



los maridajes de la cerveza y la gastronomía
guía práctica para encontrar las mejores combinaciones

sumario

- 01 prólogo
 - el descubrimiento de un nuevo placer

- 02 puntos de encuentro

- 03 los maridajes de la cerveza
 - la cerveza y las carnes
 - la cerveza y los pescados
 - la cerveza y los mariscos
 - la cerveza y las verduras
 - la cerveza y las ensaladas
 - la cerveza y los quesos

- 04 las mejores armonías

- 05 conocer la cerveza
 - la elaboración de la cerveza
 - tipos de cerveza
 - ¿sabías que...

- 06 algunas pistas...
 - para acertar con los mejores
 - maridajes de la cerveza
 - para saborear mejor una cerveza



prólogo
el descubrimiento de un nuevo placer

01

prólogo

El descubrimiento de un nuevo placer

El mundo de la gastronomía encierra un sinfín de matices, de percepciones, de aromas y de gustos. Tantos, que es difícil hablar con exactitud del maridaje, de la unión íntima y armónica entre dos elementos. Pero más allá de esta definición enciclopédica, se esconde el verdadero sentido del placer de la degustación gastronómica. La combinación perfecta que permita saborear y disfrutar con los cinco sentidos tanto la bebida como la comida.

No existen reglas, ni explicaciones científicas, ni razonamientos técnicos que expliquen por qué muchas combinaciones pueden ser gloriosos puntos de encuentro entre el placer de comer y el placer de beber. Sin embargo, y aun atendiendo a la norma más sencilla y tradicional, que es la de dejarse llevar por la intuición y el gusto personal de cada uno, en esta guía se recogen algunas

sugerencias que nos ayudarán a descubrir los maridajes entre la cerveza y la gastronomía.

Para su elaboración se ha contado con la colaboración de expertos profesionales en el

mundo de la gastronomía que con distintas metodologías encontraron maridajes sorprendentes.



José Carlos Capel, crítico gastronómico del diario El País y miembro de la Real Academia de Gastronomía, dirigió un panel de catas en las que se analizaron distintas variedades de cerveza en combinación con multitud de platos de nuestra gastronomía.

Por su parte, Rosa Tovar, profesora de Gastronomía, realizó una exhaustiva investigación bibliográfica atendiendo a los criterios más o menos establecidos a la hora de encontrar el compañero perfecto para cada plato:

- *Que los sabores de la bebida no sobresalgan sobre los de la comida, y viceversa.*
- *Que haya un equilibrio entre aromas y sabores. La bebida puede equilibrar el sabor o el aroma más potente del plato.*
- *O bien, que provoque el contraste. Maridaje por contraste de polos opuestos, siempre que no haya vencedor, sino que la pugna acabe en empate.*

También se han tenido en cuenta, para la redacción de esta guía, los conocimientos sobre el mundo de la cerveza aportados por Juan Muñoz, Presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres.

En cualquier caso, esta publicación no pretende ser más que una guía orientativa sobre cómo acercarnos al exquisito mundo de los maridajes y es en realidad un primer paso para descubrir uno de los mayores y más delicados placeres de la gastronomía: acertar con la armonía que todos buscamos en cada sorbo y en cada bocado.

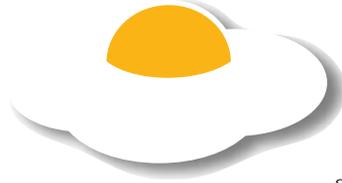
puntos de encuentro

aspectos genéricos

02

puntos de encuentro

Aspectos genéricos



Aunque como ya se ha indicado, no existen explicaciones científicas ni razonamientos exactos en el encuentro de los maridajes de la cerveza y la gastronomía, las investigaciones realizadas apuntan una serie de conclusiones coherentes y hasta con cierta "lógica" gastronómica. En líneas generales se podrían destacar las siguientes:

Los ácidos

Los platos en los que dominan los ácidos encuentran en la cerveza el perfecto maridaje

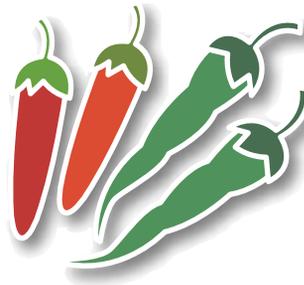
- La cerveza combina muy bien con los **escabeches**, tanto en el terreno de las carnes como de los pescados. Esto se debe a la fuerza ácida del vinagre que encuentra en la cerveza el equilibrio perfecto.
- La cerveza también combina estupendamente con los platos en los que abunde el tomate, debido a la acidez del mismo. Esto se traduce en maridajes muy interesantes, como con los **pistos**, los **guisos con tomate**, el **pan con tomate**, las cazuelas....
- Por la misma razón, la cerveza es la mejor compañera para las **ensaladas** aliñadas con vinagre, así como para cualquier plato dominado por este tipo de aliño, como por ejemplo los **salpicones**.
- Ciertos componentes ácidos de las verduras dejan en la boca aromas y sabores que deforman los de cualquier otra bebida alcohólica que no sea la cerveza. Así pues, nos encontramos aquí con una gran variedad de combinaciones posibles entre la cerveza y muchas **verduras** que, por otra parte, son incompatibles con otras bebidas.
- Igualmente, platos que se aliñen con **mostaza**, salsa ácida y agresiva, combinan con gran armonía con la cerveza.

La cerveza es la contraposición perfecta a la sensación del picante



Los picantes y los platos muy especiados

- Los platos picantes y muy especiados producen en la boca cierto "agobio" que no admite fácilmente cualquier bebida alcohólica. La cerveza en cambio alivia esa sensación. Es la contraposición perfecta a la sensación del picante.
- Es difícil encontrar bebidas que aguanten la agresión del ajo y el pimentón; sin embargo, la cerveza destaca precisamente por ser buena compañera de este tipo de platos. Por eso es la elección perfecta para acompañar el **chorizo**, por ejemplo.
- Siguiendo esta misma argumentación, la cerveza encuentra buenos maridajes en los platos condimentados con guindilla, chile, pimienta, y con los que se llevan especias de aromas intensos (cilantro, jengibre...).



Destaca pues el excelente maridaje de la cerveza con la **cocina mexicana** y con muchos platos de nuestra gastronomía.

Perfecta compañera para los ahumados y marinados por el contrapunto de su sabor



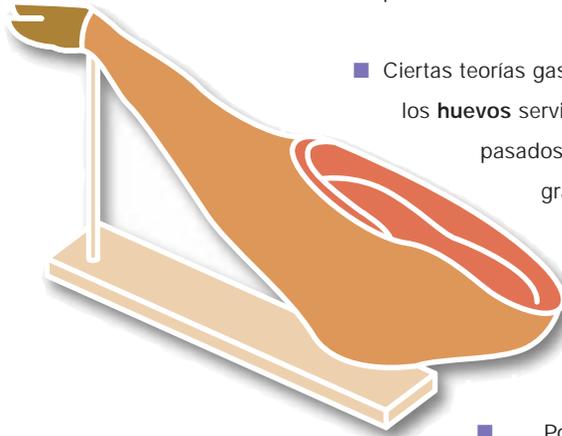
Los platos agridulces

- La **cocina oriental** (japonesa) encuentra en la cerveza un maridaje perfecto, debido a las salsas con las que bañan sus platos (sushi, sashimi), en los que abunda la soja y la salsa wasabi picante.
- También las mostazas y salsas ketchup combinan bien con las cervezas por la fuerza sávida de estos ingredientes. Esta explicación obliga a recomendar acompañar las hamburguesas con cerveza.

Ahumados y marinados

- Tanto en carnes como en pescados, los **ahumados** (sabor acentuado por el humo) encuentran en la cerveza el contrapunto perfecto. Esto explica el maridaje de la cerveza y muchos embutidos, las salchichas y los pescados ahumados.
- La cerveza también destaca como compañera de los **pescados marinados** por el contrapunto de su sabor.

Las grasas

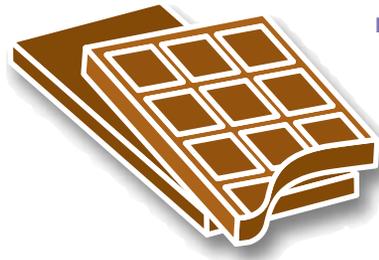


- Muchos platos grasos necesitan de la cerveza para "limpiar" el paladar: **carnes de cerdo, embutidos...**
- Ciertas teorías gastronómicas bastante extendidas afirman que los **huevos** servidos con la yema líquida (fritos, escalfados, pasados por agua...) recubren la boca con una capa grasa que llega a "taponar" las papilas gustativas de la lengua, lo que impide captar sabores de bebidas de aromas complejos, como el vino. Sin embargo, esto no sucede con cervezas suaves y frescas que limpian la boca.
- Por la misma razón, la cerveza es una buena opción para acompañar los **platos fritos** que tienen mucha grasa.
- Igualmente, destaca el maridaje de la cerveza con los **pescados azules**. Son pescados muy grasos de intensos sabores que encuentran en la cerveza el contrapunto refrescante.
- Coincide además que los **quesos** que mejor se prestan al maridaje con las cervezas son los que presentan una mayor cantidad de materia grasa, una textura cortante y una clara tendencia a la acidez en el sabor.

Los sabores amargos

- Las verduras de sabores amargos, como las **alcachofas** y las **endibias**, se ven equilibradas con el sabor intenso de algunas cervezas con cuerpo.

Platos con chocolate



- Cualquier plato que lleve chocolate como ingrediente en su salsa (perdices y codornices, o la cocina mexicana) encuentra en la cerveza un excelente compañero. El chocolate tiene un conjunto de aromas muy fuertes y persistentes que ocupan los órganos gustativos y el exceso de alcohol molesta en la boca cuando aún está ocupada por sus perfumes.
- La cerveza también tiene un espacio en el universo goloso. Buena prueba de ello es la deliciosa combinación de los postres de intenso sabor a chocolate con la cerveza negra y sus delicado gusto a regaliz y frutos secos.

Las brasas

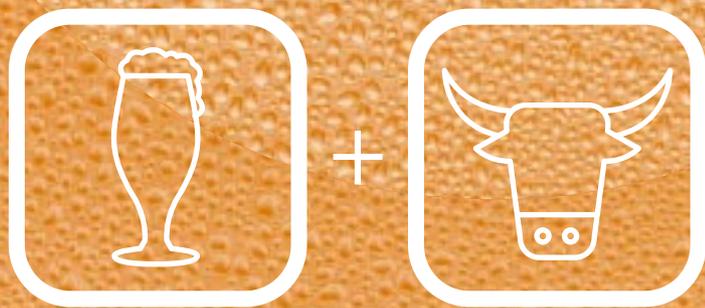
- Los sabores tostados de las carnes a la plancha armonizan perfectamente con las cervezas de cuerpo medio.

Cerveza como ingrediente

- Todos aquellos platos que se cocinen con cerveza pueden combinarse perfectamente con esta misma bebida, pues sus sabores se verán complementados.

los maridajes
de la cerveza

03



la cerveza y las carnes 031

los maridajes de la cerveza

la cerveza y
las carnes

031



la cerveza y las carnes

La cerveza puede desempeñar un papel muy importante como acompañamiento de distintas carnes, aunque su complementariedad no es universal, dependerá del tipo de carne que vamos a degustar y sobre todo de su preparación. Las cervezas ligeras encuentran en este campo un mayor número de afinidades.

A la hora de elegir un tipo de cerveza como acompañamiento a las carnes, lo mejor es estudiar el especiado y los condimentos del plato o de la salsa para adecuar el maridaje. Cuanto más fuerte sea el sazonamiento del plato, siempre que no sea muy picante, se escogerán cervezas más oscuras y de mayor cuerpo.

Carnes de cerdo

Se recomienda la elección de cervezas
ligeras y suaves para acompañar
las carnes de cerdo grasas



El alto contenido graso de las carnes de cerdo, tanto ahumadas como sin ahumar, necesitan de la cerveza para "limpiar" la boca de la fina capa grasienta de la que queda recubierta con estos alimentos, sin anular sus sutiles aromas.



Es posible que este maridaje explique la tradición existente en Europa de acompañar las carnes grasas de cerdo con cerveza.

Esta carne grasa, muy gustosa y sutil cuando la pieza es de muy buena calidad, necesita de un acompañamiento igualmente suave en sabores y moderado en alcohol, como el que proporcionan algunas cervezas. Las carnes de cerdo combinan muy bien con las cervezas claras estilo *lager* o *pilsen*.

Igualmente, todas las piezas de cerdo ahumado, con su sabor acentuado por el del aroma del humo, son carnes apropiadas para servir con cerveza.



Con los embutidos cocidos y ahumados, **■**
mejor una cerveza de cierto cuerpo

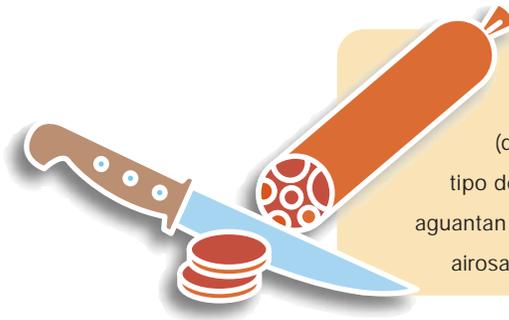
Los embutidos

La chacinería en sí misma es un universo de sabores que se desdobra en mil especialidades. Es evidente que no existe posibilidad material de degustar todas y cada una de ellas para establecer los maridajes de la cerveza, pero a grandes rasgos puede afirmarse que la cerveza combina bastante bien con los derivados del cerdo.

Las cervezas de cierto cuerpo armonizan bien con los embutidos cocidos y ahumados (butifarras, morcillas, salchichas tipo frankfurt, bacon...) y algo peor con los embutidos de curación natural como el jamón, el lomo y los salchichones. Sin embargo, resulta muy acertada su armonía con el chorizo.

Excelente el maridaje de una cerveza **■**
ligera y suave para degustar chorizo

La armonía del chorizo y la cerveza llama poderosamente la atención de los expertos.



Es bastante común tomar el chorizo con vino tinto, cuando sucede que el pimentón (dulce o picante) y el ajo destrozarían cualquier tipo de vino. Esto no sucede con las cervezas, que aguantan la agresión de ambos aderezos y suelen salir airosas del encuentro.

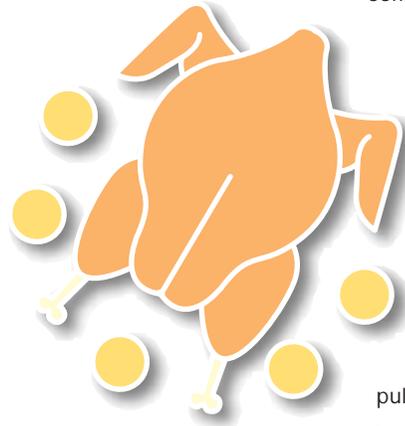


Vaca y buey

Las carnes de vaca también encuentran armonías con la cerveza. Las carnes rojas hechas a la brasa, por ejemplo, ligan bien con las cervezas rubias, ligeras y suaves. Las de buey casan estupendamente con cervezas *lager* doradas y también con algunas *ale*.

Cordero

Respecto al cordero, no existe unanimidad de criterios entre los especialistas, si bien coinciden en señalar que dependerá de su preparación. La cerveza casa bien con las preparaciones de cordero muy especiadas. El cordero tiene una carne grasa y de gusto particular, sobresaliente siempre por encima de todos los aliños y aromas que se añadan. Las carnes de cordero de cierta edad pueden combinarse con cervezas *lager*.



Pollo

Tradicionalmente el pollo se ha cocinado con cerveza, por lo que es natural que se pueda acompañar con la misma cerveza que se ha utilizado como ingrediente. También es buena la combinación de la cerveza con el pollo braseado al limón, o las pechugas de pularda al estragón y el humilde pollo al ajillo. Sin embargo, no es del todo buena la combinación de la cerveza con el pollo asado, puesto que la cerveza puede con los sabores suaves de las aves de corral.

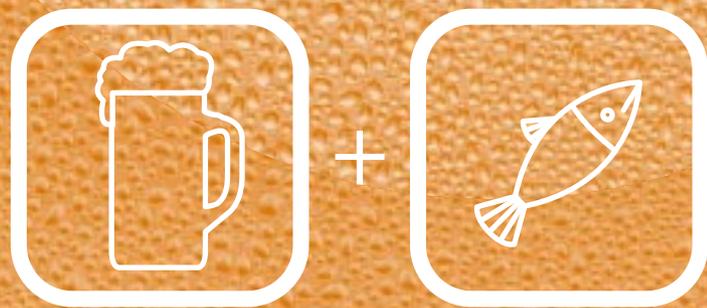


Carne guisada

Con los guisos, el maridaje de la cerveza dependerá de sus ingredientes. Si entre ellos entran especias como el curry, o abundan la cebolla y la zanahoria, los resultados no son muy buenos. Sin embargo, si es un guiso dominado por la salsa de tomate (ternera con pisto, carne con tomate) la armonía puede ser espléndida.

Hamburguesas

La fuerza de sabor de los complementos de las hamburguesas (mostaza y salsa ketchup) quedan perfectamente ensamblados con el sabor amargo de las cervezas de gusto suave y sabor más intenso. Una gran armonía muy poco explotada hasta el momento.



la cerveza y los pescados

032

los maridajes de la cerveza

la cerveza y
los pescados

032



la cerveza y los pescados

Los pescados y las cervezas tienen muchos puntos en común y abundantes lugares de encuentro con afinidades de alto valor gastronómico.

Pescado azul

Los pescados azules, con alto contenido en grasa, de gustos más marcados que los pescados blancos, armonizan muy bien con las cervezas que “limpian” el paladar y en las que encuentran el contrapunto refrescante. Así pues, la cerveza puede acompañar con éxito los atunes, bonitos, sardinas, boquerones, salmones, lampreas, pez espada, jureles, caballa, anguilas...



Por el contrario, el toque amargo de la cerveza puede anular parcialmente el sabor suave de algunos pescados blancos.

Son precisamente los pescados azules, por su alto contenido en grasa, los que se ahuman, se marinan, se escabechan, se preparan en conserva o se someten a salazón en todas sus variantes. En todos estos casos la cerveza es una buena compañera.

Ahumados

Cuando los pescados han sido ahumados acompañan muy bien las cervezas claras de tipo *ale* y las del estilo *pilsen*, siempre con marcado amargor.

Es muy habitual servir los pescados ahumados con salsas especiadas de mostaza, algunas veces hasta agrídulces, lo que hace aún más recomendable la cerveza.

La mejor combinación para los ahumados es una cerveza con marcado amargor





Pescados en salazón

Los pescados, así como las huevas en salazón, tan comunes en nuestra gastronomía, tienen sabores muy fuertes junto a una textura muy grasa. Una cerveza clara y ligeramente amarga limpia la boca y acompaña perfectamente estos platos.

Las anchoas cuyos acentos yodados son intensos, ligan perfectamente con las cervezas. Si además se acompañan de pan con tomate y aceite la conjunción se torna realmente gloriosa.

Carpaccios

La cerveza realza el sabor de algunos pescados crudos como el salmón y el atún, dos pescados muy grasos de intensos sabores yodados. El aceite de oliva y otros aderezos que se utilizan en los carpaccios, como la pimienta molida y acaso unas gotas de limón, acentúan esta afinidad.

Marinados

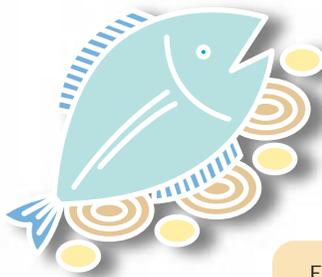
Destacan los arenques y el salmón marinado, pescados muy grasos y de intenso sabor que ligan con cervezas ligeras y de mayor cuerpo y graduación alcohólica. Su sabor fuerte, ácido y aromático, encuentra en la cerveza un contrapunto refrescante.



Pescados a la espalda

Los pescados a la espalda, típicos del norte de España, en cuya terminación entra un sofrito picante y aromático de ajo, perejil, guindilla y vinagre, se pueden acompañar de una cerveza incluso oscura.

Los escabeches



Por el alto contenido ácido de sus salsas, los escabeches de pescado deben servirse siempre con cerveza. Los escabeches de la Península, de atún, de bonito, de sardinas, de trucha... que pueden ser incluso agridulces, están deliciosos con cervezas ligeramente tostadas.

Es impresionante la armonía que entablan las cervezas rubias de sabor intenso con el atún, las sardinas y el bonito en escabeche, así como con los boquerones en vinagre. Sus sabores grasos, matizados por el vinagre, transforman sus lomos limpios en bocados chispeantes, imposibles de maridar con ninguna otra bebida. Más aún, si se salpican con ajo picado.

Cazuelas de pescado

Tanto los suquets como los calderos ricos en ajo, aceite y azafrán, en los que no faltan los pescados de sabores poderosos y penetrantes, van muy bien con cerveza.



Las conservas

Todos los pescados azules en conserva se transforman con el tiempo. Con el paso de los meses sus aromas se concentran y cobran acentos metálicos, algo dulzones y salados, que se superponen a su natural gusto marino. En esta amalgama de sensaciones variopintas, intensas pero finas, las cervezas suaves y las de gusto intenso actúan de magníficos compañeros de viaje.

Cocina japonesa

Excelente el maridaje del sushi y el sashimi con cervezas suaves

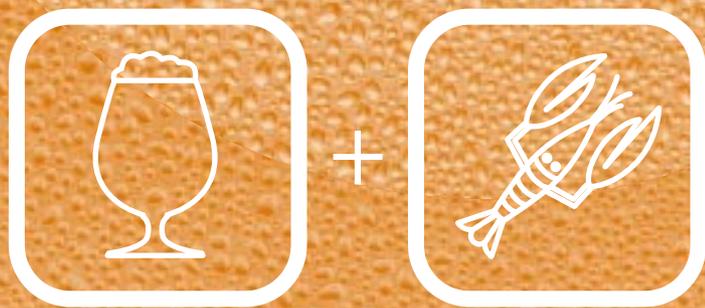


Los platos de cocina japonesa (sushi y sashimi) que contienen pescados crudos ligan perfectamente con la cerveza. Esto se debe a los aderezos con que se bañan, salsa de soja y pasta wasabi picante. Por la misma razón, un pescado al vapor al estilo chino (rodaballo o gallo) que lleva incorporado salsa de soja resulta delicioso en combinación con cervezas suaves.

Frituras de pescado

Además de ser una práctica habitual acompañar los pescados fritos con cerveza, quizá inconsciente y espontánea, este maridaje es muy aceptable, ya que aporta el contrapunto refrescante necesario, aunque existen algunas excepciones.

El pescado en adobo, que ha sido sometido a un marinado con ajo, vinagre, orégano y cominos, resulta excelente con cerveza. Lo mismo sucede con los boquerones o sardinas.



la cerveza y los mariscos

033

los maridajes de la cerveza

la cerveza y
los mariscos

033



la cerveza y el marisco

La ligera suavidad de la cerveza respeta los intensos sabores de los crustáceos en muchas de sus preparaciones. Son alimentos con sabores fuertes de aromas penetrantes y delicados al mismo tiempo. Todos ellos dejan en la boca gustos persistentes que casan perfectamente con las cervezas claras.

Además, añadir cerveza al caldo corto del escalfado de un marisco acentúa el aroma del marisco.

Quando los mariscos se preparen con salsas muy condimentadas las cervezas deberán ser de más cuerpo y contenido alcohólico, aunque no demasiado amargas.

Los mariscos a la plancha también casan bien con cervezas claras.

Salpicones de marisco

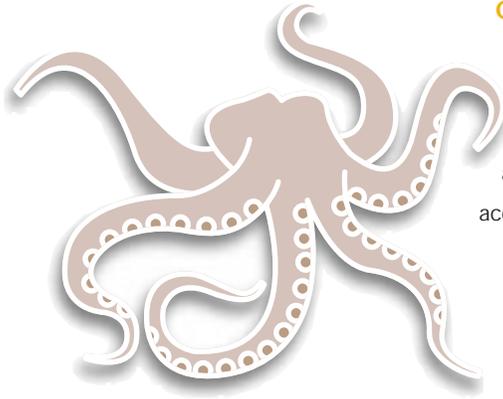
Quando los mariscos se presentan en salpicones bien aliñados con vinagre, la cerveza es un rito obligado, puesto que nuevamente nos encontramos con la acidez que deja fuera de juego a los vinos.





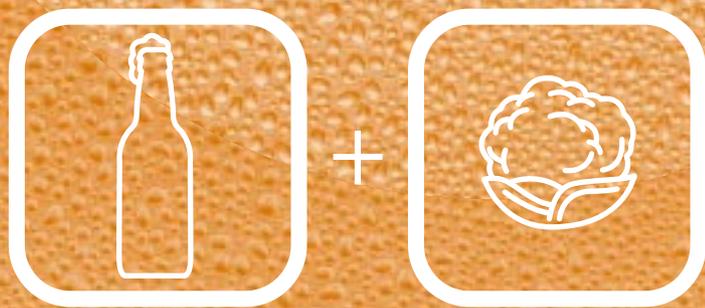
Moluscos

Por la misma razón que los mariscos, una cerveza ligera y clara es la opción más adecuada para los moluscos al vapor. La cocina tradicional de la cerveza prepara los mejillones al vapor de cerveza o cocidos directamente en cerveza. En realidad los moluscos, que se suelen servir con vinos blancos bien fríos, están soberbios con una buena cerveza.



Cefalópodos

Los calamares y otros cefalópodos llenan la boca de aromas y liberan persistentes gustos a mar, que hacen de la cerveza clara el mejor acompañamiento.



la cerveza y las verduras

034

los maridajes de la cerveza

la cerveza y
las verduras

034



la cerveza y las verduras

En el campo de las verduras, la cerveza aventaja enormemente al vino convirtiéndose en algunos casos en la única opción de combinación.

En la boca es absolutamente imposible establecer maridajes entre verduras y determinadas bebidas, sin embargo, las cervezas muy suaves pueden ser buenos compañeros.

Ciertos componentes de las verduras –generalmente ácidos- dejan en la boca durante bastante tiempo aromas y sabores que deforman los de cualquier bebida, a excepción de algunas cervezas.



Las menestras de verduras

Las menestras de verduras son platos de altísimo riesgo donde las bebidas más usuales mueren por completo a causa de sus sabores agresivos, y donde, en cambio, la cerveza sí encuentra maridaje.

El amargor de las habas, el tono acuoso y delicuescente de los espárragos, el sabor metálico y dulzón de las alcachofas arruinarían un buen vino, la cerveza en cambio sí puede ser compañera de las menestras.



Los pistos

Los pistos manchegos y las propias salsas de tomate con otros vegetales también entablan armonías muy interesantes con las cervezas a causa de la acidez del tomate.

En realidad, todas las fritadas de verduras del estilo del pisto manchego se realzan de forma importante con la cerveza. La razón de esta armonía se basa en la presencia de la salsa de tomate, ingrediente ácido que tras sofreirse con aceite de oliva acentúa sus propiedades sápidas, impregna con su sabor el resto de las verduras que intervienen en la receta y ligan de maravilla con la cerveza.



Verduras aromáticas

Las aromáticas (apio, hinojo) que dejan en la boca intensos aromas balsámicos, combinan bien con las cervezas de ligero aroma a lúpulo y sin demasiado contenido alcohólico.

Verduras amargas

Las verduras amargas (alcachofas, endibias) combinan muy bien con la cerveza. En concreto, las alcachofas van muy bien con las cervezas de sabor intenso porque el tono metálico dulzón de esta hortaliza encuentra el contrapunto justo y el equilibrio perfecto en la cerveza. Ninguna cerveza sale malparada mientras que sólidos y líquidos se refuerzan recíprocamente.

*La cerveza es un excelente
acompañante de las verduras amargas*





Las verduras con sabores especiales (coles y espárragos) combinan con cervezas ligeras y claras



los maridajes de la cerveza la cerveza y las verduras

Verduras de sabores especiales

Los espárragos verdes son hortalizas con numerosos matices vegetales, afines a las hierbas recién cortadas. Abundan en notas frescas intensas, que piden el contrapunto de algún elemento de contraste. En este sentido las cervezas juegan un papel espléndido.

Sopas frías de vegetales

Las sopas frías de vegetales típicas de la gastronomía española, como el gazpacho, el salmorejo y el ajoblanco, siempre avinagrados y con fuerte aroma a ajo, combinan estupendamente con una cerveza *lager* de suave aroma a lúpulo. La cerveza limpia la boca de la acidez del vinagre y del fuerte sabor a ajo.



la cerveza y las ensaladas

035

los maridajes de la cerveza

la cerveza y
las ensaladas

035



la cerveza y las ensaladas

El hecho de que las ensaladas contengan vinagre coloca cualquier receta fuera de juego a la hora de encontrar armonía con los vinos. Y es aquí, donde las cervezas desempeñan un papel estelar y se prestan a magníficos encuentros.

La cerveza combina con ensaladas convencionales, de verduras dulzotas y de hojas amargas, combina con cualquier tipo de aderezo, vinagres de reserva de Jerez, vinagres dulces de Módena, aliños sencillos, y combina con ensaladas muy especiadas con hierbas aromáticas, con quesos rallados y con mostaza. También están excelentes con las ensaladas de invierno (legumbres).

Las cervezas ligeras y de cuerpo medio van bien con todas las ensaladas

Aliños ácidos

Las ensaladas de hoja verde de aliños ácidos (de vinagre o limón) se maridan muy bien con cervezas de estilo belga o de trigo.



Para las ensaladas aliñadas con mostaza o con vinagres fuertes (Módena, de Jerez...), o con aliños agridulces, acompaña muy bien una cerveza con fuerte aroma amargo a lúpulo que pone el contrapunto.

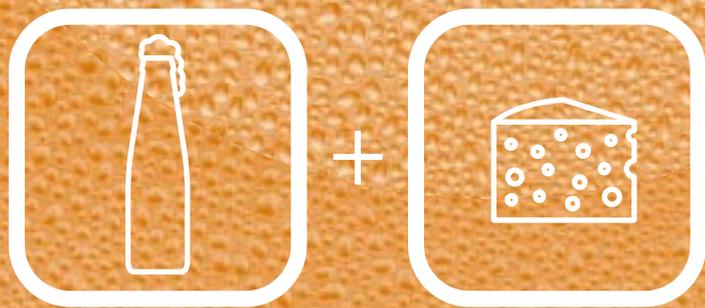


Ensaladas amargas

Cuando las ensaladas sean de verduras decididamente amargas, como las endibias, y además se acompañen de quesos azules (mezcla muy frecuente), puede verse inmejorablemente acompañadas con cervezas de más cuerpo pero con poco amargor.

Ensaladas especiadas

Las ensaladas especiadas, que no lleven ningún elemento ácido como el vinagre o el limón, pueden maridarse con cervezas fuertes de sabor suave a lúpulo. Las que contienen quesos de cabra, a veces perfumadas con albahaca, combinan estupendamente con una cerveza *ale*, que consigue equilibrar esta mezcla de aromas y sabores.



la cerveza y los quesos

036

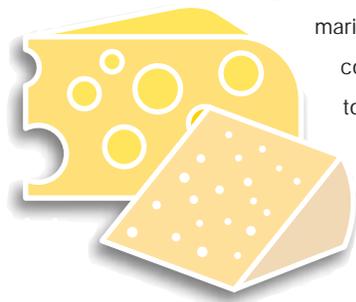
los maridajes de la cerveza



la cerveza y los quesos

Aunque no existe consenso a la hora de abordar el maridaje de la cerveza y los quesos, en líneas generales se puede afirmar que existen algunas afinidades interesantes en los quesos de vaca.

Sin embargo, no todos los quesos de vaca combinan la cerveza con igual acierto. Los suaves de pasta blanda encuentran su maridaje en las cervezas ligeras, los de vaca añejos combinan bien con las negras, y los quesos pesados van bien con las cervezas aromáticas.



Los quesos de oveja, de cabra y los azules no encuentran en la cerveza el maridaje perfecto.

Quesos frescos

Los quesos frescos gallegos, con profundo sabor lácteo, combinan bien con las cervezas ligeras.

Los de Burgos están sensacionales con cervezas de cuerpo medio y sabor pronunciado. El queso de Burgos acompañado con cerveza negra parece estar rociado con miel de brezo.

Brie y Camembert

El queso francés de Brie, de gusto untuoso, dulzón y ligeramente avellanado, armoniza bien con las cervezas ligeras. Lo mismo sucede con el Camembert.



Gouda añejo y parmesano

Ambos quesos tienen en común cierto sabor a castaña pilonga y a frutos secos sobre un característico fondo lácteo, y ligan aceptablemente bien con las cervezas negras.

Queso ahumado: San Simón gallego

Su sabor es muy parecido al tetilla gallego con la particularidad del ahumado exterior que le presta una tonalidad cerosa y oscura. Precisamente ese sabor ahumado sumado al gusto lácteo levanta una barrera de incompatibilidad con las cervezas, a excepción de las negras.

Munster

Pertenece al grupo de quesos denominados "de abadía" o quesos de los monjes. Se trata de un queso pestoso, maloliente, de sabor intenso. Queso de corteza enmohecida y lavada, fruto de una intensa actividad microbiana. Tienen grandes afinidades con las cervezas negras y las de cuerpo medio muy aromáticas.

Lo mismo sucede con los quesos Livarot.

*Cervezas negras y de cuerpo
medio muy aromáticas para acompañar
los quesos de "abadía"*



las mejores
armonías

04

las mejores armonías

Los paneles de cata dirigidos por José Carlos Capel encontraron algunas combinaciones realmente armónicas que pueden llegar a ser verdaderas delicatessen.

Platos de carnes

Cervezas de cuerpo medio ▶

■ **Lomo y entrecôte de carne roja sobre parrillas de carbón. Filete de vaca a la plancha. Lomo de cerdo ibérico fresco a la plancha**
Son carnes que van bien con cervezas de cuerpo medio. Los perfiles ligeramente tostados (requemados) que la plancha y las parrillas de carbón aportan a los cortes de carne (polimerización de las grasas), les confieren gustos específicos que abren un abanico de posibles armonías con este tipo de cervezas. Sobre todo con las carnes rojas de vacuno mayor, que son con las que mejor armonizan.

Cervezas suaves ▶

■ **Albóndigas de ternera al estilo tradicional español**
Bien con cervezas suaves. En este caso, la capacidad de conjunción entre la carne picada y la cerveza está en relación directa con el sabor de la salsa que baña las albóndigas. Como habitualmente se elaboran con cebolla y zanahorias, la salsa suele tener un delicado tono dulzón que matizan algunas especias, pimienta y clavo o nuez moscada. El resultado es un bocado muy agradable que liga a la perfección con las cervezas delicadas, no demasiado amargas.

Cervezas ligeras ▶

■ **Carpaccio de ternera al parmesano**
Los carpaccios de ternera son muy delicados. Si van bien con las cervezas ligeras es justamente por los aliños con los que se acompañan; pimienta negra, aceite de oliva, champiñones picados y a veces algo de mayonesa con mostaza o unas gotas de limón sobre la carne.

De cuerpo medio y aromáticas ▶

■ **Chuletas de cerdo de Sajonia ahumadas**

Perfectas con cervezas de cuerpo medio y aromáticas. Sin duda las cervezas ligan a la perfección con las carnes ahumadas. El gusto a las maderas en combustión, los intensos perfumes ahumados que aromatizan la dulzona carne de cerdo, juegan un papel fundamental con el suave amargor de las cervezas.

Cervezas suaves ▶

■ **Carrilleras de vaca guisadas. Rabo guisado**

Se trata de dos estofados que van bien con cervezas suaves, sobre todo si los guisos contienen tomate. En el sabor de estas recetas influye el gusto de los aderezos, las verduras con las que se hayan elaborado los sofritos, la presencia de especias, y la cantidad de vino utilizado que al reducirse pierde su carácter dejando tras de sí un suave rastro ácido. Precisamente a causa de esta dulzona acidez, el papel de las cervezas se torna enormemente atractivo, jugando a la perfección con los sabores de las carnes.

Cervezas suaves ▶

■ **Pollo agri dulce y picante al estilo chino. Pollo teriyaki**

Bien con cervezas suaves. Es incuestionable que el gusto del pollo en sí mismo, demasiado suave, queda anulado por el sabor amargo de las cervezas. Sin embargo, todo cambia en el momento en el que el pollo se adereza con salsa teriyaki o se embadurna con salsas agri dulces en las que intervienen el vinagre y el azúcar o determinados aderezos picantes, del tipo que sean.

Platos de pescado

Cervezas suaves ▶

■ Mojama de atún

El atún rojo de almadraba es el cerdo ibérico del mar. Con los lomos de los ejemplares de "derecho", o de "ida" súper grasientos, que todas las primaveras abandonan el Atlántico y se encaminan al Mediterráneo para desovar se elabora la mojama. Los lomos se sumergen en salmuera y luego se dejan secar expuestos al efecto del sol y la brisa marina. El sabor de una buena pieza es delicadamente yodado con un fondo salino intenso. Gusto a mar y a sal, dos sensaciones que refrescan y agigantan las buenas cervezas suaves.

Ligeras, y también las de mayor cuerpo ▶

■ Arenques marinados al estilo nórdico

Lo tienen todo para ligar con las cervezas ligeras y con las de mayor cuerpo y grado alcohólico. Se trata de pescados "azules", subidos de grasa, de gusto intenso y profundo sabor a mar, que se dejan marinar en soluciones salinas y ácidas en compañía de especias variadas. Sus sabores fuertes, acídulos y muy aromáticos encuentran en las cervezas un contrapunto refrescante.

Suaves y de cierto cuerpo ▶

■ Salmón marinado con salsa de mostaza

Si el gusto graso, con los matices característicos de esta especie marina, se acentúa con un breve proceso de marinado con sal, azúcar y eneldo, su sabor se acrecienta de forma notable. Cuando el sabor de esta especie se refuerza con cucharadas de salsa de mostaza, aderezo ácido y agresivo, el pescado pide a gritos un contrapunto amargo que equilibre y complemente la sensación expuesta. Las cervezas suaves y las de cierto cuerpo desempeñan en este caso un rol insuperable.

Ligeras, y también las de mayor cuerpo ▶

■ **Bacalao a la vizcaína y en salsa de tomate**

Nada tiene de extraño que la cerveza juegue un papel de excepción en esta receta. El bacalao es un pescado en salazón que después de desalado conserva siempre un fondo de mar. Pescado de gusto intenso muy característico, que todavía se torna más rústico y contundente cuando se adereza con salsa de tomate o salsa vizcaína, cuya acidez redondea la sensación del binomio salado/ácido.

Ligeras ▶

■ **Urta a la roteña. Bonito con tomate**

A pesar de que la urta es un pescado "blanco" y el bonito un pescado "azul", se trata de dos pescados de sabor intenso cuyo gusto a mar queda reforzado en ambos casos por la salsa de tomate. Dos pescados de sabores yodados que complementa la acidez de la salsa. Dos magníficos soportes para armonizar con el suave amargor de cervezas ligeras.

Ligeras ▶

■ **Salmón, anguila, atún y esturión ahumados**

Excelentes con cervezas ligeras, muy en especial si cualquiera de estos pescados se acompaña de alcaparras y salsa de mostaza. No podía ser de otra manera tratándose de pescados grasos de gusto intenso, cuyo sabor se acentúa por efecto del ahumado de maderas variadas. En el caso de que se complementen con alcaparras y salsa de mostaza, la armonía se acrecienta por varios motivos, fundamentalmente por el gusto ácido, avinagrado y poderoso de estos aderezos.

Ensaladas y verduras

- Cervezas de sabor intenso** ▶ **■ Ensalada de alcachofas crudas y queso parmesano**
- Muy bien con cervezas de sabor intenso. Ninguna cerveza sale malparada del encuentro mientras que sólidos y líquidos se refuerzan recíprocamente.
- Suaves** ▶ **■ Tempura de verduras a la japonesa**
- Se consiguen aceptables armonías con cervezas suaves. No tiene nada de extraño porque los rebozos de harina fritos ligan bien con las cervezas. Si además, como es preceptivo, antes de ingerir las verduras a la japonesa, éstas se mojan la salsa de soja rebajada, la complementariedad sólido/líquido es evidente.
- Cuerpo medio** ▶ **■ Espárragos revueltos con huevos**
- Bien con cervezas de cuerpo medio. Determinadas cervezas juegan un papel espléndido por los contrastes que provocan.
- Suaves** ▶ **■ Pisto manchego con cominos**
- Bien con cervezas suaves. Todas las fritadas de verduras del estilo del pisto manchego se realzan de forma importante con la cerveza. La razón de esta armonía se basa en la presencia de la salsa de tomate.
- Ligeras y suaves** ▶ **■ Pan con tomate**
- Bien con cervezas ligeras. La experiencia y la costumbre refrendan una armonía de rango popular que no admite paliativos. El tomate rallado que embadurna el pan, sumado al aceite de oliva y la sal, dan como resultado un bocado ácido/salado que encuentra su punto de equilibrio con las cervezas suaves, poco amargas.

Tipo medio ▶

■ **Las berenjenas**

La neutra cremosidad de las berenjenas en cuyo sabor apuntan suaves tonos punzantes y amargos, liga bien con las cervezas de tipo medio. Si además interviene el sabor ácido de la salsa de tomate, la conjunción es casi perfecta.

Suaves ▶

■ **Los calabacines**

El tono húmedo, intensamente vegetal y algo marino de los calabacines, de textura delicuescente y acuosa, se acomoda dulcemente al contrapunto amargo de las cervezas más suaves.

conocer la cerveza

05

la elaboración de la cerveza

Ingredientes

- **Agua.** Para elaborar la cerveza se usa agua pura, potable y estéril. Según su composición, influye en las características organolépticas de la cerveza. Los minerales más importantes son el calcio (influye en la turbiedad y el color), los sulfatos (intervienen en el amargor) y los cloruros (afectan a la textura).
- **Cebada/malta.** En España, la cebada cervecera por excelencia es la denominada de "dos carreras", cuyo grano es rico en extracto y bajo en proteínas. La malta se obtiene por germinación y posterior secado y tostado de los granos de cebada. La cebada uniformemente germinada y delicadamente tostada debe proporcionar una malta con alto poder enzimático para degradar el almidón y demás tejidos de sostén y garantizar la ausencia de materia que pueda afectar al aroma, sabor o color.
- **Lúpulo.** El lúpulo se emplea para aromatizar la cerveza y es lo que le confiere su característico sabor amargo. Además de contribuir a la estabilidad de la espuma, tiene propiedades antisépticas.
- **Levadura.** Las levaduras son microorganismos que se añaden al mosto cervecero para fermentarlo. La levadura transforma los azúcares que contiene el mosto de cerveza en alcohol y gas carbónico; para ello, la levadura utiliza otros nutrientes presentes en el mosto, que a su vez transforma en otros y que son responsables del cambio organoléptico que se opera.



El tueste de la malta influirá en el color y sabor de la cerveza

El proceso de elaboración

■ **Preparación de la malta.** El malteado de la cebada surge de la necesidad de transformar los granos del cereal, duros y vítreos, en malta de cebada, desgregada y friable (que se puede triturar). Este proceso conlleva tres pasos:

1. Germinación: en este proceso la semilla de la cebada se desarrolla en el interior del grano de forma controlada
2. Tostación: se secan y tuestan los granos; en esta fase se producen reacciones entre azúcares y proteínas, con la formación de ciertas sustancias que influirán en el color, aroma y sabor final de la cerveza
3. Desgerminación del grano: el grano ya ha pasado a convertirse en malta

■ **Fabricación del mosto.** En esta etapa se extraen las partes útiles para que el mosto pueda ser fermentado. En una primera fase se realizan tres procesos:

1. Molturación o molido de la malta
2. Empaste: mezcla de agua y harinas obtenidas de esta malta
3. Maceración

Posteriormente, se filtra el extracto acuoso, o mosto, del sólido para hervir el mosto resultante con el lúpulo. Finalmente, se clarifica y enfría, dejando preparado el líquido para su fermentación.

■ **Fermentación.** En un proceso que dura 7 días, los azúcares se convierten en alcohol y carbónico, contribuyendo al aroma y sabor del producto final.

■ **Maduración, clarificación y envasado.** Una vez fermentado, se separa la levadura y se enfría la cerveza a 0°. Tras el proceso de maduración, también llamado segunda fermentación o fermentación de guarda, se clarifica la cerveza a través del filtrado. La cerveza ya está lista para envasar.

tipos de cerveza

Los amantes de la cerveza dicen que existen tantos tipos de cerveza como cerveceros hay en el mundo (Enciclopedia del Gourmet). En realidad, lo que hace realmente difícil clasificar las cervezas no es la variedad de tipos sino la multitud de estilos diferentes en su elaboración. La variedad de los ingredientes e incluso del agua puede hacer diferente cada una de las cervezas que catamos.

Las cervezas se pueden clasificar según el **tipo de fermentación**: baja fermentación, alta fermentación o fermentación espontánea.

Lager

Bajo la denominación de cervezas *lager* se agrupan todas las de baja fermentación. Suelen ser espumosas y suaves, de color ambarino o negro. Son cervezas limpias y plenas. Existen muchos tipos de cervezas *lager*. Algunas responden a su denominación por el lugar origen (Pilsen, Munich, Viena...), y otras por algunas peculiaridades en su elaboración (bock, steam, ahumadas...)

Son las que encuentran mayores maridajes con la gastronomía. Son las más indicadas para acompañar las carnes grasas (cerdo) y las rojas (vaca y buey)

- **Lager-pilsen.** Rubia clara, ligera y refrescante. De color dorado ambarino. Bouquet de lúpulo. Suavidad de su carácter a malta. Equilibrio de su lupulizado seco y aromático. Ligeramente amarga. El tipo más extendido en España. Gama muy amplia de amargor, desde las suaves hasta la más amarga del mundo, la Pilsener Urbel.
- **Lager estilo Viena.** Más bien dulces. Olor y carácter a malta. Color rojizo.
- **Lager estilo Munich.** Color oscuro y sabor a malta.
- **Lager Bock.** Son cervezas *lager* fuertes, con sabor a malta de color ámbar pálido. Adecuadas para acompañar los postres.
- **Lager oscura.** Sabor a malta especiado que no es ni dulce ni seco tostado. Plenitud limpia.

Acompañan bien el queso de Burgos
gouda añejo y parmesano

Algunas *ale* oscuras ligan bien carnes de
sabores fuertes muy aromatizadas. Las *ale*
claras son buenas para acompañar los pes-
cados ahumados y ensaladas especiadas

Excelente para acompañar las comidas

Se consideran excelentes para acompañar
mariscos selectos como langosta y ostras

- **Lager negra.** Lager extraordinariamente oscura de cuerpo más pleno. Paladar diferencial que recuerda al chocolate amargo con un toque de caramelo relativamente seco. Sensación de plenitud en la boca. Potente en sabor.

Ale

Son cervezas de alta fermentación, o fermentación en caliente. Suelen tener sabores complejos, y aromas y paladar afrutados. Son muy aromáticas, con cuerpo y sabor muy marcado. Persistentes y con sabor a lúpulo. Existen muchas variedades de cervezas tipo *ale*.

- **Ale-Mild.** Ligeras, muy pálidas y algo dulces. Color que oscila del cereza al caoba. Bajo contenido alcohólico.
- **Bitter.** Cerveza tipo ale con definido carácter seco y lupulizado. Baja densidad y poco contenido alcohólico.
- **Pale ale.** Translúcida, de color bronce o rojo ambarino. Menos lupulizada que otras *ale*.
- **Brown ale.** Cervezas fuertes, con sabor a malta y color oscuro. Secas y ligeramente afrutadas.
- **Old ale.** Sabor y color acusados, con regusto dulce.

Negra Stout

Cervezas de fermentación alta, muy oscura y cremosa. De carácter robusto, con acusado aroma lupulizado y acidez afrutada. Combinan muy bien las carnes en escabeche y los pescados marinados.

Lambic

Fermentación espontánea, elaboradas con levaduras salvajes. Aroma afrutado que recuerda al jerez oloroso. Poco gas y poca espuma.

En España, las cervezas también se clasifican según el **porcentaje de extracto seco primitivo (ESP)**, o sea, el conjunto de ingredientes orgánicos excepto agua que componen el mosto antes de la fermentación.

Cervezas corrientes

Color ambarino o negro. Es una cerveza del tipo *lager-pilsen* con menos alcohol y más ligera que las especiales o extras. Con un ESP no inferior a 11.

Especiales

También son *lager*, de color ambarino claro o negro. Espuma abundante y cremosa. Cerveza sabrosa y equilibrada. Con un ESP no inferior a 13.

Extras

De color e intensidad acusados, intensa y de sabor más seco y fuerte. Su color oro viejo cobrizo es más oscuro que las cervezas corrientes y especiales. Pronunciado sabor a lúpulo. Con un ESP no inferior a 15.

¿Sabías que...



- El consumo moderado de cerveza en adultos sanos corresponde con unos 66 cl diarios para los hombres (equivalente a dos tercios) y la mitad de esta cantidad para las mujeres.
- La cerveza contiene sales minerales, fibra, carbohidratos, micronutrientes y vitaminas, especialmente del grupo B, importantes para un equilibrio nervioso adecuado, la formación de hemoglobina y la disminución de la homocisteína (factor de riesgo cardiovascular).
- El consumo de un tercio de cerveza al día aporta el 10% de las necesidades diarias de ácido fólico.
- Los bebedores moderados tienen un riesgo hasta un 60% menor de sufrir ataques cardíacos que los grandes bebedores o abstemios.
- La famosa "barriga cervecera" es un falso mito: el consumo moderado de cerveza no altera el peso ni la masa corporal, según distintos estudios, como el realizado recientemente por el CSIC. La cerveza no contiene grasas y aporta menos calorías que los refrescos habituales.
- La cerveza sin alcohol tiene aún menos calorías y supone una excelente opción para las personas que no quieran o no deban consumir bebidas alcohólicas.
- La cerveza es rica en polifenoles, antioxidantes naturales que pueden prevenir el envejecimiento del organismo.
- Se puede integrar en una dieta hiposódica, debido a su escaso contenido en sodio.
- Los primeros vestigios de la existencia de la cerveza provienen de los sumerios y se remontan al año 4000 a.C.
- La cerveza era la bebida nacional en el antiguo Egipto.
- En España (Lérida) es donde se han encontrado los primeros restos arqueológicos de cerveza de Europa, que datan del año 1200 a. C.
- El lúpulo comenzó a utilizarse en el siglo XI por sus cualidades antisépticas, lo que a su vez le aportó amargor desde entonces a la cerveza.
- En 1859 Louis Pasteur descubrió el *modus operandi* de la levadura, cuando investigaba sobre la cerveza.

algunas pistas...

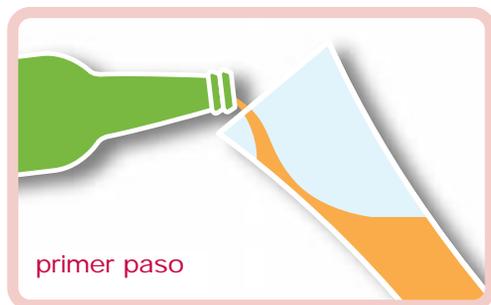
06

algunas pistas...

...para acertar con los maridajes

- Los escabeches, por la acidez del vinagre. Perfectos con cervezas ligeras y de mayor cuerpo.
- Comidas con las salsas agrídulces (cocina oriental). Cervezas ligeras.
- Muy especiadas (cocina mexicana). Ligeras y frescas.
- Los platos en los que abunda el tomate, por la acidez del tomate. Ligeras.
- Los picantes, o los platos especiados con pimentón y ajo. La cerveza aguanta la agresión de estos aderezos. Cervezas ligeras.
- Las mostazas. Cervezas de gusto suave y sabor más intenso.
- Los ahumados y marinados. Encuentran en las cervezas ligeras y de mayor cuerpo el contrapunto perfecto.
- Las verduras amargas y ácidas (espárragos, alcachofas, calabacines...). Cervezas de sabor intenso.
- Todas las ensaladas, tanto las aderezadas con vinagre como las amargas y especiadas. Cervezas ligeras y de cuerpo medio.
- Los platos grasos en general, porque la cerveza "limpia" la boca. Mejor con las cervezas claras y ligeras.
- Las carnes a la brasa. Cervezas de cuerpo medio.
- Los embutidos cocidos y ahumados. Cuerpo medio y aromáticas.
- Con preparaciones que lleven chocolate, por los aromas persistentes que no soportan el exceso de alcohol. Con cervezas frescas y suaves.
- Platos en los que se sirva el huevo con la yema líquida. Cervezas ligeras y suaves.
- Pescados azules, por la fuerza del sabor y la grasa. Cervezas de amargor suave.





...para saborear mejor una cerveza

- La espuma debe formar una corona de unos 2-3 centímetros de espesor.
- Es conveniente beber la cerveza en vaso, jarra o copa para provocar la liberación del gas carbónico y la formación de espuma.
- Una buena espuma debe ser blanca, cremosa y con buen aspecto.
- Una cerveza *lager* tiene que tener un aspecto vivo, nunca turbio (a excepción de la de trigo).
- La cerveza siempre debe ser brillante.
- El nivel de oscuridad de la cerveza indica el grado de tueste del grano utilizado. Cuanto más tostada la malta, más oscuro será el color final de la cerveza.
- La *lager* se debe servir a una temperatura aproximada de 5° centígrados.
- El frío excesivo apaga el sabor de las cervezas oscuras, como las negras. La temperatura de servicio ideal es de 11° centígrados.
- Los recipientes deben estar fríos, nunca congelados, porque de este modo no favorecerían la formación de espuma.

- Consejos para servir una cerveza (de barril, lata o botella)
 - Humedecer y escurrir el vaso; situar el recipiente a una distancia suficiente para que la cerveza, al caer, se bata suavemente con el fondo y se vaya formando espuma
 - La espuma se controla con la inclinación del vaso: primero 45°, después vertical
 - Si se desea obtener una cerveza con espuma de aspecto compacto, este procedimiento se debe hacer en varios tirajes, dejando reposar el líquido entre ellos

