



**AQUESTA GUIA CONTÉ ELS
CONEIXEMENTS BÀSICS PER
FER UN TAST DE CERVESA**

EL TAST DE CERVESA

GUIA DE TAST

Consideracions prèvies

Classificació de les cerveses

Hi ha formes molt diferents de classificar les cerveses: pels seus ingredients principals, pel seu origen, pel grau d'alcohol, el seu estil... però el més generalitzat és per la seva forma de fermentació.

La fermentació es pot realitzar de tres formes: fermentació espontània, baixa fermentació i alta fermentació.

En la **fermentació espontània**, els llevats silvestres arriben al most transportats per l'aire i es produeix la fermentació que pot durar fins a 3 anys. La majoria s'elaboren dins i al voltant de Brussel·les. No se'ls afegeix llevat ja que la rep per contacte amb l'aire ambient, una microfauna natural existent a la cerveseria que dona lloc a una fermentació espontània. Se les anomena Lambic perquè el seu origen es cita a la ciutat belga de Lambeek.

La **baixa fermentació** es va iniciar a la ciutat de Pilsen (Txèquia) l'any 1842. Rep aquest nom perquè les temperatures òptimes en les que treballa el llevat oscil·len entre 6 i 9°C i l'activitat fermentativa es fa al fons del fermentador. Les cerveses resultants d'aquest tipus de fermentació són dites de baixa fermentació o LAGER. Les cerveses de baixa fermentació són el grup històricament més recent. Només es poden fer gràcies als mètodes tècnics de refrigeració i amb un ferment desenvolupat en les coves dels Alps Bavaresos: *Saccharomyces Carlsbergensis* (uvarum). La gran majoria de les cerveses occidentals són LAGER, rosses més o menys clares i transparents.

L'**alta fermentació** és més antiga que la baixa. Se li diu així perquè les temperatures en les que treballa el llevat (*Saccharomyces cerevisiae*) oscil·len entre 15 i 20°C i, a més, l'activitat se situa a la superfície del most. Les cerveses que procedeixen d'aquest tipus de fermentació són anomenades d'alta fermentació o ALES.

Estils de cervesa

Cerveses de fermentació espontània

Lambic

El tipus més antic, que es practica molt poc, és el que no controla el ferment. Hom prepara el most i el posa en algun lloc a reposar esperant que caiguin ferments en ell. Solen contenir aproximadament un 30% de blat sense maltejar i els llúpols emprats solen ser vells, cosa que significa que han perdut amargor i aromes. Actualment, a occident, només es fan a la zona de Brussel·les. Són cerveses bastant àcides i fortes de gust.

Gueuze

Aquestes cerveses tenen un cicle d'elaboració bastant llarg: una cervesa d'un any és considerada jove. Se la considera vella als tres anys. En el seu estat pur reben el nom de LAMBIC. La ciència dels elaboradors consisteix en barrejar cervesa Lambic jove i vella per tal d'aconseguir el gust especial i característic de la GUEUZE.

Kriek & Frambozen

Tant el Lambic com la Gueuze es poden aromatitzar amb fruites. Originalment, cirera i gerd: KRIEK i FRAMBOZEN. Actualment es cometen cerveses de préssec o de plàtan però els originals són els que hem esmentat. La presència de fruita durant 6 setmanes en maceració provoca una fermentació deguda als seus sucres i una forta coloració i impregnació del color i del gust de la fruita.

Faro

En èpoques de fam, les cerveses, considerades aliments, s'enriquien amb sucre. Els Lambic no fallaren a la moda o a la necessitat i hom elaborà una cervesa a base de Lambic amb sucre: FARO. És una varietat que tingué el seu èxit al segle XIX però que està en desús.

Cerveses d'alta fermentació o ALES

Bitter

El gust anglès tendeix més cap a l'amargor de les cerveses. Així és com es posà de moda fer cerveses més amargues que passaren a dir-se BITTER. Les Bitter poden confondre's amb les Pale Ale. Normalment, les primeres se serveixen en barril mentre que les segones són condicionades en ampolles. Segons la densitat, les Bitter poden ser (de menys a més) ordinary o basic, special o best bitter i, finalment extra special.

Mild Ale o mild

Mild significa suau, dolç o lleuger. Aquest nom i la característica que posa en evidència es refereixen al fet que aquesta cervesa és menys forta i amarga que la Bitter. Només es troba en barril. D'aquest estil ha nascut la Brown Ale. És l'estil original de totes les actuals cerveses angleses. A Escòcia rep el nom de Light Ale i a Gales li diuen Dark.

Pale Ale

Abans de la revolució industrial, a Anglaterra, les cerveses eren fosques. Quan es va introduir un estil de cervesa més clar, li digueren PALE, pàl·lida. Normalment li diuen Pale Ale a una Bitter envasada en ampolles tot i que són una mica menys amargues i més denses.

Strong Ale & IPA

Les ALE solien ser fluixetes d'alcohol i tenien una conservació curta. Per pal·liar a aquest defecte de conservació i per satisfer la clientela que demanava una beguda més forta aparegueren les STRONG ALE i les INDIAN PALE ALE, IPA, aquestes darreres reservades a l'exportació marítima cap a les colònies, especialment cap a l'Índia.

Brown Ale & Old Ale

Paral·lelament, es seguiren fent les cerveses originals fosques de les que es feren bandera algunes cerveseries de la zona de Newcastle. I aquestes originals es digueren BROWN ALE o, fins i tot OLD (OWD) ALE. Els termes old o owd es refereixen a la manera antiga de fer la cervesa.

Barley Wine

En èpoques de gran pobresa i penúria, la gent cercava una beguda que els fes d'aliment. Els cervesers, per respondre a aquesta necessitat, anaren fent cerveses cada cop més fortes. Una d'elles que cal citar és el BARLEY WINE = vi d'ordi. Sol presentar un grau d'alcohol d'entre 6 i 12º i es ven en ampolletes de 0,25l.

Porter

Una altra cervesa, inventada per uns metges de Londres en 1722, negra aquesta, també concebuda com a aliment és la PORTER que tingué el seu moment de glòria en plena revolució industrial entre les classes pobres.

Stout

L'invent tingué èxit, i alguns fabricants intentaren fer cerveses encara més robustes de gust. Robust es diu STOUT. Així és com aparegueren cerveses PORTER STOUT, Porter robusta. Quan aquestes cerveses arribaren a Irlanda ja només es deien STOUT.

La STOUT tal qual rep el nom de STOUT SECA. N'hi ha d'altres:

a) Oyster Stout

En primer lloc hom descobrí que la STOUT casava especialment bé amb les ostres. Els fabricants, sempre a l'aguait, començaren OYSTER STOUTS en les que, a vegades hom filtrava la cervesa amb pols de closca d'ostra per donar gust d'ostra a la cervesa. Les Oyster Stouts solen ser més cremoses i menys aspres que les Stout seques.

b) Mild Stout

També sortiren MILD STOUTS o STOUT DOLCES en les que hom afegia sucre. Era una costum molt estesa al Regne Unit la d'endolcir cerveses.

c) Milk Stout

Sempre amb la idea d'alimentar, hi hagué metges que suggeriren afegir llet, crema, lactosa o algun extracte de llet al STOUT. Aquesta cervesa tingués certa voga a principis de segle XX i se li digué lògicament MILK STOUT.

d) Oatmeal Stout.

Continuant amb la idea d'aliment hi hagué qui proposà de fer OATMEAL STOUT, cervesa de farina de civada (Avena Sativa). La civada confereix un toc especialment cremós, ferm i sedós.

e) Imperial Stout.

Aquestes cerveses alimentaries tingueren molt d'èxit als països escandinaus. Però era un cervesa delicada, de forma que, per exportar-la, li posaven més matèria prima i, així augmentaven el grau alcohòlic i també posaven més llúpul, ambdues coses inductores d'una més llarga conservació. Aquestes cerveses potents de gust i d'alcohol reberen el nom d'IMPERIAL STOUT i passaren a fer-se amb les mateixes característiques en els països d'arribada: Noruega, Suècia, Finlàndia i, especialment Rússia.

Irish Ale (Irish Red)

Les Irish Ale solen ser fortes de gust, bastant amargues. Són roges i presenten un lleuger gust de mantega que acompanya el suau aroma fruitat.

Scotch Ale

Cerveses de tipus anglès però elaborades amb malts escocesos. Solen ser de color torrat o marró fosc i són més dolces i menys amargues que les angleses. Són parentes molt pròximes de les irlandeses. Per ordre de densitat creixent, les Scotch Ale reben les denominacions de light, heavy, export i strong, termes que es corresponen a la classificació segons el preu del barril: 60, 70, 80 o 90 shillings.

Altbier

A Alemanya, les cerveses que precediren l'aparició de les LAGER i de les PILSEN també solien ser prou fosques. Les cerveses d'alta fermentació que encara es fan amb receptes antigues són anomenades ALTBIER, cerveses antigues. Solen tenir un fort gust de malt i un amarg prou discret. Actualment se'n fa alguna de baixa fermentació i amb l'afegit del procés de guàrdia.

Kölsch

A Alemanya, les cerveses d'alta fermentació reben l'adjectiu "obergärig". Una d'elles és la Kölsch. Es tracta d'una cervesa ALE feta a Colònia (i que conserva l'antic gentilici d'aquella ciutat). És transparent i rossa com una Lager-Pilsen però és un dels pocs crus que sobrevisqueren a l'onada Lager de mitjans de segle XIX. És doncs més fruitada que una Lager-Pils.

Berliner Weisse

Es tracta segurament d'una romanalla de l'època en la que no es podia controlar la fermentació. És una cervesa d'ordi i forment molt baixa d'alcohol que presenta també fermentació làctica. És doncs molt àcida i gasificada.

Weissbier-Witbier-Weizenbier-Hefeweizen.

A l'Europa continental hi ha més constància de cerveses d'altres cereals que l'ordi. Concretament, a Alemanya i Bèlgica es fan cerveses que contenen parts més o menys importants de forment (blat). El seu aspecte sol ser tèrbol de manera que, algunes reben el nom de TRÜB = tèrbol. Algunes deuen en part la seva terbolesa a la presència de llevat a l'ampolla. Se'ls diu HEFETRÜB = tèrbol degut al llevat. Com que la seva terbolesa sol presentar un color blanquinós, també se'ls diu WEISSBIER, WITBIER = cervesa blanca, fins al punt que aquest és el nom, genèric de les cerveses de blat, encara que siguin torrades i fosques. Finalment, també reben el nom més lògic de WEIZENBIER = cervesa de forment. El forment confereix acidesa així com un regust saladet semblant al del pa fresc.

Weizenbock & Doppelbock

Les cerveses fosques alemanyes han estat totes d'alta fermentació. Però degut a la moda i en feren cerveses de baixa fermentació. Tot i així, algunes especialitats BOCK, fosques, encara es fan amb alta fermentació. És el cas de les fosques de blat, WEIZENBOCK i de les BOCK i la DOPPELBOCK.

Dinkel

Tipus especial semblant a la Weizenbier en el que hom substitueix el blat candial per espelta (*Triticum Spelta*).

Steinbier

Aquest tipus de cervesa presenta la particularitat que no s'escalfa normalment el seu most per sota l'olla, sinó que s'escalfa tirant-hi pedres calentes. És el sistema més primitiu

de cocció que ha existit mai. Les pedres queden negres de fum i de sucre. En el moment de la fermentació, les posen altre cop en el most per recuperar el sucre caramel·litzat adherit a la pedra. El resultat és una cervesa amb gust de fum, especialment suau i sedosa.

Stachelbier

Qualsevol cervesa pot ser Stachelbier. Fins i tot ens han descrit que aquesta forma de servir la cervesa s'ha aplicat a la Guinness. No fa pas gaire, les cerveses es prenen calentes, especialment a l'hivern. Una manera d'escalfar-les consistia en agafar una barra punxeguda (Stachel) que es trobava a la llar de foc i sucra-la a la cervesa. La cervesa s'escalfava i el sucre caramel·litzava.

Rauchbier

Aquesta també és una especialitat que ens ha arribat d'un passat prou llunyà. Podem suposar que antigament, hom maltejava sense preocupar-se del fet que el fum toqués el malt. És evident que llavors, la cervesa adquiria un cert gust de fum. Actualment, tant en algunes poques fàbriques alemanyes i una finlandesa, hom deixa expressament que el malt adquireixi el gust del fum de foc de faig. La Rauchbier també pot ser de baixa fermentació. També es pot trobar alguna especialitat que combina RAUCH (=fum) i STEIN (=pedra).

Cervesa de sègol i altres cereals

Existeixen cerveses de tots tipus de cereals. Després de l'ordi i del forment, hem de citar el sègol que és tradicional als països bàltics. Aquest cereal confereix una sensació de picant a la cervesa. També es pot fer cervesa d'espelta, de fajol, o de civada (avena). Però normalment hom sol barrejar aquests cereals a un substrat d'ordi tal com es fa amb la cervesa de forment. També existeixen cerveses que són molt interessants per aprendre a tastar que es fan amb diverses cereals. Llavors podem apreciar el gust dolç del malt, el picant del sègol, el sedós de la civada, l'àcid del blat, l'àcid més fruitat de l'espelta, etc.

Bière de garde

A França, concretament a la zona de Lille, Nord-Pas de Calais, es feia i encara es fa un tipus de cervesa que es convertí en estil i del que la majoria de les cerveseries copiaren el procediment de la guàrdia. Eren normalment elaborades als mesos de Febrer-Març i eren reservades fins a l'estiu. Per conservar-les, hom els afegia sucre per que es produís més alcohol. Així es conservaven un parell o tres de mesos més que les altres cerveses. Antigament no es filtraven.

Avui, quan no reben aquest tractament, el bevedor queda avisat: sobre l'ampolla consta que la cervesa duu pòsit: sur lie. L'estil s'ha desvirtuat en alguns casos i es fan bière de garde de baixa fermentació. No presenten un color particular. Cada elaborador la fa amb el malt que més li agrada. Tot i així, sovint són de color d'ambre fins al punt que sovint se li diu ambrée en lloc de bière de garde.

Cerveses d'abadia (Trappist)

Les primeres cerveses belgues que s'han conegut fora del país d'origen són les cerveses d'abadia, especialment la Chimay. Aquesta forma part d'un grup de cerveses que tenen registrada i reservada la denominació de TRAPPISTES o TRAPENQUES en relació amb l'orde dels germans trappistes o de la Trappe, descendents de l'orde del cister. Sis monestirs es dediquen ara a l'elaboració d'aquestes cerveses que tenen relativament poc a veure entre elles tret de la seva pertinència a un monestir de l'orde esmentat. CHIMAY, KOENINGSHAVEN (La Trappe d'Holanda), i WESTMALLE s'assemblen una mica. ROCHEFORT i ORVAL constitueixen un grup a part i també presenten una mateixa estètica. Pel que fa a WESTWLETEREN, no s'exporta.

Són cerveses molt denses, sovint bastant dolces amb tocs de fruita de tota mena degut a l'alta fermentació, i amb llúpols també molt variats, aromàtics i generosos.

Com que aquestes cerveses tingueren un èxit comercial important, molts cervesers elaboraren també el seu cru d'abadia, adoptant el nom d'alguna abadia de la regió (i pagant els drets pel nom als monjos).

Ale belga

Independentment del formidable cacau que és la terminologia cervesera especialment a Bèlgica, cal remarcar que es fan crus propis, sovint relacionats de prop o de lluny amb la fermentació espontània i productes que originalment eren còpies especialment de cerveses escoceses.

Les que reben la designació d'ALE belga són un grup de cerveses fetes a semblança de les PALE ALE britàniques o de les ALTBIER alemanyes.

Ale Roja belga

Aquestes cerveses acidulades, elegants i refrescants solen ser fetes amb una barreja de fermentació espontània i alta fermentació. Algunes també fins i tot resulten de la barreja de cerveses velles i d'altres de joves. L'elaboració d'aquests crus és tremendament savi.

Brown Ale belga

Les Brown Ale belgues es diuen en Flamenc Oud Bruin = vella o antiga bruna o marrona. El seu nom es deu al característic color torrat de la barreja de cerveses velles i joves. Alguns d'aquests crus milloren amb el temps. Solen presentar una taxa d'alcohol d'entre 5 i 6° i són àcides o agredolces.

Ale daurada belga

Aquestes cerveses, gairebé totes tributàries de la DUVEL, tenen un color daurat com si fossin Lager rosses, però són ALES de gust fort, sec, escumós, complexes, bastant equilibrades i amb una graduació d'entre 6 i 8%, fruitades i prou llupolitzades.

Cerveses de baixa fermentació o LAGER**Lager**

Sense cap més especificació també rep el nom de Helle o clara i es tracta simplement d'una cervesa de baixa fermentació amb qualsevol llúpul que no sigui el Zatec (o Saaz).

Pilsen

Una Pilsen, originalment, és una cervesa Lager amb ordis de Txèquia i llúpols Zatec. Aquest estil de cervesa, més sec que la Lager original, és el més imitat i adulterat. Com que la denominació no ha estat protegida fins fa pocs anys, moltes cerveseries han anomenat Pilsen o Pils unes cerveses que no sempre s'hi acostaven. Al sud d'Alemanya, les cerveses que imiten la recepta Pils aposes aquesta denominació a la seva marca; per exemple Paulaner-Pils o Radeberger-Pils.

Bock i Doppelbock

Cervesa originària del nord d'Alemanya i d'alta fermentació però, quan va aparèixer el sistema Lager, va adoptar aquest sistema sense canviar la resta de la recepta. Solen ser cerveses fosques amb contingut alcohòlic de 6° o més. Cerveses suaus amb sabor de malta amb un punt dolç. Existeixen Bock de forment: Weizenbock. També hi ha Bock Holandeses. Llavors perden el c : Bok.

Les Doppelbock són cerveses descendents de la Salvator (Paulaner). Han de tenir una densitat mínima de 18° Plato i un grau d'alcohol d'almenys 6,8%.

Export

Antigament, a Dortmund i a la seva regió, com ara a Münster, es feia molta cervesa. Aquesta s'exportava, de manera que li digueren export. Quan arribà la tècnica Lager, aquestes cerveses passaren a ser Lager, però es resistiren a la moda Pilsen. Són cerveses mig seques, daurades amb més cos que les Pilsen, però menys amargues. D'uns anys cap a aquí, s'estan recuperant, però cap als anys 50, gairebé ningú no la feia. Algunes cerveseries americanes i japoneses han ressuscitat l'estil i ara, també reneix en el seu lloc d'origen.

Festbier, Maibock, Fastenstarkbier

Cerveses elaborades a Baviera, antigament d'alta fermentació i, des de mitjans de XIX, d'estil Lager copiat de Viena.

Cerveses amb bastant de cos, més robustes que les autèntiques Viena i amb una graduació d'entre 5 i 6%.

Wien

Estil de cervesa inventat a Viena (1841) pel cerveser Anton Dreher, de color bronze i amb molt de cos. N'hi ha versions alemanyes també prou robustes i d'italianes més fines i elegants. Havia desaparegut de Viena i ara s'està recuperant.

Fases de tast

El tast comprèn tres fases:

Fase visual, on s'analitza el color, la transparència, la vivacitat de la cervesa i la consistència, persistència i color de l'escuma.

Fase olfactiva, que recomanem sempre que es faci abans de la fase en boca per dues raons:

- perquè ajuda a concentrar-se sobre els gustos i aromes que vindran després amb el tast de boca.
- perquè més d'un cop, l'escuma ens dóna unes olors que, després, en el tast no les trobarem o quedaran tapades per altres.

Bàsicament, les olors que se'ns faran més evidents són les del malt (dolç, encaramel·lat), les dels llúpols (olor d'herbes, de palla o de fusta) i del ferment (olor de fruites). Analitzarem també el aroma a alcohol.

Fase de boca, en la que el primer que ens indicarà la cavitat bucal és si una cervesa és dolça, amarga, àcida o salada. També ens informarà sobre l'amargor i l'astringència i també podrem definir la saturació gasosa (efervescència).

En un segon temps, cal fer que els aromes que, per mor de l'escalfor de la boca s'evaporen, arribin a la cavitat nasal on seran identificats. Normalment, el que es fa és comparar analògicament els aromes que es distingeixen amb olors conegudes. Per exemple, les cerveses més fruitades recorden alguna fruita com ara l'albercoc, les prunes, les panses o el raïm fresc. Els llúpols poden recordar l'olor del fenc, de l'herba fresca, de la palla o de la fusta. Cadascú ha de cercar en la seva memòria coses que pugui comparar amb els aromes que percep en la cervesa.

El gust de la cervesa també pot presentar algunes característiques que es poden apreciar:

El cos, lligat al tacte, la persistència de un atribut concret, el rere-gust (el fet que una cervesa deixi un gust romanent) la complexitat de la cervesa i el seu equilibri.

El full de perfil

The image shows a detailed form titled 'EL TAST DE VIÑEDRE: FULL DE PERFIL'. It includes fields for 'Tastador (nom i cognom)', 'Data', 'Nom comercial del vi', 'D.O. Regió', 'Agrup', and 'Vitrícul'. Below these are several tables for recording scores (1-5) for different attributes: 'Atributs del olfactiu', 'Atributs del gust', 'Atributs de la fase visual', 'Atributs de la fase olfactiva', 'Atributs de la fase de boca', and 'Atributs de la fase global'. A legend at the bottom explains the symbols used in the tables.

El full de perfil fixa un model per a registrar l'anàlisi sensorial de la cervesa i alhora fer-ho d'una forma estructurada.

En aquest full, s'analitza la intensitat de cada atribut positiu de les fase visual, olfactiva i fase de boca sobre una escala d' 1 a 5. Hem fugit de mètodes de puntuació, que també són habituals en el tast de cervesa, ja que requereix tenir una gran experiència i a més perquè són més adequats per a quantificar cerveses d'un mateix estil. Al web de Catast pots descarregar-te el full de perfil que hem creat.

En el full hem eliminat els defectes negatius ja que cal ésser tastador experimentat per detectar-los i tampoc pretenem menysprear la imatge de les marques. No obstant això si vostè detecta un atribut negatiu de forma molt evident, hem inclòs un espai d'observacions on es pot especificar. Hem afegit també un espai per a la valoració global, on heu de considerar si us ha agradat la cervesa dins d'una escala de 1 a 10.

Atributs de la cervesa

Atributs de la fase visual

Color: Els colors dels diversos tipus de cerveses van del groc clar, passant pel daurat i el color de coure fins al marró i el negre. Entre aquests colors, podem imaginar totes les varietats possibles, que hi són. Cap color és millor que un altre doncs no representen el gust. El color denota el tipus de la cervesa. Tampoc no té res a veure amb la seva densitat en alcohol. El nivell de foscúria està en relació directa amb el grau de torrefacció del malt. En algun cas, el color ve definit per addició de fruites.

Transparència: Aquesta característica només depèn del sistema de filtració emprat. Fins i tot no temem dir que les cerveses excessivament filtrades perden gust, cos i gràcia. La gent no està acostumada a la cervesa tèrbola simplement perquè al nostre país, tota la cervesa industrial és LAGER amb pretensions de PILS, per tant són totes ben filtrades. De fet les cerveses tèrboles ho són perquè ho han de ser. La podem caracteritzar per la seva intensitat de menor a major grau que començaria des de quasi transparent o cristal·lina, passant per una certa terbolesa fins una quasi total opacitat.

Vivacitat de la cervesa: Capacitat de desprendiment del gas dissolt en la cervesa. Dos extrems oposats serien una cervesa pale ale amb poc gas i que es pot beure a grans glops i una cervesa de blat amb gran quantitat de gas contínuament intentant escapar.

Consistència de l'escuma: Pot ser compacta, cremosa, espessa, poc densa o lleugera. Que sigui compacta significa que s'amotlla al got i que el cap de l'escuma no es desfà quan sobrepassa la vora d'aquest i a més deixa el seu rastre en les parets del got. Un detall: l'escuma ha de fer cos amb el líquid. En el cas que veiéssiu que l'escuma es separa de la cervesa, hi ha moltes possibilitats que aquesta dugui estabilitzants.

Persistència de l'escuma: Quan hom ha omplert el got de cervesa, ha de quedar formada una corona d'escuma que s'ha de conservar una bona estona. Hi ha qui diu que una durada de dos minuts és la norma. Preferim una altra versió que indica que una persistència mitjana és quan el gruix d'escuma es dissol a la meitat en un minut. Si el gruix baixa més ràpidament, l'escuma és considerada poc persistent, si ho fa en més temps, es considera que "té una bona retenció". En qualsevol cas, les escumes més persistents pertanyen a les cerveses com les STOUT, les de conservació mitjana són de les PILSEN i les que duren menys són les d'algunes BITTER ALE, de les blanques de forment i algunes LAMBIC.

Color de la escuma: Anirà des de un blanc intens, lleugerament morena, vermelloso, fins a un color carmel; sempre relacionat amb algún ingredient característic de la cervesa que doni aquest color a l'escuma.

Atributs de la fase olfactiva

A la cervesa podem parlar d'aromes primaris i d'aromes secundaris. Els primers provenen de substàncies volàtils aportades per la matèria primera (els cereals), del procés de maltejat o del llúpol. Els segons es formen a partir del procés fermentatiu.

Aromes primaris

Aromes del malt o del cereal: Podrem trobar l'aroma a malt base amb la seva olor característica a pa. Quan s'acompanyen els ingredients amb malt més torrat, segons la quantitat i el grau de torrefacció; apareixen aromes a caramel, xocolata, o regalèssia. Els aromes que podem trobar segons el grau de torrat de la malta són:

- Elements crus: farines en general, farina de blat, massa de pa crua.
- Elements poc torrats: aroma a pa fresc i als diferents tipus de pa.
- Elements torrats: pa torrat
- Elements més torrats: caramel, xocolata, cafè, toffee, cacau.
- Elements cremats: regalèssia.
- Altres: mel, melassa, xarop, fum.

Aromes del llúpul: L'aroma de llúpul depèn del tipus i de la quantitat de llúpul que s'ha afegit al most durant la cocció. També depèn de si se'n ha posat durant la fermentació o la maduració. Hi ha una gran varietat de llúpols, n'hi ha amb gran capacitat d'amargor i poc aromàtics i altres molt rics en aromes i normalment amb baix poder amargor. Si a això afegim que en una cervesa es poden emprar diversos tipus de llúpols ens trobem que el ventall aromàtic de les cerveses aportat pel llúpul és immens. Els principals aromes que podem trobar són:

- Vegetal verd: herba tallada, fulles fresques, falguera.
- Vegetal flor: flors blanques i altres.
- Especiat: pebre, coriandre.
- Altres plantes odoríferes: te, resines, avet, anís, fonoll, cítrics.
- Altres: metall, fusta, terra, mala herba (humida, no podrida), tabac.

Com a norma general, les cerveses Lager i Pils solen presentar uns aromes de malt discrets i en canvi més notables en aromes deguts al llúpul. Les cerveses d'alta fermentació presenten major complexitat d'olors que després es trobaran en la degustació en boca.

Aromes secundaris

Són els aromes que provenen de la fermentació o dels productes afegits. Els pròpiament deguts de la fermentació seran del tipus sulfurós o afruitat i solen ser molt discrets. Els productes afegits solen ser afruitats i florals. Apareixen amb més intensitat en les cerveses d'alta fermentació i aquelles amb una segona fermentació a l'ampolla. Els principals aromes que podem trobar són:

- Èsters que recorden fruites: plàtan, maduixa, pera, poma, pruna, papaia, albercoc, meló, cirera, panses, raïm, mora i altres fruites.
- Herbes
- Espècies: vainilla, nou moscada.
- Diacetil: nou, ametlla, avellana, mantega, toffee.
- Dissolvent, vernís.
- Àcids grassos: formatge, sabó.
- Afegits: panís, taronja, coriandre, mel, plantes i fruites diverses. Es pot trobar també olor de serradís, vi, whisky i altres. És típic l'aroma de gerds, cireres, préssec de les cerveses Lambic amb fruites afegides en la maduració, o coriandre lligat amb closca de taronja que s'afegeixen a cerveses de blat belgues.

Aroma a alcohol: Per cerveses amb contingut alcohòlic alt. Molt apreciable en les cerveses triple de Abadia, amb doble fermentació en ampolla i contingut alcohòlic superior al 8%. Ho notarem com una mena de saturació a la part alta del nas.

Atributs de la fase de boca

Gust degut al malt: On confirmarem les sensacions olfactivives del malt o en trobarem de noves. En registraem la seva intensitat i els gustos que haurem detectat del següent perfil.

- Elements crus: farines en general, farina de blat, massa de pa crua.
- Elements poc torrats: aroma a pa fresc i als diferents tipus de pa.
- Elements torrats: pa torrat
- Elements més torrats: caramel, xocolata, cafè, toffee, cacau.
- Elements cremats: regalèssia.
- Altres: mel, melassa, xarop, fum.

Gust degut al llúpul: Identificant inicialment la seva intensitat pot ser des de molt intens si és molt alt en amargor e inunda totes les papil·les gustatives, emmascarant altres sabors; fins no perceptible en cas de baix amargor arribant a percebre els sucres residuals de la cervesa. Confirmarem el perfil del llúpul de la fase olfactiva o bé trobarem nous sabors, segons:

- Vegetal verd: herba tallada, fulles fresques, falguera.
- Vegetal flor: flors blanques i altres.
- Especiat: pebre, coriandre.
- Altres plantes odoríferes: te, resines, avet, anís, fonoll, cítrics.
- Altres: metall, fusta, terra, tabac.

Gust degut a la fermentació o a productes afegits:

Confirmarem la intensitat i el perfil descrits en la fase olfactiva.

- Èsters que recorden fruites: plàtan, maduixa, pera, poma, pruna, papaia, albercoc, meló, cirera, panses, raïm, mora i altres fruites.
- Herbes
- Espècies: vainilla, nou moscada.
- Diacetil: nou, ametlla, avellana, mantega, toffee.
- Dissolvent, vernís.
- Àcids grassos: formatge, sabó.
- Afegits: panís, taronja, coriandre, mel, plantes i fruites diverses. Es pot trobar també olor de serradís, vi, whisky i altres. És típic l'aroma de gerds, cireres, préssec de les cerveses Lambic amb fruites afegides en la maduració.

Gust a alcohol: Es pot confondre amb el cos però es pot distingir molt bé perquè de vegades dona una sensació de cremor a la boca en consumir la cervesa que el cos no presenta.

Gust dolç: Si no fos per l'addició de plantes i espècies, la cervesa seria una beguda dolça ja que el malt d'ordi ho és. Moltes cerveses, especialment les d'abadia, solen portar sucres més o menys refinats. Existeix però un altre aspecte de dolçor, normalment molt discret, degut als aromes florals dolços dels llúpols més aromàtics.

Gust salat: Molt poques cerveses poden arribar a tenir alguna forma de salat. En cas d'apreciar-lo és molt discret.

Gust àcid: L'acidesa ja és més comuna. Com quan llepem una llimona, provoca una contracció a la boca de forma natural.

Amargor: Després de provar la cervesa, aquesta excita les papil·les gustatives i es desenvolupen sensacions al paladar. L'amargor és a causa del llúpol i és un paràmetre fonamental i diferenciador dels diferents estils cervesers.

Astringència: Molt poques cerveses presenten alguna astringència i sovint es confon amb l'acidesa o l'amargor. L'astringència apareix en cerveses en les que s'ha emprat gra sense esclofollar, per tant pot ser que aparegui en associació amb aromes de palla. Produeix sensació de contracció. La referència per analogia seria la sensació d'aspror.

Efervescència: L'efervescència està relacionada amb la quantitat de gas carbònic que conté la cervesa. Com a norma general les cerveses que fan molta escuma són molt carbonatades però hi ha excepcions.

Cos de la cervesa: Aquest atribut és la sensació de plenitud que rebem a posar-nos la cervesa a la boca. Així diem que és una cervesa amb molt de cos quan bevent molt poca quantitat ja ens apareixen sensacions intenses i de poc cos quan la sensació a la boca és similar a l'aigua.

Persistència d'un aspecte: Hi ha aromes i especialment sabors que solen durar més que altres. Un sabor que presenti aquesta característica serà persistent. És evident que els sabors intensos tindran més tendència a romandre en boca però no sempre és així.

Rere-gust: Alguns components gustatius es fan més o menys evidents i desapareixen sense més i hi ha altres, especialment lligats al amargor que poden tornar a aparèixer després d'haver estat eliminats. Aquests que tornen, de vegades fins al cap de dos minuts, s'anomenen com "rere-gust".

Complexitat: Una cervesa la qualificarem de complexa quan la paleta de gustos i aromes sigui molt rica. Quan presenti aromes i gustos principals, secundaris, hi hagi característiques persistents i en general hem descobert gran quantitat de coses, la qualificarem com molt complexa.

Equilibri: Es diu que una cervesa està equilibrada quan presenta una paleta de gustos i aromes on no predomina descaradament cap característica per sobre d'una altra. En una cervesa poc equilibrada ens costarà diferenciar una característica que sabem que hi ha.

El recipient de degustació



La indústria cervesera ha desenvolupat una munió de tipus diferents de gots, copes i gerres dissenyades per al consum suposadament òptim dels diversos crus. Cada elaborador dissenya un recipient diferent. No diem que amb aquests estris no es pugui degustar, però creiem que són més aviat el producte de la fantasia i un atractiu comercial abans que una eina realment destinada a la degustació.

Cal que degustem la cervesa en una copa. Aquest recipient permet la manipulació del líquid sense escalfar-lo evitant el contacte de la mà amb les parets del vidre, i també permet escalfar el contingut en cas que la cervesa estigués massa freda. La copa ha de ser transparent per permetre la inspecció visual, sense relleus ni decoracions afegides. Cal que no sigui tan tancada com les del vi perquè, com és sabut, la cervesa fa escuma. Hem de poder examinar l'escuma però és convenient que no hàgim d'esperar massa estona per passar a les etapes següents de la degustació. Una cabuda de 2 dl. és més que suficient.

Nosaltres recomanem una copa en forma de tulipa de 1 o 2 decilitres semblant a la que es mostra a la imatge. Abans de començar, vigilarem ocularment i olfactivament que la copa sigui molt neta. Si ja l'hem feta servir i l'hem hagut de netejar, preferim que estigui molla de l'aigua d'esbandir que no pas que l'hagin eixugada amb algun drap de poc fiar.

Com tastar una cervesa

La forma de degustar la cervesa no té misteri. L'única diferència amb altres begudes o aliments rau en el que hem d'esperar d'una cervesa. Establirem doncs una llista descriptiva del que cal cercar en una cervesa.

Primera inspecció

El més segur és que la cervesa que ens proposem de degustar sigui presentada en ampolla. Gairebé sempre comporta una etiqueta. Aquesta primera inspecció ens donarà indicacions sobre el que cal esperar. Normalment, el productor ens diu que la cervesa duu tal nom i que pertany a tal estil. No oblidem la data de caducitat (per evitar sorpreses desagradables) i els ingredients.

Abocar la cervesa La temperatura de la degustació

Abans d'abocar la cervesa, ens haurem d'assegurar que aquesta es troba a la temperatura ideal de degustació. Les temperatures massa baixes no permeten la degustació i les massa elevades desequilibren la cervesa potenciant en excés un component en detriment d'algun altre. Existeix doncs un marge relativament reduït de temperatures de servei que és el que hem de cercar per degustar: la majoria de les cerveses d'alta fermentació són òptimes entre 10 i 13°C. Per acostumar-nos, ampliarem aquest marge per sobre i per sota: 8 a 15°C. Les cerveses de baixa fermentació requereixen temperatures més baixes, en recomanem la degustació entre 8 i 10°C ampliable a 7 i 11°C. Conseqüentment, podem afirmar que existeix una temperatura aproximada "estàndard" de degustació: 10°C.

Servei de la cervesa

Abocarem a poc a poc la cervesa en la copa mentre que orientarem aquesta aproximadament a 45° per que la cervesa caigui no en el fons sinó en la paret de la copa. Així evitarem la formació d'escuma. A mesura que s'anirà omplint la copa i que ens fem càrrec de la quantitat d'escuma que genera aquesta cervesa en particular, redreçarem la copa. Si la cervesa fa poca escuma ho farem més aviat que si la cervesa és molt escumosa. Al final haurem hagut d'aconseguir una corona o cap d'escuma de 1 a 1,5 centímetres.

Primera olfacció

Quan acabem de servir la cervesa, es forma un enrenou en el got, una turbulència que permet l'evaporació gairebé immediata d'alguns dels elements més volàtils de la cervesa. Normalment són èsters que recorden flors i, en menor quantitat, fruites (poma, poma verda, pera). Olores perfumades, fàcilment de rosa o de fruites del bosc o d'herba molt fresca, especialment gramínies, segons l'estil de cervesa. Si no ens hi concentrem de seguida, ens les podem perdre. Apuntem-nos absolutament tot el que se'ns ocorre. En desordre; ja ho ordenarem després. Gairebé sempre, els aromes principals són molt forts i no permeten la detecció d'aquests elements. Cal igualment procedir a la primera olfacció perquè amb l'entrenament acabarem sent capaços de destriar aromes discretes darrera les dominants i, principalment perquè podem emportar-nos sorpreses. Cal que estiguem ben preparats perquè aquest és l'únic pas que no podem repetir.

Moltes vegades, amb l'afany de procedir ràpidament i eficaçment a la primera olfacció, actuem amb certa violència i ensumem massa fort: el resultat és que no notem els aromes que ens interessaven i que només ens fem càrrec de la picor que ens produeix el gas en les mucoses nasals i, a tot estirar, notarem l'alcohol. Cal doncs ser ràpids però lents: hem de córrer lentament. Cadascú de nosaltres trobarà el seu ritme. Ara ens podem apuntar el que hem percebut en aquesta olfacció.

Segona inspecció visual

En aquest pas determinarem els atributs descrits de la fase visual com són la consistència, persistència i color de l'escuma; així com el color i la transparència de la cervesa. Ens fixarem també en la seva vivacitat.

Segona olfacció

Ara ja podem procedir sense pressa i olorarem amb atenció. No és adient ensumar gaire fort i repetirem tantes vegades com faci falta. Ens apuntarem tot el que se'ns ocorre a mesura que ho descobrim. Fins i tot les coses més inversemblants han de ser apuntades. De bones a primeres poden semblar-ho, però al cap d'una estona comprendrem i assimilarem l'eventual sorpresa. També observarem que hi ha olors principals, i a vegades d'altres més discretes amagades darrera les primeres.

Alguns degustadors solen remoure una mica la copa per que les olors es desprenguin més fàcilment. És una pràctica que no solem recomanar: la cervesa és efervescent i les aromes ja s'escapen prou ràpidament sense que, a més, les accelerem. Normalment, aquesta pràctica s'aplica a les Lager i a les Pils. També és veritat que els aromes no s'esgotaran, hagut en compte que els més volàtils han estat identificats en la primera olfacció. D'altra banda, és cert que si agitem la cervesa, els aromes més discrets, tal vegada, s'evaporaran en quantitat superior i se'ns faran més apreciables.

Descobertes rares a part, el que olorarem principalment són els aromes dels malts. Amb l'experiència i el temps podrem distingir algunes modalitats diferents de malt.

Un degustador avisat també cercarà, especialment en les cerveses Lager i Pils, les olors dels llúpols. Aquests solen anunciar-se amb tons d'herba molt frescament tallada i algun toc floral en el cas dels més aromàtics. Algun toc de fusta pot aparèixer però serà més cas de trobar-lo en la degustació en boca.

Els aromes que procedeixen de la fermentació o dels productes annexos poden aparèixer. Els de la fermentació pròpiament dita seran de tipus sulfurós o fruitat i si són alguna cosa més que un toc discret, no seran de bon auguri. Els productes annexos de la fermentació són fruitats i florals.

Bàsicament, les cerveses Lager i Pils solen presentar uns malts de base discrets (aroma de "baguette" francesa en els casos més interessants) i el misteri rau en els llúpols. Les cerveses d'alta fermentació, en principi, ofereixen més complexitat d'olors que després trobarem en la degustació en boca.

La degustació en boca

És convenient olorar abans de tastar en boca perquè aquest darrer pas és més complex. En efecte, intervé l'olfacte, el gust i el tacte.

Les olors

Quan prenem la cervesa en boca, l'escalfem. Això allibera les olors que ja hem pogut apreciar en l'olfacció però en concentracions diferents i en proporcions diferents. Pot ser doncs que descobrim coses noves. Per tant, el primer que farem, després de passar-nos la cervesa per tota la boca, serà concentrar-nos en les aromes que accedeixen a la cavitat nasal. Intentarem identificar els aromes que ja hem descobert i en buscarem de nous. Altre cop podrem prendre coneixement dels malts diversos, dels llúpols i de les espècies si n'hi ha. Observarem com es combinen, quins són els dominants i els secundaris. Intentarem copsar si l'equilibri en boca és el mateix que el que havíem identificat amb el nas. Segurament serà el mateix, però no està de més saber que pot ser diferent. I escrupolosament ens ho apuntarem tot.

Notem que no creiem que calgui glopejar la cervesa. Primer perquè duu gas i agitant-la en la boca podria convertir-se en una experiència traumàtica.

Els gustos

Com ja ho sabem, les papil·les gustatives que tenim principalment a la llengua només distingeixen quatre gustos bàsics. Els analitzarem per ordre invers d'importància: salat, acidesa, dolçor i amargor.

Amb el sentit del tacte, en boca, distingirem els aspectes següents: el cos, la efervescència, contingut en alcohol i l'astringència

Els atributs que acabem de descriure han de ser quantificats. Volem dir que tal atribut pot aparèixer en grans quantitats o en rastres tot just apreciables; però hi ha altres conceptes que es poden aplicar al conjunt de les característiques descrites com son: la persistència d'un aspecte, el rere gust (retorn), la complexitat i l'equilibri.

Un cop ens hem fet una idea detallada de la cervesa que hem tastat, intentarem fer-nos una idea global. Abans d'emetre una apreciació personal, ens preguntarem si la cervesa en qüestió respon a les expectatives incitades per l'etiqueta, és a dir, compararem el que hem degustat amb l'estil que pretén representar. Ho evaluarem dins una escala de 1 a 10.

Moltes vegades, la complexitat d'una cervesa no es nota amb un sol tast. De manera que després d'un descans, si repetim l'experiència, pot ser que se'ns facin paleses coses que se'ns havien escapat en un primer tast. Així doncs podem repetir la fase nasal i la de boca fins a quatre vegades. La majoria de les cerveses han donat tot el que tenien al cap de la segona volta, però ens hem trobat amb algun cru especialment complex que no hem pogut donar per degustat abans del quart glop. Algun cop, el que havíem detectat al primer tast reapareixen en el tercer o en el quart. Aquestes aparicions i desaparicions no són gens d'estranyar.

Bibliografia

Cervesa en català. (2010)
<http://cervesaencatala.blogspot.com>

Plasencia, P. (2004) *La cerveza. Manual de uso.* Everest.

Hampson, T (2008) *El libro de la cerveza.* H.Blume

Definicions

Característiques organolèptiques: Són el conjunt de qualitats o atributs del mateix que poden ser detectats pels sentits (vista, olfacte, gust, tacte) com el color, olor i el gust.

Cervesa: És la beguda resultant de la fermentació alcohòlica, mitjançant llevat seleccionat, d'un most procedent de la malta d'ordi, sol o barrejat amb altres productes amilacis transformables en sucres per digestió enzimàtica, addicionat amb llúpul i/o els seus derivats i sotmès a un procés de cocció.

Cos de la cervesa: Aquest atribut està molt relacionat amb els components de la cervesa residuals que perduren en el producte final. Així cerveses riques en proteïnes i sucres residuals aporten cos a la cervesa, així com aquelles amb alcohol alt o molt especiats o amb amargor alt. Per contra cerveses seques molt atenuades (molt fermentades) així com les Light o cerveses amb aromes o gust de fruites que solen ser més àcides i aquelles poc amargues li treuen cos a la cervesa.

Extracte sec primitiu: L'extracte sec primitiu es refereix a la quantitat de sòlids (fonamentalment sucres) presents en el primer most obtingut de la malta. Com més gran sigui, més cos tindrà la cervesa i també més alcohol.

Malt: Es diu malt als grans d'ordi sotmesos a la germinació i ulterior dessecació i torrats en condicions tecnològicament adequades. Existeixen molts tipus de malts, però es podrien diferenciar entre malts de base i especialitzades. Les primeres, també anomenades malts pàl·lides, constitueixen prop del 90%, de vegades més, de l'aportació a la malta utilitzada en la cervesa. Són les encarregades d'aconseguir la conversió dels midons en sucres fermentescibles. En canvi, les especials emprades en petites dosis són les responsables de procurar o afavorir l'aparició de determinades característiques organolèptiques en certs estils de cervesa. Poden aportar: color, amargor, suavitat, aromes i altres atributs. Alguns exemples: malts caramelitzades, torrefactes o fumades.

Llúpul: El llúpul comercial (*Humulus lupulus*) és una planta enfiladissa que pertany a la família de les cannabinácees però que no conté substàncies lucinògenes. En les flors femenines es troba la lupulina, substància que conté les resines, o, millor dit, àcids que proporcionen amargor a la cervesa, i els olis essencials que li donen un interessant aportació aromàtic. La majoria de les grans empreses cerveseres utilitzen diversos tipus de llúpul, i entre ells mereixen ser destacats: Saaz, Zatec, Kent, fuggler Golding, Hallertau, Hersbruck, Spalt, Tettang, Cluster, Comet, etc.