

CERVEZAS DEL MUNDO



HISTORIA Y SABOR

**CERVEZAS
DE INGLATERRA
Y GALES**



Cervezas de Inglaterra y Gales

La cerveza en el Reino Unido tiene una larga historia y tiene tradiciones bastante distintas. Históricamente, los estilos principales fueron bitters, porters, stouts y milds fermentados, pero después de la Segunda Guerra Mundial, las lagers ocuparon más de la mitad del mercado en volumen.

Ya durante el siglo XVII la cerveza era la bebida nacional de Inglaterra, en ese momento era conocida como 'ale', lo que ha quedado registrado en diferentes textos cerveceros de la época, tam-





bién era conocida como licor de malta (malt liquor), ya que se basaba en la malta y estaba aromatizada por el lúpulo y luego era fermentado.

■ Antes del siglo XVII la cerveza era elaborada en base a una mezcla de hierbas que se llamaba gruita, su sabor era mucho más amargo que la actual pero con un sabor similar al lúpulo. En 1721 aparece en el mercado una variedad más oscura con malta excesivamente tostada que se volvió muy popular entre las personas que se encontraban trabajando sobre los porteadores del río Tamesis, al ser bebida casi exclusivamente por este gremio comenzó a ser conocida como 'porter' (de los porteadores).

■ Si bien en gran parte de Inglaterra era conocida como ale en otra parte, como Londres

era llamada 'beer'. Eran cervezas más suaves y que maduraban a través de largos periodos de tiempo. Las 'ales' eran más pesadas, claras y con periodos de maduración más cortos.

■ Con el paso del tiempo y los adelantos técnicos se empezó a estandarizar la fabricación de la cerveza controlando los procesos de fermentación. El sacarómetro era usado para medir la gravedad específica del mosto de la cerveza y así se llegaba a corregir el contenido de azúcar.

■ La Campaña por el Real Ale (CAMRA) fue fundada en 1971 y ha alentado la preservación y el renacimiento de los estilos tradicionales de cerveza. En particular, CAMRA ha promovido la cerveza acondicionada en barrica, que completa su maduración en toneles en la



bodega del pub en lugar de en la cervecería. A partir de 2014, el Reino Unido bebió 634 millones de pintas (3,6 millones de hectolitros) de cerveza de barril, lo que representa el 60% de la cerveza en los bares y restaurantes y el 17% de toda la cerveza en los bares.

■ En total, se produjeron 42,4 millones de hectolitros de cerveza en 2013, de los cuales el 48% se vendió en estableci-

mientos no comerciales (tiendas minoristas).

■ En la Edad Media, la cerveza era elaborada por abadías y cervecerías independientes, pero la disolución de los monasterios en el siglo XVI significó que la industria cervecera británica perdió su conexión con las casas religiosas antes que en otros países europeos. Como resultado, la industria tiene algunos de los nombres



más antiguos en la historia corporativa británica: Shepherd Neame se incorporó en 1698 y Bass Red Triangle fue la primera marca registrada.

■ Las compañías familiares se convirtieron en marcas nacionales durante el siglo XIX, muchas basadas en Burton-on-Trent que tenían un agua especialmente buena para la elaboración de cerveza. En la década de 1970, la fabricación de cerveza se concentró en un puñado de grandes compañías

nacionales, que se convirtieron en bloques de construcción de grandes multinacionales como AB InBev.

■ Un recorte de impuestos para las pequeñas fábricas de cerveza en 2002 ha visto una explosión de nuevas fábricas de cerveza —a partir de septiembre de 2014 había más de 1472 cervecerías en el Reino Unido, con tres nuevas cervecerías que comienzan cada semana. Esta es la mayor cantidad de cervezas per capita en el mundo; produ-

cen más de 8.000 cervezas regulares y miles más de cerveza de temporada y de una sola vez.

■ El primer impuesto sobre la cerveza en el Reino Unido fue el diezmo de Saladino, introducido en 1188 por Enrique II para recaudar dinero para las cruzadas.

■ En 2014 se cultivaron 982 hectáreas (2430 acres) de lúpulo, frente a un pico de 31.161 hectáreas (77 000 acres) en 1878. Las variedades británicas y sus descendientes han llegado a dominar la producción mundial de lúpulo, tanto criollos como Fuggles o Goldings y productos de el programa





de cría en Wye College como Challenger y Target.

■ El clima marítimo fresco significa que los lúpulos cultivados en Gran Bretaña tienen menos mirreno que las mismas variedades cultivadas en otros lugares, lo que permite obtener aromas más delicados y complejos. Las cervezas británicas tienden a reflejar estas características y tienen un mayor equilibrio entre amargor y aroma en

comparación con las cervezas artesanales del Nuevo Mundo, aunque en la década de 2010 muchas cervecerías británicas añadieron una American Pale Ale a su gama con aromas muy cítricos y lúpulos.

Las mejores cervezas inglesas

Mild ale

es uno de los estilos más antiguos de las ales (cervezas) de Inglaterra. Aunque original-

mente el término se refería a una cerveza «joven» o no madura, hoy se refiere más bien a que tenga menos lúpulo y que se usa una cebada ligeramente malteada.

Bitter

es un tipo de cerveza inglesa, derivada originalmente de la Pale Ale (cerveza inglesa pálida). Una versión más fuerte de la misma se ha convertido en una popular cerveza en botella. El ingrediente principal es

cebada malteada, agregándose lúpulo para mejorar las características, y para dar un olor y gusto distintivos.

Pale Ale

Muy similar a la Indian Pale Ale ver a continuación después de la lista de clases de cerveza.

Brown Ale

Es un tipo de cerveza de fabricación, herencia de las adaptaciones caseras americanas de la elaboración de la cerveza de





ciertas ales del norte de Inglaterra. Su gama de color abarca desde el ámbar profundo al marrón. Los sabores de caramelo y de chocolate son evidentes, debido al uso de la malta.

Old Ale

Un estilo sobre todo inglés de cervezas Ale, las Old Ale son muy consistentes, tienen cierta tendencia a ser dulces, son ge-

neralmente oscuras, y su sabor es generalmente bastante fuerte. Su cuerpo, sabor y dulzor característicos deriva del hecho de que no están fermentadas totalmente, dejando una cantidad más grande del azúcar de malta en la cerveza.

■ Las Old Ales tienen una alta graduación alcohólica, casi invariable están por encima del

5%, y normalmente 10% o más.

Barley Wine (vino de cebada)

Es el modo con el que se califican a ciertas ales (cervezas) inglesas, debido a su especial fuerza. Pueden alcanzar una graduación alcohólica del 12% del volumen.

■ Su dulzor natural se equilibra generalmente con un grado de amargura de lúpulo. En

algunas, el dulzor de la malta también es equilibrado por el sabor amargo del alcohol.

Esta cerveza se pretende que se beba a sorbos lentos para apreciar el sabor de su carácter afrutado, y envejecido.

■ Estas cervezas se elaboran a veces para celebrar acontecimientos y, debido a su alta graduación, algunos vinos de cebada se añejan durante más



de 25 años.

La cerveza artesanal en Reino Unido

De acuerdo con el nuevo informe de la compañía UHY Hacker Young, sea incrementado en un 18% el número de pequeñas empresas cerveceras durante en 2018 en Reino Unido, cifrándose en 1.994 el número de estas. Durante el último año, se han creado más de 300 nuevas pequeñas marcas de cerveza en el país. El mercado, en expansión,



ha hecho que emprendedores innoven creando cervezas sin gluten o elaboradas con miel. Esta tendencia ha continuado este año, el número de fábricas de cerveza ha superado las 2.000 por primera vez desde 1930.

■ Este repunte de las pequeñas empresas para elaborar sus propias marcas caseras, se debe al incremento en el consumo de cerveza artesana en pubs y supermercados, según publica el diario The Guardian. “El boom de la cerveza artesana ha dado la vuelta a un sector maduro con 70 años de consolidación. Aún hay espacio para más crecimiento”, ha afirmado James Simmonds, Partner en UHY Hacker Young.

■ La consultora afirma que este boom de pequeñas empresas se explica también por la deduc-



ción fiscal introducida en 2002 que hace que estas empresas paguen un 50% menos en el impuesto sobre el alcohol que las grandes empresas cerveceras.

■ De acuerdo Neil Walker, de la Society of Independent Brewers (Siba) “Este crecimiento (de pequeñas cerveceras) es una respuesta directa a la

demanda. Los consumidores piden mejor calidad, mejor sabor y más variedad. Todas estas cosas las pueden ofrecer las micro cerveceras”.

■ Esta demanda por la cerveza artesana ha generado interés de las grandes marcas, algunas de las cuales han comprado ya una empresa ya existente o han creado su propia línea artesana con el objetivo de abrirse un nuevo nicho de mercado.

La Cerveza en Gales

En la imaginación popular, Gales es una tierra de castillos y sagas heroicas, tales como las del Rey Arturo y el Mago Merlin. Pero a partir del siglo XIX se convirtió en el corazón minero e industrial de Gran Bretaña. Los mineros y los obreros de las grandes metalúrgicas de Cardiff y Swansea, típicamente hombres de gran porte, arrastra-

ban una portentosa sed que era satisfecha en los pubs por pintas de cerveza, caracterizada por su bajo contenido de alcohol, maltosa, liviana.

Si bien los mil años de historia conjunta de Gales e Inglaterra han suprimido las distinciones entre las cervezas de uno y otro país, puede decirse que aún hoy las cervezas en Gales se caracterizan por su baja densidad,

maltosidad y bajo lupulado. El más típico ejemplo es la mild, cerveza muy sabrosa que caracterizó las de comienzo del siglo XX. En la actualidad el contenido de alcohol es algo más alto, normalmente por la adición de azúcares en la formulación.

■ El consumo típico de estas cervezas es a partir de barril (draft), dado que por sus características no resisten bien el



proceso de embotellado. Las dos cervecerías regionales que subsisten en Gales tienen su propia cadena de pubs donde se sirven sus pale, mild y stout, mediante el viejo sistema de engine o el más moderno de empuje con nitrógeno (smooth).

■ Sin embargo, las nuevas generaciones aportan consumidores más inclinados a aceptar las cervezas lager continentales, aunque es interesante recordar que Gales hospedó hasta hace pocos años a la primera cervecería lager de las islas, la cual cerró en 2000, tras ser absorbida por Carlsberg, que continúa la elaboración en Burton upon Trent. Este desafío fue aceptado por las cervecerías galesas que tratan de mantener el viejo estilo adaptándolo a las preferencias de los consumidores.

Norte de Gales

En 1882, dos inmigrantes alemanes, entusiasmados por las semejanzas del agua del Condado Clwyd con las de Plzen, comenzaron a elaborar cervezas de fermentación baja en la ciudad de Wrexham. Los cerveceros locales quedaron deslumbrados por las nuevas técnicas: decocción, fermentación baja en frío, doble fermentación. Pero no todo resultó tan sencillo: los inviernos marítimos de Wrexham eran bastante menos fríos que los de Bohemia y la cerveza lager no se adaptó al gusto local.

■ La cervecería Wrexham continuó su marcha realizando la fermentación en cámaras refrigeradas y apostando al mercado de exportación. Así, en 1899, la cerveza Wrexham se vendía en Jartum (Sudán).



A fin de lograr una mayor penetración en el mercado local, en 1922 compró el pub Cross Foxes, lo cual resultó exitoso. En poco tiempo, la compañía llegó a poseer 23 pubs.



■ El comienzo de la Segunda Guerra Mundial significó una caída en las exportaciones, seguida por una larga serie de apropiaciones y fusiones, que determinaron que en 2000, cerrara la fábrica de Wrexham y Carlsberg

trasladara sus operaciones a su planta de Burton upon Trent, en Inglaterra. En 2003, el parlamentario Martyn Jones compró las instalaciones por 1 libra e hizo demoler la fábrica levantada en los '60, dejando sólo la planta histórica.

CERVEZAS DEL MUNDO
ES EDITADO POR



www.mediacontenidos.com
produccion@mediacontenidos.com
HECHO EL DEPÓSITO QUE
MARCA LA LEY.
RESERVADO TODOS LOS
DERECHOS DE AUTOR.
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN
PARCIAL O TOTAL. 2026

PROXIMA ENTREGA

**CERVEZAS DE
IRLANDA**

