

## 4. TIPOS DE CERVEZA

---

### LAGER

---

Lager es un tipo de cerveza con sabor acentuado que se sirve fría, caracterizada por fermentar en condiciones más lentas empleando levaduras especiales, conocidas como levaduras de fermentación baja, y que en las últimas partes del proceso son almacenadas en bodegas (o "lagered" - de aquí viene su nombre) durante un período en condiciones de baja temperatura con el objeto de limpiar las partículas residuales y estabilizar los sabores. Los ejemplos más populares de cerveza de tipo lager son los pale lagers, conocidas también como largers.



#### ***Historia***

En el siglo XIX los cerveceros bávaros empleaban los sótanos, las cuevas y las bodegas para "almacenar" (lagern) su cerveza, lo hacían así para que en estos lugares frescos y de temperatura muy estable se fuera madurando la cerveza poco a poco. A la cerveza así obtenida, la denominaron "Lagerbier", del alemán lagern ("almacenar"). Los cerveceros bávaros utilizaron una levadura originaria de la Patagonia, *Saccharomyces eubayanus*, que es capaz de madurar la cerveza en ambientes fríos.<sup>1</sup> La diferencia más evidente con respecto a la cerveza inglesa (Ale) es la temperatura de fermentación y la posición donde fermenta la cerveza que emplean levaduras de fermentación baja.

En el periodo 1820-1830, un cervecero denominado Gabriel Sedlmayr II el joven, cuya familia regentaba desde hace tiempo la cervecería Spaten Brewery en Baviera hizo una gira por Europa para mejorar sus conocimientos sobre la elaboración de la cerveza. Al volver a su tierra empezó a utilizar las enseñanzas aprendidas y elaboró una cerveza lager más estable y consistente. A pesar de ello la cerveza lager de Baviera es diferente debido a la dureza de las aguas empleadas en el proceso de elaboración.

La nueva receta empleada por los cerveceros de Baviera se fue expandiendo por toda Europa, en particular el amigo de Sedlmayr Anton Dreher nuevas técnicas de lager para mejorar las cervezas de Vienesas entre el periodo comprendido entre 1840-1841. El agua de Viena permitía el uso de maltas más ligeras dando lugar a una coloración final de la cerveza ámbar-rojo.

En su diseminación, la nueva receta llegó a Bohemia, donde la receta fue mejorada. En el año 1842, en la ciudad de Pilsen, un cervecero de 29 años llamado Josef Groll intentó hacer una versión de la receta de lager empleando una malta diferente además de emplear un

agua local, el resultado fue una cerveza más suave de sabor que la variedad de Múnich o incluso que la de Viena: la cerveza resultante era mucho más dorada y de brillantes tonos. A este nuevo tipo de cerveza se le denominó como Pilsener o Pilsner y tuvo un gran éxito, divulgándose rápidamente a lo largo de todos los países de Europa.

## PILSENER

---

Cerveza Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj) servida en sus vasos originales, fabricada en la ciudad de Pilsen, ciudad de la República Checa que elaboró originalmente cerveza mediante el conocido como "método pilsen".



Pilsener o simplemente cerveza tipo Pilsen es el tipo de cerveza pale lager elaborada originalmente en la ciudad de Pilsen, al oeste de Bohemia (República Checa). Están hechas con maltas de Moravia tipo pilsen, agua de baja dureza y sobre todo con lúpulo Zatec (Saaz en alemán) que varía del 11 al 13,5% y es fermentado con levadura de baja fermentación. Es una bebida de color claro y su contenido de alcohol es medio (del 3 al 5%) al igual que su extracto.

### **Historia**

Hasta la década de 1840, la mayoría de las cervezas de Bohemia eran de fermentación alta, oscuras y densas. El sabor y los estándares de calidad ofrecían ciertas variaciones que podían llegar a niveles ínfimos. Hubo algunas revueltas en el año 1838 debido a la insatisfacción de algunos consumidores. Los ciudadanos de Pilsen decidieron en el año 1839 fundar y construir una cervecería donde elaborarla por sí mismos, y la denominaron Cervecería burguesa (hoy en día Plzeňský Prazdroj). La norma principal para su elaboración fue la adhesión al estilo de las industrias cerveceras de Baviera (Alemania).

Pronto empezaron a experimentar con variantes de las cervezas alemanas de tipo lager (maduradas en sótanos) de fermentación baja, que requerían menos temperatura y proporcionaban un buen sabor y aroma, además de prolongar su periodo de consumo. La mayor parte de la investigación fue realizada y compilada en un libro escrito en alemán (impreso desde el año 1794, y en checo desde el 1801), que fue redactado por František Ondřej Poupě (1753–1805) en Brno (Brünn).

La Cervecería burguesa consiguió reclutar al cervecero bávaro Josef Groll (1813 – 1887) quien, empleando nuevas técnicas disponibles en la manipulación de las maltas, presentó su primer diseño de una moderna pilsener el 5 de octubre de 1842. La combinación de colores de pale (pálido) de las nuevas maltas, la suavidad y ligereza mineral de las aguas empleadas, la utilización del lúpulo noble de las cercanías de Saaz y el lagering con el que se trataba a la cerveza siguiendo las pautas bávaras, hizo que ya en la presentación de 1842 la cerveza se convirtiera en una auténtica sensación. Con la mejora de las comunicaciones por tierra a través de los vastos territorios de Europa central, el denominado estilo Pilsener Brauart pronto tendría imitadores a lo largo de toda Europa. En 1859 la denominación “Pilsner Bier” fue registrada como nombre de marca por la Cámara de Comercio y Mercancías de la ciudad de Pilsen. En el año 1898, la cerveza Pilsner Urquell (‘Originaria de Pilsen’) fue creada con la intención de hacer énfasis sobre el origen de la cerveza.

La invención de la moderna refrigeración por Carl von Linde hizo que desapareciera de la elaboración de la cerveza la necesidad de emplear cuevas para almacenar (lager) la cerveza. Sin embargo, hasta poco más que mediados del siglo XX la cervecera Pilsner Urquell todavía fermentaba su cerveza en barriles abiertos que se almacenaban en sótanos cercanos a las instalaciones. La tecnología cambió en el año 1993, justo en el instante en el que se introdujeron los tanques-contenedor cilíndricos, naciendo de esta forma el concepto de lo que se puede denominar la «moderna pilsener».

Las modernas pilseners son cervezas ligeras, claras de color que suelen ir desde el pale (‘pálido’) hasta el amarillo dorado, y poseen un refinado aroma y sabor a lúpulo. Las pilseners checas suelen tender a tener un sabor más suave, siendo buenos ejemplos de ello Pilsner Urquell, Gambrinus y Staropramen, mientras que las cervezas alemanas presentan un sabor más amargo (particularmente en el norte, como la elaborada en la ciudad alemana de Jever) e incluso poseen un sabor más ocre. Ejemplos distintivos de las cervezas pilseners alemanas son: Flensburger, Beck's, Bitburger, Fürstenberg, Herrenhäuser, König, Krombacher, Radeberger, St Pauli Girl, Veltins, Jever y Wernesgrüner. Una versión canadiense de estas cervezas es el Labatt Blue.

### ***Marcas conocidas UC***

Adlenbrau

Aurum

Aguila sin igual y siempre igual

Estrella de Levante

Estrella Damm

Estrella Galicia Pilsen

Beck's

Bitburger

Budweiser Budvar

Cruzcampo

Cristal (Chile)

Dorada (Chile)

Escudo (Chile)

Baltica (Chile)

Huari (Bolivia)

Paceña Pilsener (Bolivia)

Potosina Pilsener (Bolivia)

Flensburger Pilsener

Franziskaner Pilsener

Carlsberg

Cerveza Pilsen Callao

Cerveza Pilsen Trujillo (Trujillo-Perú)

Cerveza Pilsener (Ecuador)

Cerveza Pilsen (Colombia)

Cerveza Arequipeña (Arequipa)

Hasseröder

Herforder Pils

Holsten Pilsener

HR (Galicia)

Jever

König Pilsener

Krombacher

Licher

Lübzer

Oettinger

Pilsner Urquell

Radeberger

Rostocker

Rothaus Tannenzäpfle  
Veltins  
Corona Extra  
Warsteiner  
Wernesgrüner  
Amazónica (Iquitos,Loreto,Perú)  
Cerveza Polar (Venezuela)  
Cerveza Patricia (Uruguay)  
Pilsen Callao  
Pilsen (Uruguay)  
Pilsen (Costa Rica)  
Pilsen (Paraguay)  
Staropramen  
Falkner Pilsen (Argentina)  
Brahma Pilsen (Republica Dominicana)  
Brahma Light Pilsen (Republica Dominicana)  
Brahma Ice Pilsen (Republica Dominicana)  
Presidente (Rep. Dominicana)  
Cerveza Quilmes Argentina  
Pilsener (El Salvador)  
Cerveza Regional (Venezuela)  
Polar Negra (Venezuela)  
Cerveza Zulia (Venezuela)

---

## ALE

Ale es un nombre que abarca a todas las cervezas de fermentación alta, lo que las diferencia de las lager que son de fermentación baja. Esto quiere decir que en las ales, el proceso de fermentación ocurre en la superficie del líquido mientras que en las cervezas lager esta ocurre cerca del fondo. En otras palabras la levadura que cumple el proceso de fermentación flota en la superficie del líquido durante varios días antes de descender al fondo. Para esto se usa principalmente levadura



del tipo *Saccharomyces cerevisiae*.<sup>1</sup> Las ales fermentan rápidamente a temperaturas entre 15 y 25 °C y se sirven, por lo general, a una temperatura de 12 °C o más.

### ***Historia***

Durante siglos, las ales fueron el tipo de cerveza más popular, siendo desplazadas por las lager recientemente. Generalmente, las ales tienen mayor graduación alcohólica y un sabor más complejo. Se denominan también "ale" a las cervezas que no emplean lúpulo como aromatizante.

### ***Tipos***

Existe una amplia diversidad de estilos, los cuales se clasifican según su procedencia. Las ales angloamericanas cuentan entre sus filas con los estilos amber ale, red ale, stout, porter, pale ale, barley wine, bitter, brown ale, India pale ale (IPA), old ale y extra strong bitter (ESB) entre otros.

En Escocia se desarrolló en el siglo XIX un estilo propio de ale, la Scotch Ale, que se caracteriza por tener mayor cuerpo y dulzura, y menos sabor u olor a lúpulo que otras ales británicas. Este estilo se ha hecho también popular en Norteamérica.

En Bélgica se desarrollaron también muchos estilos entre los que sobresalen las Belgian Ale, Belgian Strong Ale, Witbier, Oud Bruin, Bière de Garde, Saison y algunos estilos famosos por ser originalmente elaborados en abadías como Dubbel, Tripel y Quadrupel. De entre estas últimas no se puede dejar de mencionar a la cerveza trapista que tiene una gran fama a nivel mundial.

En Alemania predominan las lagers pero aun así existen varios tipos de ales como Altbier, Hefe Weizen, Berliner Weissbier y Kölsch.