustos básicos que son innatos.

Maridaje: ¿Degustación o análisis sensorial de la cerveza?

En la cata se entrena el placer de degustar, juzgar, expresar y disfrutar el placer de la copa. La cerveza se integra en una perspectiva global y se permite cierta subjetividad.

Esta competencia está más desarrollada en el mundo no profesional (Homebrewing) y en el mundo de la cerveza artesanal (Craft).

Los profesionales reconocidos para realizar esta valoración son los Jueces de Cerveza.

El análisis sensorial, por el contrario, es realizado por paneles profesionales y tiene como objetivo asegurar la calidad y consistencia de las marcas. Es una técnica objetiva, donde se minimiza el factor humano. Básicamente buscan defectos, desviaciones de la normalidad.

Este tipo de análisis es el que se ajusta a los requisitos de la industria.

Las dos competencias no son mutuamente excluyentes, se complementan y mejoran entre sí.

Los objetivos de la cata son los siguientes:

- Percibir, identificar y apreciar, utilizando los sentidos, determinadas propiedades organolépticas
- Probar con atención para apreciar la calidad (defectos y virtudes)

- Estudiar, analizar, describir, evaluar y clasificar
- Evaluación global y completa
- Búsqueda del placer

Los objetivos del análisis sensorial son diferentes:

- Producir información para Calidad, Innovación, Desarrollo, Producción y Marketing.
- Búsqueda de eficiencia, control de procesos, cuantificación
- Buscando más negocio

Maridaje agrega una nueva dimensión a la cerveza; como parte integral de la comida, a través de sus características diferenciadoras, es necesario identificarlas y expresarlas a través de la degustación de la cerveza.

La diversidad de la cerveza

La cerveza es una bebida muy versátil para acompañar la comida, existen más de 120 estilos de cerveza y una amplia variedad de colores, sabores y aromas.

Al igual que con los alimentos, la temperatura en el proceso de elaboración global impacta en la diversidad y complejidad de la cerveza. Además hay otros factores como los ingredientes, la receta y el proceso de producción.



Los cerveceros usan las mismas reglas para producir la mejor cerveza equilibrando los sabores. Estas reglas son muy útiles para comprender los estilos de cerveza y sus diferencias, facilitando

la elección de una cerveza en el maridaje. Aplicaremos estas reglas generales con el fin de construir una serie de herramientas que permitan un acercamiento sistemático al tema.

La gran diversidad de estilos de cerveza se ve reforzada por la existencia de miles de marcas para cada estilo, diferentes interpretaciones y descripciones del perfil de la cerveza. También hay "estilos" creados por marcas que harán que la elección consciente sea más difícil o casi imposible.

Empoderar a las personas para que elijan la cerveza, en función de sus características, es fundamental para el desarrollo del negocio global, ya que mejorará la experiencia cervecera y su memorización. Sobre todo, aportará valor a la cerveza y así generar más negocio.

Las características de la cerveza

Las características de la cerveza se perciben en la Degustación (Cata) a través de los sentidos.

Estos tienen una naturaleza diferente:

- La visión y el tacto son activados por fuerzas físicas (temperatura, olas, presión)
- El olfato, el gusto y la sensibilidad química (pungencia, escozor, astringencia, poder adormecedor) son activados por moléculas.

Hay algunos datos básicos que deben tenerse en cuenta ya que ayudan a percibir y enmarcar la cerveza:

- Información analítica disponible: alcohol, plato (densidad), amargor
- Datos de proceso: Ale, Lager, Refermentación en botella...
- Estilo declarado por el productor
- Lista de ingredientes
- Fecha de consumo preferente
- Embalaje
- País productor
- Escala de producción: elaboración casera, artesanal o a gran escala
- Precio

Es durante la cata de cerveza cuando se perciben las características importantes de la cerveza para el Maridaje:

1. Características físicas

- A través del sentido visión de la cerveza: color, brillo y liberación de gases de la cerveza.
- Espuma, su color, volumen, consistencia, estabilidad y adherencia al vidrio.
- A través del sentido tacto, su cuerpo, textura.

2. Características químicas

- A través del sentido del olfato son los aromas.
- A través del sentido gusto son los sabores agrio, dulce, umami, salado y amargo.
- A través del sentido químico (Somatosensorial) - astringencia, calor, escozor, entumecimiento.

En las cervezas más apreciadas todas estas características están en equilibrio.

En las próximas conversaciones abordaremos los temas relacionados con las características de la cerveza, degustación y estilos de cerveza, ya que son la base del Maridaje.

Así nos quedaremos con las herramientas necesarias para adentrarnos en el mágico mundo del Maridaje cervecero.



Maridaje : Ensaimada de Mallorca y el estilo americano Blonde Ale