

# La cerveza, mejor con espuma

Nunca debe consumirse helada y siempre es preferible la servida en barril

CARLOS DELGADO

Considerada como la bebida por excelencia de los países sin vino, la cerveza ha logrado convertirse, en el corto espacio de tres décadas, en la bebida alcohólica más consumida por los españoles, con una producción anual superior a los 2.100 millones de litros, y no deja de crecer.

Hoy los españoles consumimos cerca de 59 litros por habitante y año, superior al consumo de vino, lo que no deja de ser significativo en un país como el nuestro, que tiene dedicada a las viñas más extensión que ningún otro en el mundo. Bien es cierto que aún estamos lejos de los 130 litros que se consumen en Checoslovaquia o los 122 de Alemania, pero si tenemos en cuenta que tan sólo hace 30 años bebíamos cuatro litros anuales y que desde entonces el progreso ha sido geométrico, la implantación de la cerveza entre nosotros tiene visos de convertirse en algo tan definitivo como en los países del Norte.

Resistente, con un elevado contenido alcohólico y aromatizada con plantas amargas como la genjiana y el cilantro, la cervisia o celia, durante la Edad Media se refugió en los conventos; es la *cervisia monachorum*. Allí la técnica se depuró y las mezclas se perfeccionaron hasta incorporar el lúpulo, mencionado por santa Hildegarda, abadesa de Rupertsberg, en 1079.

La base es una excelente cebada cervecera, lúpulo, levaduras adecuadas y agua. A partir de ellos, un buen malteado de la cebada, previamente germinada; una adecuada aromatización con lúpulo (los mejores de Spalt y Tettenaurg, en Alemania; Styria, en Yugoslavia; Saaz y Auscha, en Checoslovaquia, o los españoles de Soria, León y Galicia—; el añadido imprescindible del agua, verdadera materia prima que sigue siendo, como en el caso del *whisky*, un arcano de calidad; y finalmente la correcta fermentación, a temperatura controlada, mediante levaduras puras de *saccharomyces cerevisiae*, son la garantía de nuestras excelentes cervezas rubias, de un brillante color ambarino, más o menos oscuro según tipos y marcas; una fragancia suavemente herbácea y floral y un peculiar y agreste sabor amargo con tenues matices acaramelados. Una cerveza así —generalmente la *especial extra* de las grandes marcas— es una bebida refrescante y alegre, de soberbios matices gustativos y estimulantes efectos.

Existen entre nosotros algunos prejuicios o costumbres que claramente se contradicen con la correcta forma de consumir cerveza. Por ejemplo, la temperatura. Es demasiado común, sobre todo en los meses de verano, el consumo de cerveza helada, en jarras o

vasos no menos helados. Si la costumbre puede estar justificada por el calor de los meses estivales, no es menos cierto que con esas temperaturas tan bajas, rondando la congelación, impedimos una correcta degustación y apreciación de las cualidades organolépticas de la cerveza. Y todo esto sin que consigamos apagar mejor la sed. Al contrario, lo único que logramos es despertar un mayor deseo de beber y destrozarnos, con bastante probabilidad, nuestra garganta. La cerveza debe tomarse entre los 7° C y los 9° C, y si está más fría es conveniente enjuagar con agua caliente la jarra o el vaso en el que la vamos a beber. Recordemos que los ingleses incluso sumergen un tizón al rojo en su cerveza para una mejor degustación.

Otro de los prejuicios, generalmente unido a esta costumbre de tomar la cerveza como *apagased*, es la de beberla sin espuma. Un grave error. Una buena cerveza se nota precisamente por su espuma, que es, por otra parte, el mejor indicativo de posibles adulteraciones. Así, una cerveza con una espuma abundante pero muy ligera, denota un exceso de anhídrido carbónico; por el contrario, si es muy densa y compacta es que se han añadido soluciones emulsionantes. En ambos casos se trata de una adulteración que puede resultar perjudicial para la salud.

Una buena cerveza debe formar una corona de espuma consistente, que se adhiera al cristal pero que se diluya fácilmente con el quido a cada trago. A su vez, es debe desprender durante cierto tiempo unos finos hilos de pequeñas burbujas, que ascenderán rápidamente hacia la espuma al menor movimiento del vaso.

## Camareros avisados

Lo mejor, sin duda, es la cerveza a presión de barril (el 30,4% del consumo), algo que desgraciadamente se está perdiendo. Per atención, evite una de las manipulaciones fraudulentas más corrientes en las *cañas* de barril. Ésta consiste en servir los restos de otras *cañas* tiradas con anterioridad, que el avisado camarero irá recogiendo en un recipiente colocado debajo del grifo. Luego una adición de espuma facilitará el engaño. Esta práctica, demasiado extendida, está prohibida.

Si es más partidario de la *cómoda* botella o botellín (67,7% del consumo) o lata (1,9%) procure servirse tomando unas elementales precauciones: vierta el líquido sobre el vaso inclinado, de forma que golpee la parte inferior. Cuando esté medio lleno, enderece el vaso y termine dejando caer la cerveza desde más altura, hasta formar una corona de espuma de unos dos o tres dedos.

## DÓNDE BEBERLAS

La Cruz Blanca (Alcalá, 149, Madrid). El Cangrejero (Amaniel, 25, Madrid). Riaño (Andrés Mellado, 92, Madrid). La Plaza (Velarde, 24, Madrid). Fass (Concha Espina, 24, Madrid). La Pinta (Paris, 180, Barcelona). Alt Heidelberg (Ronda de la Universid, 5, Barcelona). Alt Berlin (Diagonal, 635, Barcelona). Ras (Bailén, 92, Barcelona). La Taberna Holandesa (plaza de Rodrigo Botet, 5, Valencia). El Chofre. (Gloria, 7, San Sebastián). Altzerri (Reina Regente, 3, San Sebastián). Cervecería Garagar (Bulevar, 5, San Sebastián). Cervecería Taloaska (avenida de Madariaga, 3, Bilbao). Cervecería La Salve (avenida de las Universidades, s/n, Bilbao).

## CÓMO CONSERVARLA

La cerveza es una bebida de poca vida, que sufre una importante alteración de sus aromas y sabores entre los tres y seis meses. Si se quiere tener en casa debe protegerse de la luz. Un sitio oscuro, a una temperatura baja, superior a los 7° (pero no muy frío, ya que podría llegar a condensar las proteínas y adquirir un aspecto turbio), y sin ser sometida a movimientos bruscos o cambios de temperatura, es la mejor garantía de conservación. Si abre una botella y no la consume del todo, no trate de guardarla, porque a las pocas horas se habrá convertido en un líquido insulso.

Para su consumo en casa existen en el mercado abundantes aparatos, que se venden en los grandes almacenes y cervecerías especializadas (Riaño, Andrés Mellado, 92, Madrid o El Corte Inglés) por 2.500 pesetas. Simulan el grifo de la barra de bar, y están dotados de unos pequeños barrilitos de 3,5 o 10 litros, que permiten degustar en el propio domicilio la cerveza a presión.

## ELEGIR

En España, la reglamentación distingue tres tipos de cerveza:

— *Normal*: aquella cuya graduación alcohólica no es superior a 3°, y el extracto seco primitivo inferior al 13% en peso.

— *Especial*: de calidad superior, con un extracto seco primitivo inferior al 13% en peso.

— *Especial extra*: aquella cuyo extracto seco primitivo no sea inferior al 15% en peso.

Estos datos, junto a la graduación alcohólica, volumen y fecha de consumo preferente, deberán figurar en la etiqueta.

Debe hacer caso omiso al resto de indicaciones cuyo único objetivo es exclusivamente comercial. Palabras como *super*, *calidad*, etcétera, no quieren decir nada.