

Por Cecilia Portella

“ Las antiguas cervezas chinas fueron fabricadas a base de cebada, trigo, espelta y mijo, así como de arroz ”

salen de las oficinas, las que acompañan las comidas y tienen una categoría Premium; también vienen a mi mente y alguna vez a mi mesa, esas más suaves y afrutadas, hechas pensando “en ellas” y otras marcas también recientes, provenientes del país “mais grande do mundo”.

Como bien dijimos al principio, las marcas conocidas ya tienen un mercado y avanzan hacia un franco posicionamiento mucho más maduro y asentado. La gran industria cervecera ha incluido también en sus proyecciones a las cervezas regionales; es así como Iquitos, Trujillo, Arequipa y hasta el Callao tienen sus propias cervezas, con un sabor que las caracteriza.

Pero hoy, no es la industria cervecera la que nos inspira en estas líneas, ni siquiera las cervezas regionales, ni las asociaciones entusiastas que se han formado alrededor de la cerveza artesanal. Es el producto mismo, el fruto de un trabajo de emprendedores y el atrevimiento de salir al mercado, aún muy discretamente, como cerveza artesanal hecha en el Perú.

Y aunque no salen para competir, ya están en pequeña escala, haciéndose notar en algunos restaurantes y pubs desde hace algunos años. Existe la Asociación de Cerveceros Artesanales desde el 2005 y aunque no estamos aquí para juzgar lo que se ha hecho hasta el momento, consideramos que ya es tiempo del despegue de este producto, que al igual que la cerveza industrial, está compuesto de cebada, levadura, lúpulo y agua.



DIFERENCIAS ENTRE UNA Y OTRA

Como bien dicen los conocedores, la primera gran diferencia entre la cerveza artesanal e industrial está en las proporciones que se utilizan en cada caso. Además de ello, la cerveza artesanal no tiene la inclusión de ningún aditivo artificial ni químico, lo que la hace ser elaborada en pequeñas cantidades para evitar su almacenamiento prolongado.

Por otro lado, el tratamiento de la materia prima y el proceso de elaboración, también tienen notorias diferencias. En cuanto a las materias primas, su proporción es menor en las cervezas industriales, que además utilizan conservantes no naturales.

Y, finalmente, el proceso de elaboración es manual desde el molido de las maltas hasta el embotellamiento. “Cada maestro cervecero desarrolla su propia fórmula o su propia receta, para conseguir lo que su público acepta. Por ello es que se encuentran diferentes gustos aún dentro del mismo tipo de cerveza. Eso hace que sea un producto más caro que la cerveza industrial”. (1) La Asociación de Cerveceros Artesana-

Más que una pasión

Cerveza artesanal

Agua, lúpulo, cebada y levadura: cuatro elementos indispensables para hacer cerveza. No interesa si es esta artesanal o industrial, estos componentes son inamovibles y van adheridos a la marca, como van también la alegría y el deseo inherente de compartir los buenos momentos.

→ **N**uestro país no es necesariamente uno de los que más consumen cerveza a nivel latinoamericano, sin embargo, moviliza la industria a otros niveles. Apela a la amistad, al regocijo, a las celebraciones cotidianas y a esa manera de ser tan peculiar, que es capaz de desafiar a un grupo de personas a tomar de un solo vaso, compartiendo esta espumante y dorada bebida, más nutritiva de lo que creemos, por cierto.

La cerveza industrial en el Perú está posicionada hace más de un siglo y las marcas ya tienen un mercado definido. Las hay para los jóvenes, para los que



“ Los egipcios elaboraban la cerveza a partir de panes de cebada poco cocidos que dejaban fermentar en agua ”

da **kiu** hace más de 4,000 años. Las antiguas cervezas chinas fueron fabricadas a base de cebada, trigo, espelta y mijo, así como de arroz. En el antiguo Egipto, en Mesopotamia y en el sur de Europa el grano preferido fue la cebada.

Los egipcios elaboraban la cerveza a partir de panes de cebada poco cocidos que dejaban fermentar en agua. La llamaban **zythum** que significaba vino de cebada. En la Edad Media, fue en Bélgica en donde los monjes refinaron el proceso prácticamente hasta la perfección e institucionalizaron el uso del lúpulo, que concede a la cerveza su sabor amargo característico, a la vez que favorece su conservación.

En América, se sabe que la primera cervecería fue construida en 1544 por don Alfonso de Herrera, cerca de la ciudad de México.

Algunos tipos de cerveza se pueden distinguir según su fermentación. Estas pueden ser de fermentación baja, que son las de color claro con matices dorados, las de mayor consumo. De fermentación alta, elaborada con malta más oscura por el método de infusión, reconocibles en general por su tono oscuro; son ejemplos típicos las cervezas de Abadía, Trapenses, Ales, Reserva y Weizenbier. Y las de fermentación espontánea, muy propio de las cervezas belgas, compuestas de un 70% de malta y un 30% de trigo.

BEBIDAS QUE ALEGRAN EL ESPÍRITU

Esta interesante información acerca de la cerveza artesanal, despertó más que

la curiosidad, el interés por apoyar esta “industria casera” que ha surgido hace algunos años y que se proyecta con gran expectativa. Pues dentro de la corriente gastronómica que dirige nuestra mirada hacia lo que se hace en el Perú, no podemos negar la presencia y la importancia de esta bebida que se sigue posicionando con el correr de los años.

Existen platos muy peruanos que se hacen con algo de cerveza para darle ese sabor tan norteño, que, quienes amamos la culinaria peruana y algo conocemos de ella, solemos destacar.

También hay cócteles y tragos hechos a partir de la cerveza. Los mismos productores, entre los que contamos en el festival del 2009, a huancaínos, cañetanos, limeños y jóvenes provenientes de la selva central del país, mostraban con alegría sus productos, algunos más fuertes que otros, con coloraciones doradas, caramelizadas y algo más rojizas. Admiramos en ese evento, los sabores dulzones, secos y hasta semi ácidos de algunos vasitos que probamos al paso.

Este año, lamentablemente los organizadores se enfrascaron en sus círculos y ninguna atención brindaron a los medios de prensa. No hubo información, ni entrevistas de por medio. Por ello, es que alguna parte de esta investigación se tuvo que reducir a consultar el portal oficial de los cerveceros artesanales y de ella se extrajo el infaltable dato de los tipos de cerveza artesanal existentes, que distinguimos líneas atrás.

Y esto trae a mi mente, entre reflexión y algo de nostalgia, la importancia de tener al otro lado a personas que construyan, formen e informen, como bien lo hacen algunos investigadores, empresarios, chefs y personajes ligados a la gastronomía peruana. Hace solo



“ La cerveza artesanal no tiene la inclusión de ningún aditivo artificial ni químico, lo que la hace ser elaborada en pequeñas cantidades para evitar su almacenamiento prolongado ”

unos artículos atrás, agradecía a esas personas que con su paciencia, experiencia y entusiasmo han aportado con sus hechos y palabras, a que periodistas e interesados en el tema nos dediquemos a esta grata actividad.

Espero que esas líneas, en donde te agradecí, hayan llegado a ti recordado Alberto Iglesias, ojalá las hayas leído. Te recordaré siempre con tu cigarro en la mano, tu copa de pisco y tu voz ronca, hablarme de la Lima tradicional, porque a través de lo que aportaste en más de un artículo escrito por esta croniquera, seguí sintiéndome más limeña y limeñista. Con un pisquero como tú, no puedo brindar con cerveza: una copa de pisco puro a tu nombre y a tu caballerosidad. Hasta siempre Alberto. ■

ALGUNOS DATOS HISTÓRICOS

A través del portal de la Asociación de Cerveceros Artesanales pudimos descubrir una serie de datos interesantes que respaldan la base histórica de la cerveza y que la ubican como una de las bebidas más populares a través del devenir de los siglos. Se sabe que herramientas encontradas en las ruinas de antiguas ciudades, prueban que fabricar cerveza era una costumbre de hace más de 5,000 años. El **Libro de los Muertos** egipcio, menciona cerveza hecha a base de cebada. (2)

Existen pruebas también de que los chinos hacían una clase de cerveza llama-