



LA COLUMNA GASTRONÓMICA

LONGINOS MARÍN

MIEMBRO DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN

CERVEZAS ARTESANAS

Últimamente es cada vez más frecuente encontrar cervezas artesanas en bares, restaurantes y tiendas especializadas mientras que las grandes marcas han lanzado nuevas líneas de cerveza especial. Más allá de un refresco, la cerveza ya empieza a saborearse, a maridarse y a disfrutarse. La cerveza artesana tiene una cuota de mercado de en torno al 22% en países como Bélgica, Alemania y Reino Unido, mientras que en España es inferior al 12%, aunque ha crecido un 5% en los últimos seis años.

Las diferencias más importantes entre la cerveza industrial y la artesana son cuatro. En primer lugar, la cerveza artesanal (agua, malta de cebada, lúpulo y levadura) no lleva aditivos ni conservantes y las levaduras proceden de la malta de cebada. La cerveza industrial usa aditivos como colorante caramelo, estabilizante E405, extracto de lúpulo, jarabes de almidón o cereales sin maltear como arroz o maíz. Es más bien un refresco homogéneo y económico, aunque el sabor pueda ser aceptable. Este tipo de cerveza suele tener una espuma pobre que desaparece rápidamente, perdiendo su corona característica que la protege de la oxidación. En segundo lugar, el proceso de elaboración de las artesanales es principalmente manual o con una mínima maquinaria. En las cerveceras industriales, el proceso es automático y la participación humana es mínima. En

tercer lugar, la carbonatación de la artesana procede de la propia fermentación. Se retiene el gas carbónico que produce la propia levadura y que arrastra sustancias volátiles que aportan complejidad al trago. En la cerveza industrial, el CO₂ añadido es limpio y el resultado es una cerveza inodora. La cuarta diferencia es el filtrado. Mientras que la artesanal no se filtra o hay un filtrado suave, en la industrial hay un filtrado físico-químico que elimina la turbidez y la deja cristalina, pero elimina las levaduras (vitamina B) y proteínas de la malta y polifenoles del lúpulo (antioxidantes), restándole gusto y aroma. Aun así, cada vez son más las cerveceras artesanas que optan por eliminar estos sedimentos para lograr una cerveza visualmente más atractiva.

En general, los cerveceros artesanos abusan del lúpulo como elemento diferenciador. Las artesanas más frecuentes son de estilo IPA (Indian Pale Ale) con alta graduación alcohólica y fuertes cargas de lúpulo, y la denominada APA (American Pale Ale) con moderada graduación alcohólica y lúpulos americanos, incluyendo notas tropicales muy curiosas. No obstante, algunas cervezas artesanas locales están apostando por una cerveza más suave, adaptada al gusto del consumidor y capaz de maridar con la gastronomía local. En Murcia hay muchas cervezas artesanas exquisitas y muy bien elaboradas, suaves y económicas. A disfrutarlas.