

kit de catado Cervecero



#Calidad ^{Sobre} Cantidad

¿Cómo se hace un catado informal de cerveza? ¿Cuál es la forma más adecuada de servirla? ¿Qué ingredientes hacen que nuestra cerveza favorita tenga ese sabor? ¿Qué comidas combinan mejor con cada una? La Constancia comparte todas estas respuestas con los aficionados a la cerveza.

Esta pequeña guía de referencia te ayudará a conocer más sobre los sabores y composición de la cerveza. En cuanto más se aprenda sobre la bebida, más podemos mejorar nuestra experiencia disfrutándola y consumiéndola responsablemente.

Esta guía para catado informal también está acompañada de un recetario de maridajes, o acompañamientos ideales de comida, para cada una de nuestras bebidas.

Deseamos que todas las experiencias con nuestras cervezas sean positivas y que sean parte de disfrutar estas ocasiones que nos ayudan a establecer relaciones, forjar amistades, mantener tradiciones y celebrar la vida.



#Calidad ^{Sobre} Cantidad

La Dinámica

La degustación de cerveza es un placer, un arte y una ciencia a la vez. Para hacer un catado informal de cerveza en casa o en algún festejo, solo es necesario tener el método.

1

Imprime la infografía de esta guía para familiarizarse con los ingredientes, sabores y términos del catado de cerveza.

Imprime un mantel para catado por persona y brinda un lapicero para que cada uno pueda ir anotando sus observaciones de la cerveza que están consumiendo.

OPCIONAL: puedes hacer el catado visto en el cual se sabe cuál cerveza se está catando o agregarle un poco más de complejidad haciendo un catado ciego, sirviendo la cerveza en otra habitación y que los participantes tengan que adivinar cuál es.

2

3

Sirve la cerveza:

- Inclina el vaso 45 grados
- Comienza a verter el líquido, asegurando que roce las paredes del vaso
- Cuando llegue a la mitad endereza el vaso y vierte el resto del líquido para que rompa la espuma (2 dedos de espuma)
- Para la dinámica de catado es mejor llenar el vaso hasta la mitad o dos terceras partes

El catado:

Toma el vaso e inspecciónalo contra la luz (anota en el campo "vista")

Mueve el vaso en redondo y siente los aromas (anota en el campo "olor")

Vuelve a hacer el movimiento en redondo, esta vez con tu mano cerrando el vaso y al destaparlo vuelve a sentir los olores (termina tus anotaciones)

Toma un sorbo y enjuaga toda tu boca para que todas tus papilas gustativas se activen (anota en el campo "sabor")

4

Celebremos con

#Calidad Sobre Cantidad

esta Navidad y Año Nuevo

LA CALIDAD ES MÁS IMPORTANTE QUE LA CANTIDAD;

DISFRUTA DE TUS CERVEZAS FAVORITAS
DE FORMA RESPONSABLE.

MALTA

"La malta es el cereal de la cerveza por excelencia", y se da como resultado de maltear un cereal. El malteo consiste en hacerlo germinar e incluye procesos como remojo, germinación secado y tostado. La malta así obtenida es rica en aromas, ahumados, y tostados. Tiene influencia sobre sus características de sabor y aroma, convirtiéndose así en el alma y la esencia de la cerveza.

LÚPULO

El sabor amargo, característica clásica de las cervezas se lo debemos a la flor femenina de esta planta trepadora. Algunas variedades se emplean para el aroma otras para el amargor y otras para ambas funciones. La capacidad de los lúpulos para conferir sequedad y amargor puede ser medida en Unidades de Amargor (UA) y oscilan entre 10 y 15 UA para las cervezas más suaves, llegando hasta las 40 o 50 entre las más lupulizadas.

LEVADURA

Son microorganismos vivos utilizados para transformar los azúcares que contiene el mosto en alcohol y gas carbónico, proceso que se conoce como fermentación. La levadura es uno de los tesoros de los cerveceros ya que la cepa original puede tener décadas sin sufrir alteración otorgándole calidad y consistencia al producto.

AGUA

Compone entre el 90 a 95% de la cerveza. Debe ser pura, potable y libre de sabores. Contiene sales que influyen en la calidad de la cerveza y minerales como: calcio, sulfatos y cloruros. El calcio aumenta el extracto de la malta, los sulfatos refuerzan el sabor agradable del lúpulo, y finalmente, los cloruros desarrollan un mayor dulzor. Otra sal que participa es el zinc, el cual es un alimento para la levadura.



SERVIR

Independientemente de si se sirve la cerveza desde una lata, una botella, una jarra o un grifo, incline el vaso en un ángulo de 45 grados y vierta la cerveza en el lado oblicuo del vaso hasta que este semileno. A continuación, coloque el vaso en posición vertical y termine de verter la cerveza en el centro del vaso.



ASPECTO

Situe el vaso a contraluz y evalúe su aspecto. Comente la transparencia de la cerveza, su color y la calidad de la espuma.

AROMA

Agite el vaso en redondo para estimular los aromas de la cerveza, lleve la superficie del vaso a la nariz e inhale. Comente el AROMA. Comente el aroma a lúpulo y a malta, la presencia de la levadura, y otras cualidades de la cerveza relativas al aroma.



SABOR Y SENSACIÓN EN BOCA

Vuelva a agitar el vaso en redondo y dé un sorbo. Enjuague bien la boca para permitir que la cerveza inunde todas sus papilas gustativas. Evalúe particularmente los sabores ácidos, dulces y amargos. También es posible distinguir toques salados o umami. Cuando la cerveza empieza a calentarse, su sentido del gusto se combinará con los receptores olfativos situados en la parte trasera de su nariz. Traque la cerveza e identifique la sensación en boca desde la parte delantera del paladar hasta la parte posterior de la garganta. ¿Es seca, redonda, lupida, cremosa, cálida? ¿Cómo es su carbonatación?



Dulzor
Amargor
Acidez
Salinidad

CARACTERÍSTICAS DE LA CERVEZA

VISUALES

Color
Espuma



OLOR

Esteres
Lúpulo
Cereales
Tostado, Quemado
Especíes



SABOR

Dulce
Cuero
Amargo
Astringencia



¿DE DÓNDE VIENEN LOS PRINCIPALES ATRIBUTOS DE LA CERVEZA?

DULCE

Proviene de los azúcares remanentes en la cerveza, en general las cervezas que tienen mayor proporción de malta, podría provenir también de un priming

CUERPO

Proviene de la composición final de la cerveza, influenciado por las sustancias solubles que componen la cerveza.

ASTRINGENCIA

Proviene de algunos componentes de la cerveza como Polifenoles, que dependen de las materias primas y las condiciones de proceso.

AMARGO Y AROMA

Proviene del lúpulo

ESTERES

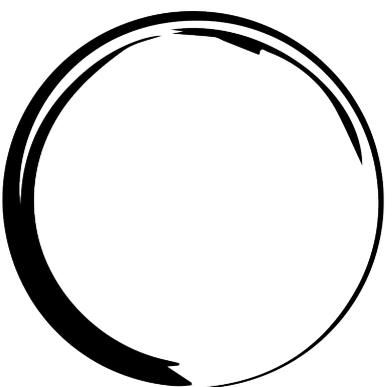
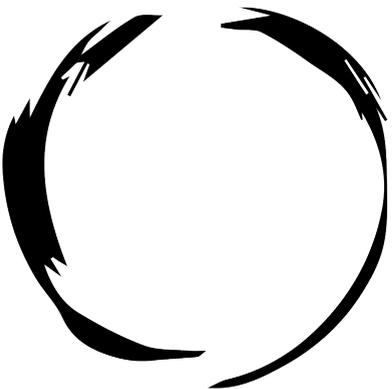
Olores frutales producidos durante la fermentación por la levadura.



Disfruta Responsablemente

LA CONSTANCIA
Parte de la familia ABInbev

#Calidad Sobre Cantidad



Vista:
Color, Claridad

Olor:
*Florales, Frutales, Citricos,
Cereales*

Sabor:
*Amargo, Carbonatación,
Acidez*

Vista:
Color, Claridad

Olor:
*Florales, Frutales, Citricos,
Cereales*

Sabor:
*Amargo, Carbonatación,
Acidez*

Vista:
Color, Claridad

Olor:
*Florales, Frutales, Citricos,
Cereales*

Sabor:
*Amargo, Carbonatación,
Acidez*



Disfruta
Responsablemente

LA CONSTANCIA

Parte de la familia ABInBev