

5 claves para disfrutar (de verdad) de tu cerveza

Estrella Galicia te da algunos consejos para que saques el máximo partido a los sabores de tu cerveza.

No hay duda de que el sector de la cerveza está en alza en nuestro país y así lo demuestran las cifras de Cerveceros de España, que establecen su consumo en 48,3 litros per cápita en 2017, casi dos litros más que en 2016.

Pero no solo se ha incrementado su ingesta, sino, el interés por la cultura de cerveza. Tanto es así, que el perfil de consumidor de esta bebida se está volviendo cada vez más exigente y muestra un mayor interés por aprender sobre ella.

Pensando en este público, Fernando Iglesias, responsable de Cultura de Cerveza de Estrella Galicia, recopila algunas pistas para disfrutar al máximo del zumo de cebada más consumido. Llenaremos una copa y emplearemos la vista, el olfato y el gusto para escuchar todo lo que la cerveza nos tiene que contar.

Con estas prácticas en mente, las claves a tener en cuenta para poder degustar un trago de cerveza con el disfrute por delante son:

1. **Ni muy fría, ni muy caliente**

Beber la cerveza helada, aunque es una práctica bastante extendida, no es recomendable. El frío inhibe los receptores gustativos de la lengua e insensibiliza el paladar, impidiendo disfrutar de muchos de los matices de la cerveza.

Cada cerveza tiene su temperatura. Por ejemplo, las cervezas suaves pueden beberse más frías, aunque nunca heladas. Sin embargo, las más intensas y con mayor complejidad han de servirse a temperaturas ligeramente superiores.

2. La importancia de la copa

Aunque habrá momentos en los que no será posible utilizarla, la cerveza se disfruta mucho más servida en una copa. Además, hay copas adecuadas para cada una de las variedades que ayudan a maximizar el sabor, reteniendo o liberando aromas, según el caso.

3. El orden de los factores Sí altera el resultado

A la hora de probar diferentes cervezas, siempre es mejor empezar por la más suave y terminar por la más intensa. Así será más fácil poder ir identificando matices a la hora de degustarla. Otra alternativa es ordenarlas por color, lo que nos permite probar la cerveza jugando con un criterio diferente.

4. Encaje en la copa

Siempre es aconsejable realizar una prueba muy sencilla: inclinar el vaso para ver si la espuma se adhiere a las paredes de la copa. Estas marcas se llaman “encaje de Bruselas” y se considera un signo de que una copa está bien limpia y la cerveza bien cuidada.

5. La mejor compañía

En este punto un buen consejo es, que para disfrutar al máximo de la cerveza, hay que elegir una buena compañía. Y como no podía ser de otra manera, otra de las recomendaciones es apelar a un consumo moderado y responsable.

Y para que no olvides nada de tu jornada cervecera, ¿ya tienes tu libreta beer hunter? Podrás anotar todas las experiencias y opiniones de la cerveza y lo que te transmite, lo que te ayudará en otras jornadas de degustación y disfrute de la cerveza.



Contacto de prensa:

Camino Pastrana
camino.pastrana@evercom.es
915779272
www.corporacionhijosderivera.com

