

*La cerveza es una bebida alcohólica muy antigua, desarrollada por los pueblos de los imperios mesopotámicos y por los egipcios.*

*Para conseguir ese paladar amargo que caracteriza a la cerveza, se le añade lúpulo o, más exactamente, su flor, un cono de pétalos dorados que contiene resinas y aceites aromáticos.*

### **Historia**

*Los orígenes de la cerveza se pierden en los tiempos entre historias y leyendas; las del antiguo Egipto atribuyen su origen al capricho de Osiris.*

*La mención más antigua de la cerveza, "una bebida obtenida por fermentación de granos que denominan siraku", se hace en unas tablas de arcilla escritas en lenguaje sumerio y cuya antigüedad se remonta a 4.000 años a.C. En ellas se revela una fórmula de elaboración casera de la cerveza: se cuece pan, se deshace en migas, se prepara una mezcla en agua y se consigue una bebida que transforma la gente en "alegre, extrovertida y feliz".*

*Los egipcios, recogiendo los métodos sumerios, elaboran una cerveza que bautizan con el nombre de "zythum", descubren la malta y añaden azafrán, miel, jengibre y comino con objeto de proporcionarle aroma y color. Y si entre los romanos y los griegos fue considerada una bebida de a gente llana, los pueblos del norte de Europa festejaban con cerveza las fiestas familiares, las solemnidades religiosas y los triunfos sobre sus enemigos.*

*Entre los siglos XIV y XVI surgen las primeras grandes factorías cerveceras, entre las que destacan las de Hamburgo y Zirtau. A finales del siglo XV, el duque de Ravieria Guillermo IV promulga la primera ley de pureza de la cerveza alemana, que prescribía el uso exclusivo de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en su fabricación.*

*La auténtica época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío, y culmina en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Pasteur relativos al proceso de fermentación.*

### **La Cerveza en España**

***Se dice que la cerveza fue introducida en España, un país tradicionalmente vinícola, por Carlos V en el siglo XVI. Tras su abdicación, el emperador instaló una pequeña fábrica de esta bebida en el monasterio de Yuste, al que le había acompañado un maestro cervecero. A partir de entonces, el consumo de cerveza en nuestro país evoluciona lenta y positivamente y en torno a 1900 aparecen las grandes compañías cerveceras españolas: Mahou (1890), Aguila (1900), Cruz del Campo (1904) y Damm (1910).***

*Su baja graduación alcohólica y sus propiedades refrescantes contribuyeron a que, a partir de la década de los sesenta, la cerveza se situase entre las bebidas más consumidas en España, a lo que también contribuyó el aumento del turismo.*

*Sin embargo, en los últimos seis años el sector cervecero registra una progresiva tendencia a la baja en el consumo y en la producción.*

*El bebedor español de cerveza, cada día más selectivo en la elección de marcas y estilos, consume una media de 64,75 litros de esta bebida al año, siete menos que hace seis. Cabe subrayar el auge que ha experimentado la cerveza sin alcohol entre nuestros consumidores, hasta alcanzar un porcentaje que supone el 10% del*

consumo nacional.

### **Elaboración**

*La cerveza es una bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de la malta (germinación, secado y tostado de los granos de cebada), al que se han agregado lúpulos y sometido a un proceso de cocción. Tras filtrar la cerveza, se procede a su envasado en botellas, botellines, latas o barriles.*

### **Estilos Clásicos**

**Lambic:** *Originarias de la zona flamenca del río Zenne (Bélgica), se fabrican a partir de cebada malteada y trigo crudo y utilizan cepas salvajes de levadura, lo cual provoca una fermentación espontánea. Tienen poco gas y por tanto, poca espuma. Entre sus variedades se encuentran las "gueze" de carácter achampanado; las "faro", endulzadas con azúcar candi; las "mars", versión diluida de la anterior; la "kriek lambic", elaborada con cerezas, y la "frambozen", con frambuesas.*

**Cervezas de trigo:** *Son muy refrescantes y tienen una elevada proporción de trigo añadida a la cebada. De fermentación alta, son conocidas como "blancas" porque producen una espuma muy pálida durante la fermentación. El estilo más difundido, elaborado en el sur de Alemania, es denominado en unas ocasiones "wezenbier" (cerveza de trigo) y en otras, "weissebier" (cerveza blanca). Las levaduras utilizadas en su elaboración le aportan un toque aromático balsámico y resinoso, que aumenta su efecto refrescante.*

**Ale:** *Tradicionalmente ligada a las Islas Británicas, es una cerveza de fermentación alta en caliente (de 15 a 25 grados), que proporciona al producto aromas afrutados y gran variedad de tonos y sabores. Destacan la "mild", ligera, muy pálida, con bajo contenido alcohólico; la "bitter", servida de barril, seca y lupulizada; la "pale ale", traslúcida, de color bronce o rojo ambarino además de la "india pale ale", la "brown ale", la "old ale" y las "ale" escocesas, irlandesas y belgas.*

**Stout:** *Cervezas de fermentación alta, muy oscuras y cremosas. El término "stout" (robusto) define su carácter, con acusado aroma lupulizado y acidez afrutada. Entre las "stouts" secas más populares del mundo, se encuentra la Guinness, originaria de Dublín, con quince fábricas repartidas por todo el mundo.*

**Porten:** *Su nombre procede de un pub de Londres donde se fabricaba una cerveza muy tostada y amarga, más ligera de cuerpo que la "stout". Se sirve a temperatura ambiente y su contenido alcohólico supera los cinco grados.*

**Lager:** *Cerveza de baja fermentación, guardada a una temperatura cercana a los cero grados durante dos meses. Una vez envasada, debe consumirse lo antes posible.*

**Cerveza al vapor:** *Se conoce así una variante de "lager" californiana, en cuya elaboración se utilizan tanques de fermentación poco profundos, con lo que se logra un rápido enfriamiento del mosto al estar más en contacto con el aire. El producto obtenido contiene una alta proporción carbónica. Hoy se produce en Baviera, Gran Bretaña y California.*

**Cerveza ahumada:** *Se obtiene al tostar los granos de cebada sobre el fuego. Tiene tradición en Escocia, Alemania y Polonia. Una variante es la cerveza a la piedra, en cuyo proceso de elaboración se le introducen piedras candentes en el mosto.*

**Cerveza de centeno:** *Originaria de los países Bálticos, es elaborada con centeno, rico en calcio, hierro y vitamina E.*

## Degustación

***Temperatura:*** La cerveza lager o rubi a debe servirse a seis u ocho grados. Una cerveza más fría desarrolla menos espuma, y más caliente, una espuma menos consistente., **pues**

***Presentación:*** El recipiente de la cerveza –vaso, copa o jarra– no debe presentarse congelado, pues dificulta la formación de espuma y la apreciación visual del líquido, y a la hora de saborear una cerveza, deben de tenerse en cuenta su brillo, su transparencia y la cremosidad de su espuma.

***Color y sabor:*** La graduación alcohólica, el amargor, el cuerpo y la temperatura determinan el sabor de una cerveza. Los colores –rubia, negra, tostada o blanca– no implican ningún sabor asociado, únicamente dependen del mayor o menor tueste del cereal durante el malteado

## La cerveza y la salud

***La cerveza posee un alto contenido en vitaminas, sales minerales, proteínas, fibras, micronutrientes y carbohidratos. Según un estudio realizado en la Universidad de Cardiff (Reino Unido), la cerveza incrementa el colesterol "bueno", mejora la coagulación de la sangre, tiene un alto valor nutricional y favorece la digestión. Sus autores aconsejan el consumo diario de cerveza incluso a las mujeres en periodo de lactancia, dado que sus proteínas estimulan el flujo de la leche materna.***

***La cerveza solo contiene de 4 a 5 grados de alcohol y carece de grasas. Una caña, por ejemplo, tiene menos calorías que un refresco, un vaso de vino o***