



ANÁLISIS SENSORIAL DE LA CERVEZA

por Francisco Garrido

Si la primera vocación de la cerveza es la de ser paladeada, su elaboración y degustación conducen al placer de los sentidos. Las cervezas se disfrutan a través de la fase visual, olfativa y gustativa, ofreciendo en su conjunto un atractivo análisis sensorial.

Fase visual

El sentido de la vista permite observar la gama de colores de las cervezas, su espuma y transparencia. Esta bebida exhibe una paleta de colores muy amplia que abarca del claro al oscuro atravesando todas las gamas del amarillo, el rojo y el naranja. En la amarilla podemos encontrar amarillo pálido, oscuro, verdoso, paja, topacio dorado pálido, leonado, cobrizo, ámbar, castaño y caramelo.

En el rojo tonalidades claro, oscuro, cereza, grosella, ladrillo, rubí, bermellón, ocre y rojizo.

Con respecto al naranja, albaricoque, caoba, rojo anaranjado, canela y acastañado.

Incluso las cervezas castañas presentan sombreadas de tonalidades rojas que van del castaño rojizo o rubí hasta el ébano de las stouts conocidas como “cervezas negras”.

La espuma se define por la textura y duración, ésta puede ser espumosa weise, tupida pils, compacta trapense, cremosa stout irlandesa y de duración fugaz. La espuma tupida y de duración media se adhiere al borde del vaso y deja una huella cada vez que se bebe. Una espuma demasiado compacta, que parezca flotar por encima de la cerveza tiene todas las posibilidades de haber sido estabilizada artificialmente. Para asegurar que esto no es así, se puede realizar la siguiente prueba: apartar antes un poco de espuma con una cuchara metálica, si ésta se mantiene al cabo de una hora ha habido una ingerencia artificial.

Frente a la vista, la cerveza puede ser opaca, turbia (a causa de las levaduras en suspensión), venada (si el crudo no ha sido filtrado), transparente, límpida (muy filtrada) y cristalina (ultrafiltrada). Evidentemente existen variedades dentro de esta gama. Una cerveza refermentada y escanciada hasta el poso se verá enturbada por las propias levaduras. Esta turbulencia sin afectar en absoluto su calidad, le conferirá una ligerísima acritud. Por el contrario, la turbiedad de una “cerveza revuelta”, oxidada, suele indicar defectos del

producto. Y también puede ocurrir que se vela la cerveza brutalmente refrigerada, pues el frío provoca turbiedad coloidal.

Fase olfativa

Al oler la cerveza, lo primero que se aprecia es la fuerza e intensidad de su aroma, a continuación sus características (muy fina, distinguida, ordinaria o grosera) y finalmente su carácter. Al instante se distinguen sus componentes a través del ligero fume de la levadura, un tanto acre y herbáceo. Las stouts llaman inmediatamente la atención por su aroma a caramelo quemado. Las de trigo exhalan un bouquet afrutado en algunas ocasiones seco y en otras algo ácido. Las trapenses van enriquecidas por su fragancia de las levaduras y el perfume de hierbas y especias.

Fase gustativa

El primer sorbo despierta la lengua y humedece las papilas. Al dar un segundo sorbo se detecta que la cerveza puede ser más o menos dulce: azucarada, dulce, seca, "brute"; así como su suavidad al llenar la boca sin agresividad alguna, condensando armoniosamente las diversas sensaciones.

Sensación dulce de malta, eventualmente de granos crudos (arroz, maíz) y de caramelo. Sensación amarga provocada por el lúpulo, duplicada por una punta de acidez y otra de aspereza, si la lupulización ha sido excesivamente pronunciada. Fondo ligeramente salado, según sea la calidad del agua.

Estas sensaciones se ven matizadas por una gama de sabores característicos. Aquí resaltan la delicadeza del malteado y la lupulización de una Pilsen Urquell, el relativo dulzor de una Munich y el sabor mediocre de una Pils ordinaria, además de tornarse una trapense espirituosa: arremolinándose en el paladar decenas de tonalidades especiadas. La Gueuze, sin embargo, no tarda en liberar su mordiente ácido y áspero, su astringencia vinculada con el añejamiento en cascos de madera. Una blanca berlinesa excita los bordes de la lengua, pica y estimula. La Stout, por el contrario, aun cuando sólo podamos apreciar unos sabores aparentemente gruesos, deja asomar por detrás sus destellos consistentes en sutilezas de anís y regalices. En cuanto al afrutado de ciertas cervezas de abadía ningún aficionado cabal podrá por menos de percibirlo.

Es a través de la riqueza, el equilibrio y la finura de su sabor cuando una gran cerveza deja su impronta.