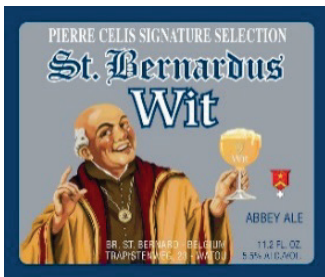




CAJA MUNDIAL ESTILOS, PAÍSES E INGREDIENTES

Hemos planteado esta selección de cervezas como un viaje alrededor del mundo y a lo largo de los distintos estilos de cerveza y de sus componentes básicos: la levadura, el lúpulo y la malta.

1. Partimos del epicentro mundial de la cerveza: **Bélgica**, en concreto de Watou en Flandes, y de la fábrica de St. Bernardus, que antes de ser una fábrica de cervezas, fue una quesería, un convento y una granja. Vamos a probar una cerveza de tipo Wit (Blanco en flamenco) o Blanche (Blanco en Francés). En Bélgica cada cerveza tiene su propia levadura y es la levadura la que define la personalidad de cada tipo de cerveza. En este caso la **levadura** aporta entre otros, perfumes de frutas maduras (pera, manzana) y especiados (fundamentalmente recuerdos a pimienta). Se trata de una cerveza compleja pero muy refrescante, donde el dulzor, la acidez y el amargor encuentran un equilibrio perfecto.



PAÍS: BÉLGICA
ESTILO: WIT
FÁBRICA: ST. BERNARDUS
DESTACA: LEVADURA

2. Viajamos ahora a la fábrica Jackobsland y lo hacemos a pie, recreando la ruta que hicieron un norteamericano, un sudafricano y un vigués unidos por el **Camino de Santiago** para crear la cervecera Jakobsland. Vamos a probar Dumbstruck (estupefacto), una cerveza de tipo American Pale Ale, cuya principal característica es la utilización del **lúpulo** americano Citra que va a dominar su aroma y sabor. Posee un atractivo color a melocotón, con una cremosa espuma blanca. Su poderoso aroma nos inunda las fosas nasales de frutas tropicales: mango, guayaba, papaya, piña y maracuyá. En boca siguen las sensaciones tropicales y cítricas, pero la base de malta consigue crear una sensación en boca redondeada y suave, con lo que se consigue equilibrar un sutil amargor final.



PAÍS: ESPAÑA
ESTILO: AMERICAN PALE ALE
FÁBRICA: JAKOBSLAND
DESTACA: LÚPULO



@la.mundial



@lamundialcervezas

www.lamundial.es



CAJA MUNDIAL ESTILOS, PAÍSES E INGREDIENTES

3. Nos desplazamos hasta **Inglaterra**, pero para conocer uno de los estilos históricos alemanas de cerveza, el estilo Gose, proveniente de la ciudad de Goslar, atravesada por el río Gose. Esta cerveza se elabora utilizando malta de cebada y de trigo, lo que le confiere una notable espuma y cierta turbidez. Otras de sus señas de identidad es el gusto salado que se aprecia sobre todo al final del trago, y que se debe, originalmente, al tipo de agua usada en su elaboración. La cervecera Magik Rock fue creada en el año 2011 por Richard Burhouse en una antigua nave de la empresa familiar (importadora de minerales) en Huddersfield, West Yorkshire, de ahí viene su nombre: Roca Mágica.



PAÍS: INGLATERRA
ESTILO: GOSE
FÁBRICA: MAGIC ROCK
DESTACA: CUERPO LIGERO Y GUSTO SALADO

4. Volvemos al continente hasta **Alemania**, pero no para probar un estilo inglés sino un estilo propiamente alemán de la región de Babaria: el estilo Helles. Hell significa claro y se trata de una lager alemana limpia y maltosa. Esta cervecera toma su nombre de la pequeña localidad de Aying a unos 25 kms al sudeste de Múnich, y es precisamente la torre del campanario de la iglesia del pueblo que refleja su etiqueta. Se trata de una cerveza transparente, de color pajizo y con abundante espuma cremosa. Su aroma es limpio, destacando la malta y la miga de pan, incluso recuerda a grano de cereal crudo, con un sutil aroma a lúpulo floral. En boca inicia maltosa sugiriendo dulzor pero termina seca.



PAÍS: ALEMANIA
ESTILO: HELLES
FÁBRICA: AYINGER
DESTACA: CARÁCTER LIMPIO DE LAS CERVEZAS TIPO LAGER

5. Desde Alemania tomamos un avión para volar hasta la costa oeste de **EEUU**, concretamente hasta California donde tiene su fábrica la cervecera considerada como la decana de las cervezas independientes estadounidenses: Anchor fundada por un cervecero alemán a finales del siglo XIX, y refundada en 1970, tras varias quiebras bajo el lema: "make better, no more", y que desde entonces no ha parado de ganar adeptos. La cerveza que probaremos es un estilo creado por ellos mismos denominado Steam Beer nombre que procede del vapor que se generaba al enfriar el mosto de **malta** en los tejados del puerto de San Francisco. Aquí las protagonistas son las maltas. Ya nos avisa su color ámbar profundo. En nariz y en boca se percibe claramente grano tostado, caramelo y tofe. A medida que avanza el trago se



@la.mundial



@lamundialcervezas

www.lamundial.es



CAJA MUNDIAL ESTILOS, PAÍSES E INGREDIENTES

desarrollan otros matices de carácter cítrico, para finalizar en un regusto levemente amargo.



PAÍS: USA
ESTILO: STEAM BEER
FÁBRICA: ANCHOR
DESTACA: MALTA

6. Por último cogeremos el barco para viajar hasta **Japón**, y desembarcar en la fábrica Kiuchi Brewery, una empresa dedicada tradicionalmente a hacer Sake y que comenzó a hacer cerveza bajo el nombre de Hitachino Nest Beer en 1996 (Nest significa nido, igual que el nombre de la aldea Kounushu en donde se ubica la fábrica). La cerveza que vamos a probar es una Stout, a la que se le han añadido granos de café durante su maduración. Su aspecto es un café expreso, negro y con una espuma color marrón rojizo claro. El aroma es torrefacto, con café potente y elegante, cacao, ciruelas secas y ligeras notas de vainilla. Lo mismo encontramos en boca, siempre el café en primer plano sin ocultar lo demás, buen cuerpo y tono general dulce. El final de amargor medio trae también azúcar quemado y regaliz, además de una nota licorosa. Rotunda, compleja, *cafetosa* y redonda.



PAÍS: JAPÓN
ESTILO: STOUT
FÁBRICA: HITACHINO
DESTACA: TORREFACTO, CAFÉ



@la.mundial



@lamundialcervezas

www.lamundial.es