

CERVEZAS DEL MUNDO



CERVEZAS LAGER

EL TIPO DE CERVEZA MÁS
CONSUMIDO EN EL MUNDO





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 allí 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 o pilsners, conocidas también como largers.







¿Qué es una cerveza Lager? Diferencias entre cervezas lager y cervezas ale

Las cervezas Lager son todas aquellas cervezas de baja fermentación; es decir, es la cerveza fermentada con una levadura que trabaja a baja temperatura en la parte baja del tanque a la que se deja madurar a una temperatura cercana a los cero grados durante un periodo de dos a seis meses, dependiendo del carácter que se quiera dar a la cerveza. Además del tiempo de maduración, otras características como la densidad del mosto, las mezclas de malta, el lúpulo utilizado y formas específicas de elaboración determinarán las características de los distintos estilos de lager, como las Pilsen, Munich, Viena, Dotmun-

der, Bock, Doppelbock y Märzen. Actualmente es la forma más común de elaborar cerveza en todo el mundo, siendo el estilo pilsen el más conocido.

■ El origen de las cervezas Lager se remonta a mediados del siglo XIX gracias al desarrollo de la refrigeración artificial y a la investigación de Pasteur para aislar un cultivo de levadura que fermentara en la parte baja de los tanques y al trabajo de varios cerveceros centroeuro-





peos. Señalar, que varios siglos antes, los productores de cerveza de Baviera y Bohemia ya habían observado que guardando la cerveza en cuevas muy frías o heladas, ésta se conservaba y sin estropearse durante el verano, temporada en la que no se podía elaborar debido al calor. Además, la levadura se hundía al fondo de los tanques y continuaba transformando el azúcar en alcohol al termi-

nar la fermentación. De ahí el origen del término lager, que significa guardar o almacenar en alemán.

Estilos de Cervezas Lager **Pilsen / Pilsener / Pils**

El estilo más utilizado para fabricar cerveza en todo el mundo actualmente. Proviene de una cerveza original elaborada en la ciudad de Pilsen que era dorada y transparente, que



utilizaba el método de fermentación baja en contraste con las cervezas oscuras o turbias conocidas hasta esa fecha.

■ La fábrica originaria de este tipo de cerveza todavía está hoy en día en funcionamiento en la República Checa y según las normas del país, el término “pilsen” se ha convertido en una denominación de origen. Por este motivo, sólo las cervezas elaboradas en esta ciudad

pueden llamarse así. El resto de cervezas checas o elaboradas en otros países, aunque sean del mismo estilo, no pueden utilizar el nombre de “pilsen” y se les denomina únicamente “lager”.

■ La cerveza Pilsen es una cerveza dorada con aroma a lúpulo y un acabado seco. Son cervezas de fermentación baja y sabor convencional. Se caracterizan por su color pálido, un contenido alcohólico entre 4,5% y 5,5%, su sabor fresco y seco, con un buen carácter de malta y un aroma a lúpulo muy característico. Las clásicas cervezas pilsen están hechas sólo de cebada malteada, lúpulo, levadura y agua, según la Ley de Pureza Alemana de 1516, o Reinheitsgebot y tienen un periodo de maduración mínimo de uno o dos meses.



■ Es el estilo de cerveza más imitado en el mundo, hasta el punto de que muchas veces se denomina pilsen a cualquier cerveza dorada y transparente, aunque no reúna las características de las auténticas pilsen.

Münchner Hell - lager pálidas de Baviera

Cervezas pálidas, parecidas a las pilsen pero un poco menos

secas, con más cuerpo y menos lupulizadas. Aunque son ligeramente más oscuras, tienen el mismo contenido alcohólico, de 4.5 a 5%. Son la versión pálida (helles) de las de estilo oscuro (dunkel), conocido como estilo Munich.

■ Se empezaron a elaborar a principios del siglo XX como reacción de los bávaros a las



cervezas pálidas del resto de Alemania y Europa que empezaban a popularizarse. Son muy comunes en Munich y sur de Alemania y se sirve en las cervecerías cuando se pide simplemente una cerveza. En Munich y sur de Baviera se conocen con el nombre de helles o münchen hell, que significa pálida y en Franconia, parte norte del estado de Baviera, como vollbier.

Münchner Dunkel - lager oscuras - estilo Munich

La cerveza Münchner Dunkel tiene su origen en Bohemia y Baviera. Es una especialidad tradicional de Munich y de algunas partes de Franconia, de ahí que también se le conozca como Münchner. Fuera de Alemania es el estilo que normalmente se sirve cuando se pide una cerveza lager oscura.

■ Su nombre le viene por su

color oscuro, y éste varía entre el rojo amarronado y el carbón oscuro. Este estilo de cerveza es anterior a la cerveza rubia o pale larger. Su contenido alcohólico está entre el 5 y 5,5%.

■ En alemán se les conoce como dunkel o dunkles que significa oscura. Suelen tener más carácter de malta que las pálidas y existían antes que éstas. Hasta la Segunda Guerra Mundial eran las cervezas ordinarias de cada día. y suelen tener un poco más de alcohol que las pálidas, de 5 a 5.5%.

■ Se caracteriza por su sabor suave y suele utilizarse en su elaboración más cantidad de lúpulo para contrarrestar el amargor de la malta. Presenta un color dorado oscuro y es el resultado del proceso de elaboración de la cerveza tradicional

de baja fermentación con la calidad de la cebada de malta oscura.

Märzen/Okttoberfest - estilo Viena

Este estilo de cerveza fue elaborado por primera vez en Viena por Anton Dreher en 1841, cuando introdujo el método de fermentación baja en su fábrica de cerveza, aunque hoy en día, puede decirse que ya no se produce en Viena y sí en





Munich, donde viene elaborándose tradicionalmente desde finales del siglo pasado para celebrar la Fiesta de la Cerveza de Octubre. Señalar que las cervezas que se etiquetan como Märzen/Oktoberfest están hechas en el “estilo Viena” y este término sólo suele emplearse en Alemania. En el resto se conocen como cervezas de estilo viena o amber (por su color).

■ La relación entre los términos Märzen-Oktoberfest-Viena puede explicarse de la siguiente forma. Antiguamente, la cerveza servida en la Fiesta de la Cerveza de Munich se elaboraba en el mes de Marzo.

■ Esta era la última remesa de cerveza antes del verano, ya que por el calor y al no existir refrigeración artificial, no se

podía hacer durante los siguientes meses. Era una cerveza un poco más fuerte de lo normal para que el contenido alcohólico la conservara cuando hacía calor. Al final del verano, la cerveza de marzo que quedaba se consumía en los distintos festivales que existían para dar paso a las nuevas cervezas elaboradas a partir de Septiembre.

■ De esta forma se liberaban los barriles y se podían guardar en éstos las nuevas cervezas de la nueva cosecha. La peculiaridad de las cervezas servidas en estos festivales del mes de octubre era una cerveza con un mayor tiempo de maduración que el resto. Esta cerveza, que había sido elaborada por el método de fermentación alta, se guardaba en cuevas heladas de los Alpes y al final del verano estaba muy bien





fermentada, era fuerte y con buena maduración.

■ A mediados del siglo pasado este estilo de cerveza fue evolucionando y con la introducción de los nuevos métodos de refrigeración todo este proceso ya no es necesario, manteniéndose su maduración de tres meses.

■ Se caracterizan por ser cer-

vezas lager de color bronce o cobrizo, con mucho cuerpo y con un contenido alcohólico que está entre un 5 y un 6% de alcohol.

Dortmunder export

Cerveza originaria de Dortmund. Fue uno de los cuatro grandes estilos de hacer cerveza que se desarrollaron en el siglo XIX y que tomaron el nombre de su ciudad de origen, Dortmund, Pilsen, Munich y Viena. Tuvo una gran aceptación desde sus orígenes y pronto empezó a exportarse y de ahí el subtítulo de “export”.

■ La cerveza Dortmunder se caracteriza por su color dorado pálido, son semisecas, con menor contenido en lúpulo pero más intensas que las Pilsen pero un poco menos amargas.

■ En Alemania es una denomi-

nación de origen: sólo las elaboradas en esa ciudad pueden utilizar el nombre dortmunder.

■ Hoy se elaboran cervezas con características similares en muchas otras ciudades de Alemania y se les denomina simplemente export; aunque es un término un poco confuso ya que los productores de cerveza de la ciudad de Dortmund no solo elaboran este tipo de cerve-

za pero si le ponen el nombre de “Dortmunder” a toda su gama.

Bock, Doppelbock, Weizenbock, Maibock, Eisbock

El nombre de estas cervezas se debe al nombre de la ciudad de donde es originaria, la ciudad de Einbeck (al norte Alemania).

■ Actualmente este estilo de cerveza también se asocia a la





ciudad de Munich, donde se producen muy buenas cervezas de este estilo. Se piensa que este tipo de cerveza ya se elaboraba en los siglos XIV-XV. Dentro de este estilo se diferencia entre:

Bock.

Es una clásica cerveza lager fuerte hecha por fermentación baja, según la tradición alemana. Su color puede ser bien oscura o clara, pero tiene mucho cuerpo y alta graduación. Aunque la mayoría están elaboradas con cebada también están las elaboradas con una parte de trigo. En este último caso se llaman Weizenbock o Bock de Trigo.

Maibock.

Son de color dorado, fuerte y con mucho cuerpo. En algunas partes de Alemania se sirven en el mes de mayo para celebrar

la entrada de la primavera. Una de sus principales características es que es lo suficientemente fuerte para soportar el frío y lo suficientemente afrutada como para anticipar el verano. En Holanda hay un tipo de cerveza similar que suele salir al mercado en octubre y que se le denomina Bok, y su variante de trigo es conocida como tarwebok.

Doppelbock.

El origen de este estilo de cerveza dentro de las Bock está en un monasterio de monjes en Múnich que empezó a elaborar esta cerveza para alimentar a sus monjes durante la cuaresma, ya que solo podían ingerir bebidas y no alimentos.

■ De ahí que buscarán una cerveza con más cuerpo. Es una cerveza más fuerte que la bock (con un nivel alcohólico supe-

rior al 6,5%). Junto al nombre de Doppelbock se suele poner el sufijo “ator”, siguiendo a la primera que se hizo en este estilo, la Salvator.

La salida anual al mercado de estas cervezas suele celebrarse con un festival unas semanas antes de la Semana Santa.

Eisbock.

Son doppelbocks muy fuertes

que se elaboran congelando la cerveza y quitando parte del hielo que se forma, ya que el agua que hay en la cerveza se congela antes que el alcohol.

■ El resultado es una concentración de la cerveza, que la hace mucho más fuerte y adulzada, pudiendo tener más de un 10% de alcohol.





Cerveza al vapor

Se trata de una variante de “Lager” californiana en cuya elaboración se utilizan tanques de fermentación poco profundos, lográndose un rápido enfriamiento del mos-

to al estar en contacto con el aire.

■ La cerveza obtenida presenta una alta proporción carbónica. Actualmente se produce en Baviera, Gran Bretaña y California.

CERVEZAS DEL MUNDO
ES EDITADO POR



www.mediacontenidos.com
E MAIL: contacto@mediacontenidos.com
HECHO EL DEPÓSITO QUE
MARCA LA LEY.
RESERVADO TODOS LOS
DERECHOS DE AUTOR.
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN
PARCIAL O TOTAL. 2025*

PROXIMA ENTREGA

CERVEZAS ALE

