

La vida es muy corta para vinos alburridos



Reportajes

Noticias

Cata de Vinos

Viñas

Búsqueda Rápida

Todos los Contenidos

Palabra clave

¿Te faltan algunos kms?
LANPASS
8.000 kms.

Invita a tus amigos al
Club Bacus
y llévate de REGALO estos 2 vinos

Atención al Cliente
591 50 00
Lunes a Viernes
9:00 a 18:30

¿Terroir de Cervezas?

28 de Enero de 2008
Por Rodrigo Ortega

Terroir. Debe ser la palabra más manoseada en el vino. Por culpa del marketing (y por nosotros mismos). Pero esa no es razón para desconocer que en algunas publicaciones este término ya se ha comenzado a usar en el mundo de las cervezas. El origen comienza a ser un tema. Como también la calidad y consistencia. ¿Será posible? Le escribimos un mail a **Kevin Szot**, el maestro cervecero de Cerveza Szot, uno de los más respetados dentro de la industria artesanal, quien está convencido que si se puede separar la paja del trigo y encontrar maravillas celestiales al interior de las pequeñas botellas.

Kevin nos comenta un artículo del New York Times. Allí, el profesor Alex Maltman, de la Universidad de California, dice que los factores geológicos se notan más en una cerveza que en el vino, debido a los cambios de dureza o minerales que hay en el agua. La frescura de una Pilsener y las potencia de una irlandesa están relacionadas con sutiles aportes de las rocas en el agua. Esto nos da pie para pensar que el origen. Y ver si es posible aplicarlo al mundo cervecero. ¿Qué tan descabellado suena? Para eso primero habría que cortar a las industriales. Donde no hay mucho qué decir. A este nivel la posibilidad de reconocer complejidades y **diferencias aromáticas** no son muchas que digamos, y básicamente sirven para matar la sed. Y no solo eso. Se podría hacer una Escudo aquí o en la quebrada de lo ají. Ahora, dentro en las artesanales o algunas importadas el origen y sus características organolépticas puede ser interesante de analizar. Plátano, nueces, naranjas, cuero y chocolate pueden formar parte del abanico. Pero esto no significa para nada que podamos hablar de cerveza de terroir así no más. Sería lo mismo si a un 120 tres medallas o San Pedro Urmeneta quisiéramos llamarlo así por el solo hecho de encontrarle frutilla, madera o notas a chocolate.

Para hacer un parangón con el vino habría que medir el clima, suelo, el viñedo (o la cebada en este caso), su historia, la mano del hombre (del maestro cervecero) y un punto vital, la consistencia en el tiempo. Por lo mismo habría que analizar los 4 elementos esenciales de este oro líquido. El agua, la cebada, la levadura y el lúpulo. Y claramente es algo que, por lo menos en las cervezas chilenas, no se hace con precisión. A diferencia de otras importadas que uno podría pensar que en algo se acercan. Como la **Chimay**. La cerveza trapense de alta fermentación sin pasteurizar, que viene haciéndose desde 1850 (Rojas, Azules y Triples) en Scourmont por los mojes de la orden Cisterciense de la Estricta Observancia, vinculada con la orden de la Abadía de La Grande Trappe (por eso lo de Trapense). Pero eso es hablar de otra cosa.

Si partimos por el agua habría que decir que la mayor parte de los productores artesanales le hacen tratamientos. Es un tema no muy polite que digamos, pero necesario si queremos ponerle el cascabel al gato. A diferencia de otros productores que tienen la suerte de contar con un manantial al lado de la planta, los artesanales santiaguinos lo primero que hacen es filtrar o hervir el agua para **sacarle sus durezas**, (cloro y magnesio) o agregarle minerales para llegar a un nivel de consistencia en todas las cocciones. En el caso de las industriales ellos filtran su agua, la pasan por osmosis inversa para partir de cero y luego agregan minerales para llegar a un nivel de consistencia en todas las cocciones. Por lo tanto no expresan el lugar de donde nacen. Y por lo mismo la mitad ya no podría ser cerveza de terroir en rigor.

De todas formas Kevin Szot nos dice que se puede jugar con las mineralidades del agua. Los minerales tienden a acentuar ciertos amargores del lúpulo. Y que eso puede ser bueno o malo, según la cerveza. Un agua excesivamente dura puede producir una cerveza áspera con notas de amargor desagradables. Pero en una **Ale buena**, la mineralidad es muy importante, ya que la levadura ale tiende a producir sabores más frutales, y ese toque "áspero" con el lúpulo se mezcla bien junto a los otros sabores haciendo una cerveza agradable de beber. "Nosotros, como empresa chica usamos el agua tal cual como nos llega de la noria - muy dura, pero la mano del "chef" nos ha permitido sacar cervezas de muy buena calidad, tanto lager como ale. Sin esa mineralidad tendrías una cerveza insípida", nos dice.

Otro talibán de las cervezas es el enólogo **Andrés Sanchez**, de Viña Gillmore, quien incluso fabrica su propia cerveza llamada Kurla. Algo muy chiquitito. Para los amigos. También comparte la tesis. Para él es difícil hablar de terroir de cervezas por el control que significa tener sobre los cuatro elementos básicos. Para Andrés la cerveza es una bendición de Dios, y nos comenta un detalle. La levadura a diferencia del vino tiene un peso específico mayor en la cerveza. Genera distintas complejidades aromáticas, sin contar el tipo de cebada se usa. Y lo mismo el lúpulo, en qué momento lo aplican. Pero por sobretodo el agua es fundamental. Y el factor más importante a controlar.



OTROS REPORTAJES

- [En Lima se come de maravilla](#)
- [Todo sobre la Feria Vinos de Chile](#)
- [Revisitando el Alma](#)
- [Cousiño: Blancos Intensos](#)
- [Un 18 educado: ¿será posible?](#)
- [La cocina japonesa más allá del sushi](#)
- [Días de Guía](#)
- [La Mar de Lima](#)
- [Este Año No Habrá Guía de Vinos de Chile](#)
- [A probar las mejores empanadas de Santiago](#)

[Ver Todos los Reportajes >>](#)



Costos y Tiempos de Despacho

Gana este espectacular pack de 6 Vinos
[Regístrate](#)

Y si seguimos con los otros elementos tendríamos que considerar que ni siquiera tenemos plantado algo de Lúpulo en Chile. Hay solo proyectos. Conocer su origen. Su añada. Y si acaso tiene el mismo nivel de **Alpha Ácidos**, (que es lo que le entrega el amargor a la cerveza) o se quedaron con lo que botó la ola. En fin. El mismo control que se esperaría con las levaduras y con la cebada. Hoy pocos productores controlan el origen de estos cuatro elementos. Por lo mismo, es posible hablar de tipicidades y reconocer un estilo de cerveza, pero en rigor, muy lejos de hablar sobre terroir de cervezas en Chile. Aunque como va creciendo la industria nunca se sabe.

[Contratar publicidad](#) [Convenios](#) [Contáctanos](#) [Políticas de privacidad](#)

Dirección: Avda. Las Condes 11380, piso 8, Vitacura, Santiago – Chile
Teléfono: (56-2) 591 5000 , Fax: (56-2) 240 7645