



## **LA CERVEZA: TIPOS Y CLASIFICACIONES por Francisco Garrido**

La clasificación de las cervezas no es esencial al existir considerables diferencias de sabor, incluso entre el mismo tipo. No obstante, una clasificación aproximada ofrece al bebedor de cerveza un elemento en el que basarse para tener una idea de la clase de cerveza que bebe, aunque no la haya probado antes.

Lo ejemplos que existen son muchos, si usted pide una cerveza de malta le servirán una cerveza negra y fuerte, de sabor ahumado, es decir, bajo en dióxido de carbono; sin embargo si prefiere una cerveza blanca se tomará una variedad ligeramente agria, pajiza y bastante turbia. Como éste, existen mil casos más.

Basándonos en el tipo de fermentación podemos presentar una amplia clasificación de clases de cerveza, pese a ser éste un tema muy subjetivo. Es el cervecero quien decide si tal cerveza es de un tipo u otro y la clasificación como tal pero, a la postre, la percepción del bebedor es más importante que el lugar en que se encasilla.

### **Fermentación superior**

#### **Ales**

El término "Ale" es el nombre genérico de las cervezas de fermentación superior elaboradas al estilo inglés. Su color es ámbar, aunque no necesariamente, y su sabor es agridulce pero también puede ser amargo. La mayoría de las ales tienen mucho cuerpo y son afrutadas. Ale puede considerarse el nombre genérico de las cervezas de fermentación superior, o un tipo específico, aunque en algunas partes del mundo este término se utiliza erróneamente.

#### **Amber**

Es la denominación actual de la Ale y hace referencia al color. Ésta es la designación de las cervezas especiales belgas y las ales americanas.

#### **Vino de cebada**

Esta denominación se utiliza para las cervezas muy fuertes de fermentación superior. El color puede variar de pajizo a oscuro. Las versiones más fuertes de la ale inglesa reciben el nombre de vino de cebada.

#### **Ale belga**

La Ale belga es una réplica de ale inglesa, posee un carácter similar. La Ale belga puede ser más especiada y energética. Los belgas denominan Ale a su cerveza de color ámbar, de fermentación superior con bajo contenido de

alcohol. Las Ales belgas son más adecuadas para el tapeo que la cerveza tipo Pilsner.

### **Ale escocesa**

La Ale escocesa es una cerveza predominantemente redonda, de mucho cuerpo, normalmente muy oscura, dulce y de sabor malteado y tostado. Muchas de las ales escocesas son productos belgas.

### **Duvel**

La Duvel es una cerveza eminentemente belga, se denomina así por la primera infusión realizada de este tipo, también se refiere a una fuerte cerveza belga de paja.

La Duvel es una cerveza con un alto contenido alcohólico, de fermentación superior y amarga. La cerveza de paja se degusta fría a temperatura ambiente y debe su nombre a su contenido engañosamente fuerte.

### **Porter**

Cerveza de malta (seca/ dulce/ leche/ harina de avena/ imperial). La cerveza de malta hace justicia a su nombre y posee un alto grado de tosquedad. Los tipos existentes presentan un pronunciado color oscuro y sabor a malta tostada. Ya sea en versión amarga, dulce o seca, la espuma de esta cerveza debe ser siempre firme y cremosa.

### **Alt**

Altbier es la cerveza que en Alemania sobrevivió al cambio de la cerveza de fermentación inferior, de ahí el nombre de alt (viejo). Estas cervezas son de fermentación superior y experimentan una maduración en frío de entre tres y ocho semanas. Suelen ser de color bronce oscuro, aunque también existan versiones más claras. Es bastante suave, ligeramente amarga y con frecuencia presentan un tono algo tostado. Se bebe fría y se localiza en la ciudad alemana de Dusseldorf.

### **Kölsch**

La Kölsch es una cerveza de fermentación superior permanente vinculada a la ciudad de Colonia, de la que recibe su nombre Kölsch que significa "de Colonia". Es una cerveza de paja, suave y ligera, pero con un considerable contenido de dióxido de carbono. Su contenido alcohólico ronda en torno al 5% (vol.) y puede elaborarse con una pequeña cantidad de malta de trigo. La Kölsch es un tipo de cerveza protegido, con un contenido y un método de elaboración bien definidos. Una de sus características son sus prioridades para asentar el estómago.

### **Trappist**

No existen más que seis marcas en el mundo que pueden denominar a sus cervezas Trappist. Son todas de fermentación superior, similares a las ales belgas y a los vinos de cebada.

### **Flanders negra**

Es una especialidad belga de fermentación superior. De color marrón rojizo, su maduración es de un año o más, mezclándose a continuación con una cerveza más joven. Presenta un sabor ligeramente agri dulce debido a su envejecimiento en roble. Su contenido de alcohol ronda en torno al 5%.

### **Especial**

Muchas de las cervezas locales belgas no pueden clasificarse realmente en clases independientes. Se incluyen bajo la denominación de ales belgas, pero presentan grandes variaciones de una a otra.

### **Cerveza de trigo**

La cerveza de trigo es el tipo belga especiada, elaborada con trigo sin malta, aditivos de especias y cáscaras de naranja. Es una bebida turbia de sabor ligeramente amargo y especiada. La variante alemana se elabora con trigo malteado y no incluye aditivos. Algunas versiones contienen levadura y son turbias, existen las versiones filtradas y, por lo tanto, transparentes (Kristall). Las cervezas de trigo no tienen por que ser de paja, son frescas y ligeramente agrias.

### **Cerveza blanca**

La cerveza blanca es igual que la cerveza de trigo. Existen algunas versiones alemanas que denominan "cerveza blancas oscura" (Weissbier Dunkel) a sus cervezas de trigo negras. Los alemanes utilizan indiscriminadamente los términos cerveza blanca (Weissbier) y cerveza de trigo (Weizenbier).

### **Fermentación inferior**

#### **Lager**

Pilsner, Dortmunder, malta y licor.

#### **Pilsner**

En sus orígenes la procedencia de la Pilsner fue la ciudad checa de Pize. Es siempre una cerveza de paja, de fermentación inferior, con un moderado amargor de lúpulo y ligeramente malteada. Su porcentaje de alcohol oscila entre 4,5% y un 5,5%. Al igual que muchas otras cervezas de su clase, originalmente era una bebida de mucho cuerpo, siendo en la actualidad una cerveza clara y neutra.

#### **Dortmunder**

La Dortmunder se diferencia de la Pilsner por su color algo más oscuro, su menor contenido de lúpulo y un sabor más suave y pleno. En Dortmund, Alemania, donde tiene su origen, se denomina "export". En Holanda utilizan la abreviatura Dort, pero en este caso se trata de un tipo de cerveza más dulce y con mayor contenido de alcohol.

#### **Viena**

Cerveza Märzen, Oktoberfest.

## **Munich**

Esta es la variante bávara de la lager, tanto en versión clara como oscura. En Alemania, la versión oscura se reconoce por el nombre de dunkel (oscura). La Munich es una cerveza malteada con un sabor razonablemente neutro.

## **Bock**

El término Bock procede de la ciudad alemana de Einbeck. Las cervezas Bock, así como las Doppelbock, son de fermentación inferior, tienen un mayor contenido de alcohol y se caracterizan normalmente por un dulzor de malta. Se venden generalmente como cervezas de temporada, aunque no en todas partes.

## **Rauchbier**

(cerveza ahumada)

Las Rauchbiers son cervezas en las que el secado de la malta tiene lugar sobre el humo procedente de madera. Pueden ser de fermentación superior o inferior. Se caracteriza por su sabor ahumado. Este tipo predomina en Bamberg, Alemania, aunque también se elaboran en Escocia, Francia y Alaska.

Schwarzbier

(cerveza negra)

## **Fermentación espontánea**

### **Lambic**

Es una cerveza especial, de fermentación espontánea, es en realidad la precursora de todas las cervezas. La levadura para la elaboración de esta bebida se encuentra en el Valle Senne, al sur de Bruselas. La Lambic, en cuya elaboración se añade un 30% de trigo, es una cerveza amarga, que experimenta un largo proceso de maduración en roble. Su contenido alcohólico es pequeño y su versión "sencilla" cuenta con muchos adeptos. Se puede adquirir endulzada, mezclada o preparada con fruta.

### **Gueuze**

La mezcla y embotellado de una Lambic madura con una Lambic joven da lugar a una cerveza agri dulce más energética que la Lambic propiamente dicha. Esta mezcla se denomina Gueuze.

### **Faro**

Es simplemente una Lambic (cerveza de fermentación espontánea) a la que se ha añadido azúcar para endulzarla. Son asimismo Faro, las mezclas de Lambic con cervezas de fermentación superior.

### **Cerveza de fruta**

Bajo esta denominación se agrupa un conjunto de cervezas, principalmente belgas, con una adición de fruta. La cerveza básica puede ser una Lambic, pero normalmente es una Gueuze u otra de fermentación superior normal. La denominación Gueuze o Lambic puede verse en la etiqueta. Las frutas más frecuentes son cervezas y frambuesas, aunque el abanico de posibilidades es enorme, como manzanas, plátanos y moras. Los sabores son muy variados.