

Cómo degustar una rica cerveza

En general, en Argentina y en todo América Latina, solo se conoce un estilo de cerveza; por lo tanto, el consumidor, carece de experiencia en beber y degustar esta deliciosa bebida.

Para evaluar una cerveza, en general hay que observar cuatro características:

1. Apariencia
 2. Aroma/Bouquet
 3. Sabor
 4. Impresión general
- ✚ Apariencia. Determinada por la espuma y el color
 - Espuma: debe ser de entre el 10 y 15% del volumen del vaso donde se sirve y permanecer de 3 a 4 minutos. Esta propiedad se llama retención de espuma.
 - Color: nos indica los tipos de maltas utilizados. En general, los colores que abarca la cerveza son: MUY PÁLIDA, PÁLIDA, ORO, ÁMBAR, COBRE, MARRÓN, NEGRA
 - ✚ Aroma/Bouquet: está relacionado a los aromas de la malta, granos y fermentación. Los aromas más comunes que se detectan son dulzura de malta, caramelo, café y chocolate.
 - Bouquet: son los aromas del lúpulo, y varía de acuerdo al estilo de cerveza y tipo. El bouquet puede ser descripto como floral, especiado, etc.
 - ✚ Sabor: el primer trago debe tocar todos los sectores de la lengua para poder apreciar en su totalidad la compleja combinación de sabores que tiene la cerveza. Básicamente, lo más notorio es determinar el grado de amargor, el cual está dado por:
 - Lúpulo: es el ingrediente más influyente sobre el amargor. Existe un tipo para cada estilo y tenor de amargor, especificado para respetar el estilo.
 - Taninos: cáscara de la malta
 - Malta
 - Minerales: las sales presentes en el agua pueden influir notoriamente en el sabor de la cerveza, deteriorando el amargor. Es muy importante el agua utilizada.
 - Dulzura: el grado de dulzura que tiene una cerveza se ve influenciado por:
 - Malta
 - Esteres
 - Diacetilo
 - ✚ Impresión General – Drinkability: es la más subjetiva y personal; nos indica cuánto nos ha gustado o no una cerveza.

Cómo degustar una cerveza

- Observación: observar espuma y color.

- Olfateo: olfatear realizando tres aspiraciones, luego hacer un leve remolino del vaso para liberar los aromas y realizar tres aspiraciones más. No insistir con técnica, se satura el olfato. Darle crédito a las primeras impresiones.
- Saboreo: consiste en tres etapas:
 - Buscar los sabores de la cerveza: amargor, dulzura, malta, lúpulo.
 - Sentir la sensación en boca: agradable, shockeante, astringente, liviana, con cuerpo.
 - After -test: sensación que nos invita a seguir tomando o no.

✚ Importante: durante una degustación de cerveza

- Comenzar de menor a mayor cuerpo, y de claras a oscuras.
- No fumar
- No comer comidas saladas, grasas o consistentes durante la degustación
- Para borrar sabores entre cervezas, comer un trozo de pan neutro tipo francés, s/sal, y beber un poco de agua mineral natural.
- No usar labial ni perfumes fuertes que dificulten sentir el aroma y el sabor.
- Usar siempre vasos limpios, libres de grasa.

➤ *Beber en forma responsable: "Poca cantidad y mucha calidad".*

En la variedad está el gusto

Código Cerveza: la primer Cerveteca del País. Cervezas Importadas, Cervezas Argentinas y Cervezas Artesanales.

Av Roque Pérez esquina Rivadavia, Posadas - Misiones • contacto@codigocerveza.com.ar • 0376-44-22-626