



Elaboració

Abans de saber com es fa la cervesa, anem a descobrir
la seva història: LA CERVESA ÉS UNA BEBIDA TIPICAMENT

No es pot destil·lar, no es pot macerar ni processar

ASSOCIACIÓ CULTURAL CEPS I MANDUCA

Iniciació al món de la cervesa



El 33 (Bar Restaurant)

16 i 23 d'octubre 2010

13 i 20 novembre 2010

el 33

Elaboració

Abans de saber com es fa la cervesa, anem a definir-la. La manera més simple de fer-ho és la següent: **LA CERVESA ÉS UNA BEGUDA FERMENTADA A BASE DE CEREALS.**

No és cap destil·lat, no és cap maceració ni procedeix de cap fruita. Les begudes que procedeixen de la fermentació d'un suc de fruita són vins. Els destil·lats s'obtenen de les begudes que prèviament han fermentat. Els que procedeixen dels vins són aiguardents o brandys i els que procedeixen de la cervesa són whiskys o bourbons. Alguna beguda fermentada a base de fruita té categoria pròpia: el most de poma fermentat es diu sidra; i la sidra destil·lada és el calvados.

Les cerveses es fan doncs amb cereals. En més del 85% dels casos, aquest cereal és l'Ordi (*Hordeum Vulgare*). Però també es pot fer cervesa de blat de moro (Chicha), d'arròs (Saké), de forment o blat, d'espelta, de fajol, de sègol, de civada, de sorgo o de mill. A vegades només es posa un cereal, a vegades es fan barreges de dos o de més cereals. Del cereal hom ha d'extreure almenys els sucres per tal de poder fermentar-los. Alguns cereals, com el forment ja el duen a punt, altres el duen combinat amb altres sucres i hom ha de trencar les cadenes com ara s'ha de fer amb l'ordi.

Per tant, hom ha de MALTEJAR el cereal. Això consisteix en enganyar el gra creant al voltant seu una atmosfera de primavera (humitat i escalfor) de manera que s'hi trobi bé i comenci a créixer. Per a créixer ha de transformar els seus Midons en sucres fermentescibles. Just quan ho fa, quan el lluc és llarg com el gra, cal assecar-lo. Aquesta operació dóna el Malt verd que després cal fornejar o torrar segons el tipus de Malt que volem aconseguir. Depèn de la cervesa que volem fer.

Amb l'ordi hem fet el malt. També es poden maltejar els altres cereals. Però no és tan necessari. Quan diem que la cervesa és de "pur malt" indiquem que aquesta ha estat feta exclusivament amb cereals maltejables: ordi, forment, civada o sègol. A Bèlgica, algunes cerveses de blat usen aquest cereal sense maltejar.

L'ordi pot presentar doncs dues variables que afectaran la cervesa: la varietat biològica i el grau de torrefacció del malt. I aquesta darrera pauta és un dels principals criteris de classificació de les cerveses: el color i el corresponent gust de malt de l'ordi maltejat. Cada color va associat amb un grup d'aromes.

Un cop maltejat, reduïrem el gra en farina. Una farina no tan fina com la que usem per a fer el pa. Acte seguit, hom barreja la farina amb l'aigua.

L'aigua és un element importantíssim: constitueix, si fa no fa, el 92% de la cervesa. De la seva composició depèn en gran part el resultat final. Les cerveseries que es feren famoses a finals de segle XIX i principis de XX, així com moltes cerveseries actuals disposen de font pròpia.

Perquè els sucres es dissolguin a l'aigua haurem d'escalfar la barreja i segons els sucres que voldrem ens aturarem diverses vegades a diverses temperatures. Mentre, no pararem de remenar per evitar que la mestura qualli.

La barreja de gra i aigua que sotmetem a diverses temperatures és anomenat MESTURA. Quan el brouater considera que ja s'han dissolt en l'aigua tots els components que l'interessen per a la cervesa, para tots els processos químics destruint tots els enzims a la temperatura de 80°C.

Acte seguit, filtrem la cervesa i sotmetem el MOST així aconseguit a una cocció que pot durar entre ¼ d'hora i 2 hores segons les receptes i els tipus d'aigües.

Durant aquesta fase o al final de la mateixa es pot afegir el llúpul per que infusi en el most.

El LLÚPOL és una planta de la família de les cannabàcies. Hom utilitza només les flors femelles que són uns cons que duen olis essencials que seran responsables de l'amargor, d'algunes aromes i del color de les cerveses daurades. És pràcticament l'únic aromatitzant que encara es fa servir. Antigament, hom posava una barreja d'herbes anomenat GRUYT, però cap al segle IX, el llúpul s'imposa per ser la planta que ajudava més a la conservació de la cervesa.

Un cop brouada, la cervesa ha de ser ràpidament refredada. En efecte, amb tots els sucres que duu en suspensió, és un autèntic brou de cultiu! En aquest mateix moment, cal filtrar el most per retirar les restes de llúpols. Quan la cervesa té la temperatura adequada, hom "la infecta" amb un cultiu seleccionat de ferment. En alguns casos, hom no vol escollir els ferments. Parlem llavors de fermentació espontània: fermentació duta a terme per ferments que poden procedir de qualsevol lloc.

El ferment escollit és un fong microscòpic i unicel·lular descobert per Pasteur i Hansen entre 1830 i 1887 per encàrrec de la cerveseria Carlsberg. De tal manera que li digueren SACCHAROMYCES CARLSBERGENSIS. Aquests ferments són presents a les tiges de la palla, en els teixits vegetals i a la saliva dels animals. Són responsables del consum del sucre i de la seva transformació en alcohol i gas carbònic.

Bàsicament, hi ha dos tipus de ferment que determinen els dos tipus principals de famílies de cervesa:

a) El llevat d'alta fermentació (*Saccharomyces cerevisiae*). Se li diu així perquè les temperatures en les que treballa més a gust oscil·len entre 15 i 20°C i, a més, l'activitat se situa a la superfície del most. Les cerveses que procedeixen d'aquest tipus de fermentació són anomenades d'alta fermentació o ALES.

b) El llevat de baixa fermentació. (*Saccharomyces carlsbergensis*). Rep aquest nom perquè les temperatures òptimes oscil·len entre 6 i 9°C i l'activitat fermentativa es fa

al fons del fermentador. Les cerveses resultants d'aquest tipus de fermentació són dites de baixa fermentació o LAGER.

Quan la cervesa ha fermentat, en molts casos requereix d'un temps de descans anomenat maduració o "guàrdia" que pot durar entre una i deu setmanes. En les receptes en les que hom ha posat el llúpul més tard, aquest també és el moment de tornar a filtrar la cervesa. Després es posa en ampolla o en barrils. En molts casos d'envasament en ampolla i especialment a Bèlgica la cervesa és embotellada prèvia addició de sucre i ferment fresc a la cervesa de manera que s'origina una segona fermentació en ampolla. Fins i tot existeixen casos de dues fermentació en bótes (diferents) i una tercera en ampolla. Aquestes cerveses solen tenir un llarg temps de conservació.

Un cop envasada, en les elaboracions més acurades, la cervesa torna a descansar un temps abans de ser sotmesa als trags del transport.

Esquema de l'elaboració de la cervesa:

- 1.- Maltejat dels cereals
 - 1.1.- Germinació
 - 1.2.- Eixugada o torrefacció del malt
- 2.- Eixugada o torrefacció del malt
 - 2.1.- Barreja de la farina amb aigua
 - 2.2.- Escalfament o decocció (brouat)
- 3.- Primera filtració
- 4.- Cocció i afegit de llúpul
- 5.-Clarificació dels elements coagulats
- 6.- Refrigeració
- 7.- Fermentacions
- 8.- Envasat
- 9.- Maduració

Hem de pensar que a cada pas existeixen nombroses variacions que donen peu a les infinites varietats que existeixen.

Estils (Tipologia de la cervesa)

És impossible fer un repàs exhaustiu d'absolutament tots els tipus de cervesa i menys de totes les cerveses incloses en cadascun d'ells. Tot i així és possible fer un repàs global. Bàsicament, les cerveses es distingeixen pel tipus de fermentació emprada, pels cereals utilitzats, pel color de la cervesa i per la seva procedència.

Cerveses de fermentació espontània.

Lambic (nom masculí) – El tipus més antic que es practica molt poc és el que no controla el ferment. Hom prepara el most i el posa en algun lloc a reposar esperant que caiguin ferments en ell. N'hi solen caure i força! Aquestes cerveses són anomenades de fermentació espontània. Solen contenir aproximadament un 30% de blat sense maltejar i els llúpols emprats solen ser vells, cosa que significa que han perdut amargor i aromes. Actualment, a occident, només es fan a la zona de Brussel·les. Són cerveses bastant àcides i fortes de gust.

Gueuze - Aquestes cerveses tenen un cicle d'elaboració bastant llarg: una cervesa d'un any és considerada jove. Se la considera vella als tres anys. En el seu estat pur reben el nom de LAMBIC (masc.) La ciència dels elaboradors consisteix en barrejar cervesa Lambic jove i vell per tal d'aconseguir el gust especial i característic de la GUEUZE.

Kriek & Frambozen - Tant el Lambic com la Gueuze es poden aromatitzar amb fruites. Originalment, cirera i gerd: KRIEK i FRAMBOZEN. Actualment es cometen cerveses de préssec o de plàtan però els originals són els que hem esmentat. La presència de fruita durant 6 setmanes en maceració provoca una fermentació deguda als seus sucres i una forta coloració i impregnació del color i del gust de la fruita.

Faro - En èpoques de fam, les cerveses, considerades aliments, s'enriquien amb sucre. Els Lambic no fallaren a la moda o a la necessitat i hom elaborà una cervesa a base de Lambic amb sucre: FARO. És una varietat que tingué el seu èxit al segle XIX però que està en desús. També es fan alguns crus mixtes: no reben cap dels noms esmentats però són fets per les mateixes elaboradores. Combinen la fermentació espontània amb una segona fermentació alta i amb períodes de guàrdia més o menys llargs. Solen ser cerveses que només tenen amics incondicionals o enemics aferrissats...

Cerveses d'alta fermentació o ALES

Quan hom descobrí que el responsable de la fermentació era un fong que es podia aïllar i cultivar es començaren a fer cerveses dites d' ALTA FERMENTACIÓ i actualment encara es fan, especialment a Anglaterra i Bèlgica. També se'ls diu ALE .

A Anglaterra i abans de la revolució industrial, les cerveses que ja s'anomenaven ALE eren fosques. De manera que les primeres ALE amb fermentació controlada que es feren amb malts més clars que els habituals, reberen el nom de PALE ALE, ALE clara. Eren i són cerveses bastant fruitades i amb una amargor relativament més alta que les que es feien al continent.

Bitter - El gust anglès tendeix més cap a l'amargor de les cerveses. Així és com es posà de moda fer cerveses més amargues que passaren a dir-se BITTER. Les Bitter poden confondre's amb les Pale Ale. Normalment, les primeres se serveixen en barril mentre que les segones són condicionades en ampolles. Segons la densitat, les Bitter poden ser (de menys a més) ordinary o basic, special o best bitter i, finalment extra special.

Mild Ale o mild - Mild significa suau, dolç o lleuger. Aquest nom i la característica que posa en evidència es refereixen al fet que aquesta cervesa és menys forta i amarga que la Bitter. Només es troba en barril. D'aquest estil ha nascut la Brown Ale. És l'estil original de totes les actuals cerveses angleses. Tingué el seu èxit en els anys 1950 però ara es troba suplantada per les altres. A Escòcia rep el nom de Light Ale i a Gales li diuen Dark.

Pale Ale - Abans de la revolució industrial, a Anglaterra, les cerveses eren fosques. Quan va introduir un estil de cervesa més clar, li digueren PALE, pàl·lida. Per a nosaltres que hem conegut les Lager i les Pils, no ho és. Normalment li diuen Pale Ale a una Bitter envasada en ampolles tot i que són una mica menys amargues i més denses. L'origen d'aquest estil es troba a la zona de Burton-on-Trent i a Tadcaster.

Strong Ale & IPA - Les ALE solien ser fluixes d'alcohol i tenien una conservació curta. Per pal·liar a aquest defecte de conservació i per satisfer la clientela que demanava una beguda més forta aparegueren les STRONG ALE i les INDIAN PALE ALE, IPA, aquestes darreres reservades a l'exportació marítima cap a les colònies, especialment cap a l'Índia.

Brown Ale & Old Ale - Paral·lelament, es seguiren fent les cerveses originals fosques de les que es feren bandera algunes cerveseries de la zona de Newcastle. I aquestes originals es digueren BROWN ALE o, fins i tot OLD (OWD) ALE. Els termes old o owd es refereixen a la manera antiga de fer la cervesa.

Barley Wine - En èpoques de gran pobresa i penúria, la gent cercava una beguda que els fes d'aliment. Els cervesers, per respondre a aquesta necessitat, anaren fent cerveses cada cop més fortes. Una d'elles que cal citar és el BARLEY WINE = vi d'ordi. Sol presentar un grau d'alcohol d'entre 6 i 12º i es ven en ampolletes de 0,25L.

Porter - Una altra cervesa, inventada per uns metges de Londres en 1722, negra aquesta, també concebuda com a aliment és la PORTER que tingué el seu moment de glòria en plena revolució industrial entre les classes pobres.

Stout - L'invent tingué èxit, i alguns fabricants intentaren fer cerveses encara més robustes de gust. Robust es diu STOUT. Així és com aparegueren cerveses PORTER STOUT, Porter robusta. Quan aquestes cerveses arribaren a Irlanda ja només es deien STOUT.

La STOUT tal qual rep el nom de STOUT SECA. N'hi ha d'altres:

a) Oyster Stout - En primer lloc hom descobrí que la STOUT casava especialment bé amb les ostres. Els fabricants, sempre a l'aguait, començaren OYSTER STOUTS en les que, a vegades hom filtrava la cervesa amb pols de closca d'ostra. Tot plegat per donar gust d'ostra a la cervesa. Les Oyster Stouts solen ser més cremoses i menys aspres que les Stout seques.

b) Mild Stout - També sortiren MILD STOUTS o STOUT DOLCES en les que hom afegia sucre. Era una costum molt estesa al Regne Unit la d'endolcir cerveses. Amb l'afany d'oferir begudes alimentàries i riques, alguns fabricants feren STOUT ja preparada amb sucre.

c) Milk Stout - Sempre amb la idea d'alimentar, hi hagué metges que suggeriren afegir llet, crema, lactosa o algun extracte de llet al STOUT. Aquesta cervesa tingué certa voga a principis de segle XX i se li digué lògicament MILK STOUT.

d) Oatmeal Stout. - Continuant amb la idea d'aliment (devien passar molta gana) hi hagué qui proposà de fer OATMEAL STOUT, cervesa de farina de civada (Avena Sativa). La civada confereix un toc especialment cremós, ferm i sedós.

e) Imperial Stout. - Aquestes cerveses alimentaries tingueren molt d'èxit als països escandinaus i a la cort del Tsar de totes les Rússies. Però era una cervesa delicada, de forma que, per exportar-la, li posaven més matèria prima i, així augmentaven el grau alcohòlic i també posaven més llúpul, ambdues coses inductores d'una més llarga conservació. Aquestes cerveses potents de gust i d'alcohol reberen el nom d' IMPERIAL STOUT i passaren a fer-se amb les mateixes característiques en els països d'arribada: Noruega, Suècia, Finlàndia i, especialment Rússia.

Irish Ale (Irish Red) - Les Irish Ale solen ser fortes de gust, bastant amargues. Són roges i presenten un lleuger gust de mantega que acompanya el suau aroma fruitat.

Scotch Ale - Cerveses de tipus anglès però elaborades amb malts escocesos. Solen ser de color torrat o marró fosc i són més dolces i menys amargues que les angleses. Són parentes molt pròximes de les irlandeses.

Per ordre de densitat creixent, les Scotch Ale reben les denominacions de light, heavy, export i strong, termes que es corresponen a la classificació segons el preu del barril: 60, 70, 80 o 90 shillings. Cal dir que la majoria de cerveseries del Regne Unit i de

Commonwelth solen fer més d'una cervesa. Bàsicament solen oferir una Bitter, una Pale Ale, una IPA i una Strong. Després, solen afegir especialitats geogràfiques o estacionals. Realment i per no limitar-nos geogràficament, la majoria de les brouateries del món fan diversos estils de cervesa. El que passa és que ens havíem acostumat a grans empreses cerveseres que durant anys i panys han produït un producte o dos a tot estirar. L'esclat recent de les microcerveseries especialment a Catalunya i la enorme varietat dels seus productes, per sort, inverteix aquesta tendència.

Altbier - A Alemanya, les cerveses que precediren l'aparició de les LAGER i de les PILSEN també solien ser prou fosques. Les cerveses d'alta fermentació que encara es fan o que pretenen fer-se amb receptes antigues són anomenades ALTBIER, cerveses antigues. Solen tenir un fort gust de malt i un amarg prou discret. Actualment se'n fa alguna de baixa fermentació i amb l'afegit del procés de guàrdia.

Kölsch - A Alemanya, les cerveses d'alta fermentació reben l'adjectiu "obergärig". Una d'elles és la Kölsch. Es tracta d'una cervesa ALE feta a Colònia (i que conserva l'antic gentilici d'aquella ciutat). És transparent i rossa com una Lager-Pilsen però és un dels pocs crus que sobrevisqueren a l'onada Lager de mitjans de segle XIX. És doncs més fruitada que una Lager-Pils.

Berliner Weisse - Es tracta segurament d'una romanalla de l'època en la que no es podia controlar la fermentació. És una cervesa d'ordi i forment molt baixa d'alcohol que presenta també fermentació làctica. És doncs molt àcida i gasificada.

Weissbier-Weizenbier-Hefeweizen. - A l'Europa continental hi ha més constància de cerveses d'altres cereals que l'ordi. Concretament, a Alemanya es fan cerveses que contenen parts més o menys importants de forment (blat). El seu aspecte sol ser tèrbol de manera que, algunes reben el nom de TRÜB = tèrbol. Algunes deuen en part la seva terbolesa a la presència de llevat a l'ampolla. Se'ls diu HEFETRÜB = tèrbol degut al llevat. Com que la seva terbolesa sol presentar un color blanquinós, també se'ls diu WEISSBIER = cervesa blanca, fins al punt que aquest és el nom, genèric de les cerveses de blat, encara que siguin torrades i fosques. Finalment, també reben el nom més lògic de WEIZENBIER = cervesa de forment. El forment confereix acidesa així com un regust saladet semblant al del pa fresc.

Weizenbock & Doppelbock - Les cerveses fosques alemanyes han estat totes d'alta fermentació. Però la moda i pràctica en feren cerveses de baixa fermentació. Tot i així, algunes especialitats BOCK, fosques, encara es fan amb alta fermentació. És el cas de les fosques de blat, WEIZENBOCK i de les BOCK i la DOPPELBOCK.

Dinkel - Tipus especial semblant a la Weizenbier en el que hom substitueix el forment per espelta (*Triticum Spelta*).

Steinbier - Aquest tipus de cervesa presenta la particularitat que no s'escalfa normalment el seu most per sota l'olla, sinó que s'escalfa tirant-hi pedres calentes. És

el sistema més primitiu de cocció que ha existit mai. Les pedres queden negres de fum i de sucre. En el moment de la fermentació, les posen altre cop en el most per recuperar el sucre caramel·litzat adherit a la pedra. El resultat és una cervesa amb gust de fum, especialment suau i sedosa.

Stachelbier. - Qualsevol cervesa pot ser Stachelbier. Fins i tot ens han descrit que aquesta forma de servir la cervesa s'ha aplicat a la Guinness. Es tracta també d'una romanalla històrica. No fa pas gaire, les cerveses es prenen calentes, especialment a l'hivern. Una manera d'escalfar-les consistia en agafar una barra punxeguda (Stachel) que es trobava a la llar de foc i sucra-la a la cervesa. La cervesa s'escalfava i el sucre caramel·litzava.

Rauchbier - Aquesta també és una especialitat que ens ha arribat d'un passat prou llunyà. Podem suposar que antigament, hom maltejava sense preocupar-se del fet que el fum toqués el malt. És evident que llavors, la cervesa adquiria un cert gust de fum. Actualment, tant en algunes poques fàbriques alemanyes i una finlandesa, hom deixa expressament que el malt adquireixi el gust del fum de foc de faig. La Rauchbier també pot ser de baixa fermentació.

També es pot trobar alguna especialitat que combina RAUCH (=fum) i STEIN (=pedra).

Cervesa de sègol i altres cereals.

Com ja hem dit, és cervesa qualsevol líquid fermentat a base d'aigua i cereal. Per tant, existeixen cerveses de tots tipus de cereals. Després de l'ordi i del forment, hem de citar el sègol que és tradicional als països bàltics. Aquest cereal confereix una sensació de picant a la cervesa. També es pot fer cervesa d'espelta, de fajol, o de civada (avena). Però normalment hom sol barrejar aquests cereals a un substrat d'ordi tal com es fa amb la cervesa de forment.

També existeixen cerveses que són molt interessants per aprendre a tastar que es fan amb diverses cereals. Llavors podem apreciar el gust dolç del malt, el picant del sègol, el sedós de la civada, l'àcid del blat, l'àcid més fruitat de l'espelta etc.

Bière de garde - Abans d'endinsar-nos en el laberint belga, convé que fem una ràpida ullada a França. Concretament a la zona de Lille, Nord-Pas de Calais. En aquesta regió, es feia i encara es fa un tipus de cervesa que es convertí en estil i del que la majoria de les cerveseries copiaren el procediment de la guàrdia.

Aquestes Bière de Garde queden incloses en la denominació d'origen Nord/Pas-de-Calais atès que es fan exclusivament amb matèria prima d'aquella mateixa zona. Eren normalment elaborades als mesos de Febrer - Març i eren reservades fins a l'estiu. Per conservar-les, hom els afegia sucre per que es produís més alcohol. Així es conservaven un parell o tres de mesos més que les altres cerveses: es guardaven. Antigament no es filtraven. Avui, quan no reben aquest tractament, el bevedor queda avisat: sobre l'ampolla consta que la cervesa duu pòsit: sur lie. L'estil s'ha desvirtuat en alguns casos i es fan bière de garde de baixa fermentació. No presenten un color

particular. Cada elaborador la fa amb el malt que més li agrada. Tot i així, sovint són de color d'ambre fins al punt que sovint se li diu ambrée en lloc de bière de garde...

Cerveses d'abadia

Les primeres cerveses belgues que s'han conegut fora del país d'origen són les cerveses d'abadia, especialment la Chimay. Aquesta forma part d'un grup de cerveses que tenen registrada i reservada la denominació de TRAPPISTES o TRAPENQUES en relació amb l'orde dels germans trappistes o de la Trappe, descendents de l'orde del cister. Sis monestirs es dediquen ara a l'elaboració d'aquestes cerveses que tenen relativament poc a veure entre elles tret de la seva pertinença a un monestir de l'orde esmentat. CHIMAY, KOENINGSHAVEN (La Trappe d'Holanda), i WESTMALLE s'assemblen una mica. ROCHEFORT i ORVAL constitueixen un grup a part i també presenten una mateixa estètica. Pel que fa a WESTWLETEREN, no s'exporta, i almenys nosaltres no l'hem provada.

Són cerveses molt denses, sovint bastant dolces amb tocs de fruita de tota classe i mena degut a l'alta fermentació, i amb llúpols també molt variats, aromàtics i generosos. Com que aquestes cerveses tingueren un èxit comercial important, molts cervesers elaboraren també el seu cru d'abadia, adoptant el nom d'alguna abadia de la regió (i pagant els drets pel nom als monjos, que un hom és sant però no tonto...).

Ale belga - Independentment del formidable cacau que és la terminologia cervesera especialment a Bèlgica, cal remarcar que es fan crus propis, sovint relacionats de prop o de lluny amb la fermentació espontània i productes que originalment eren còpies especialment de cerveses escoceses.

Les que reben la designació d'ALE Belga són un grup de cerveses fetes a semblança de les PALE ALE britàniques o de les ALTBIER alemanyes.

Ale Roja belga - Aquestes cerveses acidulades, elegants i refrescants solen ser fetes amb una barreja de fermentació espontània i alta fermentació. Algunes també fins i tot resulten de la barreja de cerveses velles i d'altres de joves. L'elaboració d'aquests crus és tremendament savi.

Brown Ale belga - Les Brown Ale belgues es diuen en Flamenc Oud Bruin = vella o antiga bruna o marrona. El seu nom es deu al característic color torrat de la barreja de cerveses velles i joves. Alguns d'aquests crus milloren amb el temps. Solen presentar una taxa d'alcohol d'entre 5 i 6% i són àcides o agredolces.

Ale daurada belga - Aquestes cerveses, gairebé totes tributàries de la DUVEL, tenen un color daurat com si fossin Lager rosses, però són ALES de gust fort, sec, escumós, complexes, bastant equilibrades i amb una graduació d'entre 6 i 8%, fruitades i prou llupolitzades.

Cerveces de baixa fermentació o LAGER

Les cerques de baixa fermentació són el grup històricament més recent. Només es poden fer gràcies als mètodes tècnics de refrigeració i amb un ferment desenvolupat en les coves dels Alps Bavaresos: *Saccharomyces Carlsbergensis* (uvarum). La fermentació es fa entre 7 i 12°C i el llevat es situa al fons del cup de fermentació. La gran majoria de les cerques occidentals són LAGER, rosses més o menys clares i transparents.

Notem que moltes Lager actuals que no siguin les rosses (i fins i tot algunes rosses), antigament eren ALE a les que hom va aplicar el sistema Lager quan aquest aparegué. Per exemple, moltes BOCK, actualment Lager, eren Ale antany. A part de tots els inclassificables crus més o menys adulterats i de color groc, de gust dubtós quan no insípid, existeixen els diferents tipus de Lager següents:

Lager (pronuncieu làguer) – Sense cap més especificació també rep el nom de Helle o clara i es tracta simplement d'una cervesa de baixa fermentació amb qualsevol llúpul que no sigui el Zatec (o Saaz).

Pilsen - Una Pilsen, originalment, és una cervesa Lager amb ordis de Txèquia i llúpols Zatec. Aquest estil de cervesa, més sec que la Lager original, és el més imitat i adulterat. Com que la denominació no ha estat protegida fins fa pocs anys, moltes cerqueseries han anomenat Pilsen o Pils unes cerques que no sempre s'hi acostaven. Al sud d'Alemanya, les cerques que imiten la recepta Pils aosen aquesta denominació a la seva marca; per exemple Paulaner-Pils o Radeberger-Pils.

La majoria de les grans cerqueseries alemanyes elaboren diverses receptes de cervesa, una Lager, una Pils, una Bock i sovint una Weisse i altres especialitats.

Bock i Doppelbock - Cervesa originària del nord d'Alemanya i d'alta fermentació però, quan va aparèixer el sistema Lager, va adoptar aquest sistema sense canviar la resta de la recepta. Solen ser cerques fosques amb contingut alcohòlic de 6º o més. Cerques suaus amb sabor de malta amb un punt dolç. Existeixen Bock de forment: Weizenbock. També hi ha Bock Holandeses. Llavors perden el c :Bok.

Les Doppelbock són cerques descendents de la Salvator (Paulaner). Han de tenir una densitat mínima de 18º Plato i un grau d'alcohol d'almenys 6,8%. Com ho veiem, el terme de Doppel (doble) no s'aplica al grau d'alcohol sinó a la densitat.

Export - Antigament, a Dortmund i a la seva regió, com ara a Münster, es feia molta cervesa. Aquesta s'exportava, de manera que li digueren export. Quan arribà la tècnica Lager, aquestes cerques passaren a ser Lager, però es resistiren a la moda Pilsen. Són cerques mig seques, daurades amb més cos que les Pilsen, però menys amargues. D'uns anys cap a aquí, s'estan recuperant, però cap als anys 50, gairebé ningú no la feia. Algunes cerqueseries americanes i Japoneses han ressuscitat l'estil i ara, també reneix en el seu lloc d'origen.

Festbier, Maibock; Fastenstarkbier - Cerveses elaborades a Baviera, antigament d'alta fermentació i, des de mitjans de XIX, d'estil Lager copiat de Viena. Cerveses amb bastant de cos, més robustes que les autèntiques Viena i amb una graduació d'entre 5 i 6%.

Wien - Estil de cervesa inventat a Viena en 1841 pel cerveser Anton Dreher, de color bronze o coure amb molt de cos. N'hi ha versions alemanyes també prou robustes i d'Italianes més fines i elegants. Havia desaparegut de Viena i ara s'està recuperant.

Degustació

En primer lloc cal dir que recomanem al lector d'aquest apartat que faci un repàs del que tracta del gust i l'olfacte. És una premissa força útil.

No cal dir que creiem que aquest capítol és dels més importants. En efecte, el nostre propòsit no és el foment de l'alcoholisme tot i que tenim consciència que la cervesa duu alcohol. Creiem simplement que si hi ha gent que tasta el vi, altra que prova formatges i/o patés, cafès, tès, olis; si hi ha tastadors d'aigües, perquè no hi podria haver tastadors de cervesa? La beguda que ens ocupa pot presentar les mateixes lletres de noblesa perquè l'esment i el coneixement que l'elaborador hi posa, en el cas dels crus cuidats, són tant o més mirats i remirats que en el cas del vi. Simplement, a casa nostra, la cultura cervesera va desaparèixer amb l'arribada del cristianisme i, per tant, hem perdut la tradició que valorava la cervesa. Però això es pot recuperar.

I de fet cal remarcar que existeixen tastadors professionals de cervesa en els països cervesers com ara Bèlgica, Holanda, Alemanya o Anglaterra. I que n'hi ha a l'Estat espanyol, tot i que vinculats a les empreses productores.

Tastat la cervesa, fixar-se en les seves característiques és una actitud que hauria de ser completa (holística?). Amb això volem dir que tots els sentits possibles haurien d'entrar en joc. Concretament, podem sentir la cervesa quan és abocada al got, la podem olorar (molt important), la podem mirar, podem apreciar el tipus d'escuma que fa...

Abans de començar amb la pròpia degustació voldríem apuntar uns comentaris sobre el recipient del tast:

Existeixen moltes fantasies al respecte. I sobre aquestes fantasies hi ha tota una indústria muntada. Cada fabricant dissenya gots, copes i gerres "específiques" per al seu producte. No dubtem de l'eficàcia d'aquests recipients, però creiem que cal ser pràctic. I els tastadors professionals ho són: fan servir copes de tipus "tulipa", com els tastadors de vins. I fan un tast a temperatura ambient i un altre a temperatura de servei (fresca).

El soroll

És simplement un plaer i no cal fer moltes distincions. Només cal adonar-se que quan obrim una ampolla, ha de fer el soroll característic de les begudes carbonatades. En el cas d'alguna cervesa anglesa o d'alguna cervesa de fermentació espontània, pot ser que no faci aquest soroll perquè no són molt carbonatades. Sinó, les Lager que no facin soroll tenen molts números per ser passades...

La vista, l'aspecte.

Els colors de la cervesa són "fauvistes". Van del groc més descolorit al negre més inquietant passant per les carabasses, ambres, coures, estanys, daurats, roigs, terra cremada, Siena, marrons castanys etc. Cadascú és ben lliure d'utilitzar el comparatiu que més l'inspira en el moment de mirar la cervesa. Tot depèn del grau de maltejat de l'ordi. També podem apreciar si la cervesa és transparent, translúcida, tèrbola o si té pòsit, tot és lícit. Si té filaments col·loïdals, és que s'ha fet malbé o que l'hem refredada massa ràpidament. També té la seva gràcia veure les "onades" que fan les stout tirades de barril...

D'altra banda, amb la vista observarem i apreciarem el tipus d'escuma que ens ofereix la cervesa. En efecte, aquesta pot ser formada de bombolles grosses o petites, pot ser cremosa, compacta, esponjosa, flonja, pot fer un "bon cap" o no fer-ne gens. Pot ser romanent o no. De forma general, les escumes "naturals" deixen dibuixos a les parets del recipient de tast. Les que duen conservants no en solen deixar tants i poden arribar a separar-se del cos del líquid.

La transparència de la cervesa és el resultat de la voluntat de l'elaborador. Com més la filtra, més transparent resultarà... al mateix temps que perdrà qualitats gustatives. Normalment, les cerveses poc o gens filtrades o simplement decantades, ho solen indicar a l'etiqueta: Hefetrüb, Sur Lie, On Lees, op gist etc. Tot plegat terminologies que ens indiquen que la cervesa duu pòsit o que, com en el cas de les cerveses de forment, són "blanques".

L'olor – Recomanem sempre que el tastador olori la cervesa abans de beure-la per dues raons:

- perquè això ajuda a concentrar-se sobre els gustos i aromes que vindran després amb el tast de boca. D'alguna manera és un pre-tast que ens avisa del que podem trobar.

- perquè més d'un cop, l'escuma ens dona unes olors que, després, en el tast no les trobarem o quedaran tapades per altres. (en aquest sentit recomanem l'experiència amb la Trappe rossa).

Bàsicament, les olors que se'ns faran més evidents són les del malt (dolç, encaramel·lat), les dels llúpols (olor d'herbes, de palla o de fusta) i del ferment (olor de fruites).

El gust - Una premissa important: No ens gastem diners amb bones cerveses si estem encostipats. Està demostrat que en un tast sense fer servir el nas (l'olfacte), hom no pot distingir la poma de la patata! És important també posar en alerta el tastador que el fet de fumar redueix molt considerablement les seves capacitats gustatives i olfactivas. El tabac "crema" els òrgans que usem en el tast!

Cal recercar els gustos en dos temps:

- Primer la cavitat bucal ens indicarà si una cervesa és dolça, amarga, àcida o salada. També ens informarà sobre el tacte de la beguda, si és cremosa, aspra, aigüosa o aigualida, etc. En aquesta etapa podrem també definir la saturació gasosa (abundant; feble).
- En un segon temps, cal fer que els aromes que, per mor de l'escalfor de la boca s'evaporen, arribin a la cavitat nasal on seran identificats. Normalment, el que es fa és comparar analògicament els aromes que es distingeixen amb olors conegudes. Per exemple, les cerveses més fruitades recorden alguna fruita com ara l'albercoc, les prunes, les panses o el raïm fresc. Els llúpols poden recordar l'olor del fenc, de l'herba fresca, de la palla o de la fusta. Cadascú ha de cercar en la seva memòria coses que pugui comparar amb els aromes que percep en la cervesa.

El gust de la cervesa també pot presentar algunes característiques que es poden apreciar:

Nosaltres solem recomanar que hom tasti un cru fins a quatre vegades. Així podrem determinar si la cervesa és complexa o simple, cosa que significa que ens interroguem sobre la varietat de gustos continguts i sobre la preeminència dels uns sobre els altres.

També solem anomenar rere-gust el fet que una cervesa deixi un gust romanent o si deixa la boca "neta" de gustos. És convenient determinar quin gust és romanent (normalment és el que vehicula l'amargor) i quin és més volàtil.

Unes altres distincions que podem fer són les que es refereixen al cos i a la graduació. El cos està lligat al tacte i es descriu en termes de pes i de volum o de forma: una cervesa rodona, buida, plena, espessa, pesada, tallant, etc. La graduació alcohòlica no té res o poc a veure amb el cos: simplement apreciem la quantitat d'alcohol

observant si la cervesa és més o menys xaroposa i si la presència d'alcohol afecta més o menys el gust.

Guia:

Per a aquells que vulguin objectivar una mica les seves sensacions, vet aquí un esquema que es pot seguir:

1. **Aspecte:** Transparència: Entre translúcid i opac.
2. **Color:** de groc clar a negre opac.
3. **Escuma:** entre romanent i efímera. Espessa, fina, cremosa, lletosa, etc.
4. **Olor:** Malt (dolç, caramel, regalèssia, torrat)
Llúpol (fresc, vell, aromàtic, amarg)
Flors
Fusta
Fruites
Verdures
Espècies
Dissolvents
Compostos químics.
5. **Tast:** Confirmar les olors.
Malt
Llúpol
Romanència
Alcohol
Equilibri
Diferència entre tastos

Simplificant una mica podríem dir que les cerveses de baixa fermentació juguen amb els llúpols. Els malts d'aquestes cerveses solen ser bastant discrets i donen marge a tota mena de variants amb l'aromatització.

Existeixen dos tipus bàsics de llúpols: l'amarg i l'aromàtic. A part d'això, les flors sense fecundar són més aromàtiques i les fecundades són més amargues. Un tercer tipus no es defineix per la seva varietat sinó pel fet que és vell: un llúpol vell ha perdut els àcids que el fan amarg i els esters que el feien aromàtic, però segueix tenint un rere-gust de fenc i conserva les seves propietats bacteriostàtiques.

Les cerveses d'alta fermentació també juguen amb l'aromatització dels llúpols, però es concentren més en els malts i en els ferments. Solen doncs ser més dolces i acolorides, poden ser tèrboles degut a la presència no filtrada de ferments de primera o de segona fermentació.

FITXA DE DEGUSTACIÓ
<http://cervesaencatala.blogspot.com>

Dades cervesa	País		Marca	Nom	Estil	Alcohol	Ingred. indicats	Web	
Dades degustació	Data		Temperatura	Altres			Ref.		
Conceptes ↓	Intensitat→		0	1	2	3	4		
Aspecte	Escuma	Persistència							
		Densitat							
	Color								
	Transparència								
	Pòsit								
Aromes	Malt	Fornèria							
		Caramels							
		Torraç							
		Cremat							
	Llúpul	Fruitat							
		Floral							
		Herbal							
	Ferment	Fruitat							
		Ferment fresc							
		Diacetil							
		DMS							
		Fenols							
		Dissolvent							
Acetil alquid									
Còrpora	Cos								
	Alcohol								
	Gustos	Amargor							
		Dolçor							
		Salat							
		Àcid							
	Astringència								
	Efervescència								
	Persistència								
	Retorn								
	Complexitat								
Equilibri									

Es permet la còpia, traducció i ús d'aquesta fitxa sempre que se'n citi l'autoria i la procedència. També es faria bé que ens informessin de les modificacions que s'hi puguin aportar.