

COMO CATAR NUESTRA CERVEZA EN OCHO PASOS

QUE DEBEMOS APRECIAR

Apariencia

Echa un vistazo a la cerveza, de arriba abajo, como si fuese esa persona que tanto te gusta. Mírala fijamente. Sostener el vaso hacia arriba, a contraluz, puede ayudarte.

¿Es de un color amarillo pálido? ¿O de un dorado potente? ¿Quizá es prácticamente negra? Después, alza tu mirada hasta la capa de espuma. ¿Es fina o densa? ¿Es cremosa? También tienes que fijarte en su color, que puede ser blanco o con una tonalidad más oscura, marrón.

Agitar

Tapa la cerveza con la mano y remuévela un poco, dibujando un remolino. Ello permitirá que todos los aromas de la cerveza hagan acto de presencia. Además, también podrás comprobar la retención de espuma.

Aroma

Después de haber removido la cerveza, acércatela a la nariz: de esta forma detectarás los sabores que percibirías en la cerveza si le dieras un sorbo.

A grandes rasgos podrías detectar tres caracteres: el de la malta, el del lúpulo y el de la levadura. En cuanto a aroma, te puedes encontrar reminiscencias a grano y a maíz, o incluso a café o chocolate negro, como sucede en las Stouts. Los lúpulos, por su parte, suelen aportar un aroma cítrico, floral o herbal. Las levaduras, por último, te transmitirán un toque afrutado o sulfuroso.

Sabor

Ha llegado el momento de que las papilas gustativas entren en juego. **Empieza con 3 sorbos**. El primero te limpiará el paladar, el segundo te lo adecuará y, finalmente, el tercero te permitirá vivir la experiencia gustativa completa.

No tragues inmediatamente; intenta disfrutar los sorbos, y que la cerveza recorra cada parte de tu boca.

Intenta también detectar el **dulzor**, los **sabores salados**, los **ácidos** o la **amargura** en general. Explica qué te transmiten y a qué te recuerdan. Intenta percibir también otros caracteres, como el del maíz, el clavo, el caramelo, el café, la fruta, las galletas o las nueces, entre muchos otros.

También se recomienda dejar que la cerveza coja un poco de temperatura, pues el frío esconde los sabores e incluso los mata.

Sensación en boca

Otro de los aspectos en los que debes fijarte es la sensación en boca. Esto tiene como objetivo notar la textura de la cerveza, que puede ser **sedosa, seca, densa, gaseosa...** y de todas las formas imaginables.

El final

¿Cuál es el sabor que más perdura? ¿El amargor? ¿La dulzura? Sea el que sea, evalúalo, junto con el resto de sensaciones organolépticas que has percibido en la cerveza. Si vale la pena terminártela, a por ella.

Tabla de valoración
(Marcar con una cruz aquellos aspectos destacables)

APARIENCIA	COLOR	AMARILLO
		DORADO
		NEGRO
	CREMOSIDAD DE LA ESPUMA	LIGERA
	DENSA	
AROMA	MALTA	GRANO CEBADA
		GRANO MAIZ
		GRANO CAFÉ
	LUPULO	CITRICOS
		HIERBAS
		FLORES
	LEVADURA	SULFUROSO
FRUTAL		
SABOR	DULCE	
	SALADO	
	ACIDO	
	AMARGO	
SENSACIÓN EN LA BOCA	SEDOSA	
	SECA	
	DENSA	
	GASEOSA	

(Esta es una tabla donde resaltamos cualitativamente las características de la cerveza catada, en función a los parámetros descritos anteriormente)

LO QUE **NO** SE DEBE HACER:

1	Conocer los diferentes tipos de cerveza. La historia de cada una de ellas y del proceso de fabricación cervecera como para saber bien qué es lo que se va a degustar y no catar más de 5 o 6 tipos diferentes , así no confundimos a nuestros sentidos.
2	No fumar antes ni durante el proceso de cata de cerveza.
3	Cuidar la temperatura . Cada cerveza tiene su temperatura ideal, por eso en la catación de cerveza se debe cuidar que no esté excesivamente fría ni tampoco muy caliente. Los rangos de temperaturas perfectas para cada variedad de cerveza oscilan en total entre 3 y los 8 grados .
4	Vasos adecuados. Por lo general, los vasos redondeados son los que más se usan a la hora de catar cervezas fuertes. Si la cerveza es suave, se utilizan los del tipo cuadrado. En este tipo de cataciones, se usan dos vasos: uno para catar con la vista y el otro para catar con el gusto.
5	Tirada de cerveza. Servir la cerveza como “tirándola”, inclinando el vaso unos 45º para luego enderezarlo al final. La espuma (corona) no debe superar los 2 cm.
6	Vista de la cerveza. Con la vista se aprecia el color de la cerveza y de la espuma, sus tonalidades y consistencias.
7	Aroma de la cerveza. Con el olfato se trata de identificar el aroma de sus ingredientes (hierbas, maltas, cereales, etc.) y la intensidad aromática del alcohol .
8	Gusto de la cerveza. Con el gusto se aprecian los distintos sabores de acuerdo con cada una de las variedades de cervezas. Se puede sentir la malta, el alcohol, las especias, entre otros . Hay tres momentos importantes: el de la catación primera, el referido a la “sensación residual” que deja la cerveza en boca y, por último, el “recuerdo” que queda luego de haberla bebido.

EL ARTE DE CATAR CERVEZAS

