

CERVEZA Y APERITIVOS

Autor: 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

El Aperitivo, herencia de la antigüedad griega y romana, es una práctica social de gran importancia en los países mediterráneos. Estos, aunque culturalmente muy diferentes, tienen algo en común: el mar Mediterráneo y su profunda influencia en la cultura de sus pueblos. Escenario de numerosos viajes, intercambios de ideas, ingredientes y técnicas culinarias, el mar influyó en la sociabilidad y afabilidad de las personas que lo rodean.

Las suaves temperaturas y la gran luminosidad permitieron una gran diversidad de cultivos agrícolas, con especial énfasis en el olivo, la vid, el trigo, las frutas y las hortalizas.

Estos productos son la base de la dieta mediterránea, considerada formalmente desde finales del siglo XX una base importante para una vida saludable.

El pan, el aceite de oliva y el vino son tradicionalmente la base de esta cocina.

El Aperitivo en la antigua Roma

Los romanos separaban las horas de actividad de las horas de ocio, dando gran importancia a la última comida (escena). Después de un baño purificante, esta comida fue un momento de relajación, alegría y convivencia. La gastronomía se celebró en variedad de platos, servicio, entretenimiento, palabras y amistad. La duración variaba, dependiendo del número y fastuosidad de los platos.

El *gustatio* abría la comida y se sirvieron, entre otros, verduras, pollo, ostras, aceitunas y conservas. Estaban destinados a estimular el apetito y se acompañaban de vino diluido, endulzado con miel y aromatizado con diversas plantas y especias (rosa, violeta, anís, pimienta...).



Se prestó gran atención a cada detalle de la comida y bebida. La calidad de la comida, los cubiertos, los vasos, la vajilla, las toallas....

Se comía con las manos y la cuchara desempeñaba un papel importante en la comida, costumbres que aún hoy están de moda en los momentos de aperitivo. Incluso existía la tradición de llevarse los restos de comida, anticipándose a que esta pasando hoy.

La cata de vinos era una ocasión de socialización y el pequeño volumen de las copas permitía alargar el tiempo de degustación, reduciendo la cantidad de alcohol consumido.

La comida y el vino se producían localmente y su calidad dependía del poder económico del anfitrión y de la importancia social de los comensales.

La cerveza era prácticamente desconocida, ya que formaba parte de las culturas de la Europa fría, leja del Mediterráneo. La cerveza se producía en casa, con calidad muy variable, y no era apta, por su carácter perecedero, para viajes largos.

Sólo mucho más tarde, alrededor de 2000 años, se pudo difundir y disfrutar la cerveza en todo el mundo. Como resultado de los avances científicos y tecnológicos de la revolución industrial, la calidad de la cerveza, el transporte y las vías de comunicación han mejorado enormemente, permitiendo su expansión.

Sin embargo, su globalización ha propiciado el predominio de un estilo, perdiéndose la perspectiva de sus sabores.

La riqueza de la cerveza sigue siendo, en cierto modo, completamente desconocida para la mayoría de la gente.



Comer juntos, patrimonio cultural inmaterial

La Dieta Mediterránea y la comida gastronómica francesa (y en el futuro quizás las Tapas españolas) forman parte del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO. Engloban prácticas, alimentos, técnicas culinarias, costumbres asociadas como la convivencia, el placer del sabor, el maridaje, la decoración de la mesa.....

La adopción de algunas de estas prácticas por la cultura cervecera contribuirá a la valorización de la cerveza y su gente. En definitiva, negocio más rentable y más futuro.

Cerveza y gastronomía, un nuevo paradigma

Los estilos de cerveza clásicos proceden de países con culturas gastronómicas muy diferentes a la mediterránea. De hecho, en Alemania, Bélgica, Reino Unido, República Checa, Austria y Países Bajos la gastronomía se centra en la carne, la mantequilla, las salsas y los dulces.

La cerveza complementa la cocina local de estos países, surgiendo maridajes a nivel regional, heredando la cerveza la cultura gastronómica de estos países.

La revolución artesanal estadounidense de finales del siglo XX trajo una nueva perspectiva a la cerveza, iniciando una nueva fase: la celebración del sabor.

Los estadounidenses integraron el conocimiento europeo sobre los estilos de cerveza, lo sistematizaron y crearon una guía exhaustiva de sus estilos. Consiguieron así algo esencial que falta en la cultura cervecera europea: la visión global de los sabores, la perspectiva, la subjetividad, la emoción. En definitiva, Innovación.

Esto hizo más clara la extraordinaria diversidad, riqueza y complejidad de la cerveza, mucho mayor que la del vino.

Curiosamente, fue un fisiólogo estadounidense, Ancel Keys, quien fue pionero en la codificación de la dieta mediterránea en los años 80. Estudió la alimentación y la salud de miles de personas durante más de veinte años, concluyendo que los alimentos vegetales como el aceite de oliva, las legumbres, las verduras y las frutas son muy beneficiosos para la salud.

A veces hace falta una mirada exterior (en este caso, la mirada estadounidense a la cerveza en Europa y la comida mediterránea) para descubrir algo nuevo. En definitiva, innovar es pensar diferente.

Esto es lo que ha hecho Amazing Brewmastery, incorporando a la cerveza nuevas fortalezas que le permiten aumentar su valor en el mercado. Esto es fundamental para la formación de los equipos técnicos internos, de Marketing, Ventas y de los clientes.

Presupone un cambio cultural que se adapta a los nuevos tiempos y abraza el futuro.

Al igual que Europa, la cultura de cerveza necesita cambiar.

Maridaje cervecero, un mundo por descubrir

La dieta mediterránea o estilo de vida mediterráneo está presente en el día a día de los españoles, acompañada de cerveza en innumerables ocasiones.

Con su contenido alcohólico moderado y su origen vegetal, la cerveza es una bebida versátil que puede acompañar cualquier comida. La gran riqueza y diversidad de estilos -más de cien- hace que siempre puedas encontrar una cerveza para cada plato.

Los elementos estructurales de la comida (aperitivo, entrante, pescado, carne, queso, fruta y postre) evolucionan armoniosamente, en un crescendo de intensidad, complejidad, texturas y color. Hay un orden implícito, acompañado de una cerveza particular.

Es cierto que muchos factores influyen en cada uno de estos momentos: la comida en cuestión, las recetas, los condimentos, las técnicas culinarias, el servicio.... Pero existen algunas reglas generales que nos permiten elegir más fácilmente el estilo de cerveza ideal en cada momento.



Características genéricas de las Cervezas para Aperitivo

La función principal del Aperitivo es abrir la comida, aumentando el apetito y la interacción social. Las características de las cervezas que favorecen la salivación y ayudan a la digestión, retrasando la sensación de saciedad, serán una buena elección.

Las cervezas ligeras, claras y refrescantes, bien carbonatadas y secas, con moderado contenido alcohólico y amargor, son una buena referencia para los aperitivos. Acidez y frutado también son buenas apuestas.

Estilos de cerveza para Aperitivos Españoles

El estilo de vida mediterráneo está presente cada día en España, acompañando la cerveza en innumerables ocasiones.

Los estilos de cerveza **Weissbier** y **Witbier** (cervezas de trigo alemana y belga respectivamente) y las **Pils alemanas** o su expresión más extendida **International Pale Lager** (solo malta) combinan a la perfección con aperitivos más ligeros como los pimientos padron o las aceitunas. El grado alcohólico de estas estilos se sitúa en torno al 5% vol.

Para Aperitivos más sustanciosos, como tortilla de patatas o croquetas de jamón, la **American Pale Ale** o la **Helles Export** serán una opción interesante. Son cervezas muy equilibradas, diferentemente lupuladas y con discreto carácter dulce de la malta. El contenido de alcohol ronda el 5,4% vol.

Anchoas o Jamón Ibérico, aperitivos de gran intensidad, grasas y umami, requieren cervezas más fuertes como la **Belgian Blond Ale** o la **American IPA**. El grado alcohólico ronda los 6,5% vol y el fin de boca tiene algo de alcohol y amargor, respectivamente.

Este tipo de conocimiento es muy importante en Hostelería, especialmente en los países Mediterráneos donde la cerveza se bebe preferentemente fuera de casa.

Te ayudamos en la formación y capacitación cervecera para la Hostelería, hablando el lenguaje de la gente, de la gastronomía y de los Chefes.