



¿Qué diferencia hay entre cerveza artesanal y cerveza industrial?

La fabricación de cerveza en su forma elemental se compone de los siguientes pasos:

1. Triturar la malta para obtener una harina muy grosera y sin destrozarse el grano, que será utilizado como filtro.
2. Agregar agua a esta harina para formar una masa o "mosto" y a través de temperaturas adecuadas estimular a las enzimas del grano a degradar el almidón en azúcares más simples.
3. Separar el extracto -mosto- de los restos de grano y agregar más agua a ese grano para "lavarlo".
4. Hervir el mosto con lúpulo para detener la acción enzimática (el calor mata las enzimas), esterilizar el mosto y coagular proteínas. Además de sus propiedades bacteriológicas, el lúpulo imparte aroma y amargor a la cerveza.
5. Clarificar, enfriar y airear esta "wort" de manera que reúna las condiciones apropiadas para convertirse en un medio ideal para el desarrollo de las levaduras y -por ende- la posterior fermentación.
6. Fermentar el mosto con las levaduras para que éstas conviertan a la mayoría de los hidratos de carbono (en realidad azúcares fermentables) en alcohol etílico y dióxido de carbono. Otros metabolitos de la levadura aportan aroma y sabor.
7. Madurar, guardar y clarificar la cerveza.
8. Envasar la cerveza.
9. Tomarla.

Lo que vamos a iniciar no es ni más ni menos que una disertación filosófica (con perdón de Aristóteles, Platón y tantos otros).

Primero: deberíamos hablar de 3 categorías más que de 2: los cerveceros caseros, las minicervecerías y las cervecerías industriales.

Los cerveceros caseros somos nosotros: tenemos un equipo más o menos rudimentario que nos permite -con algo de suerte- repetir de forma más o menos cercana la misma receta en distintos batches (o producciones).



Las minicervecerías (brewpubs, pequeños fabricantes) tienen un equipamiento más sofisticado que el de los cerveceros caseros: tanques, bombas, filtros... pero no llegan al nivel de sofisticación de las cervecerías industriales. Muchas partes del proceso (por no decir la mayoría) son realizadas de forma manual (adición de grano y lúpulo, lavado de los instrumentos, etc.) y se busca un perfil personal: la cerveza de "tal lado" y no "tal marca".

Por último, las cervecerías industriales: un proceso que fabrica miles y miles de litros y donde no hay tanta gente detrás. La mayoría de las etapas están robotizadas o automatizadas y las cantidades y química de los elementos están controlados minuciosamente. Las cervecerías industriales buscan bajar costos, aumentar ventas y posicionar marcas. El único cariño que sienten por su marca es que la gente la tome para ganar más, más allá de que -obviamente busquen hacerlo a través de la calidad.

La diferencia, entonces, podría ser ésta: un cervecero casero hace su cerveza para disfrutarla él o con amigos. Un microcervecero hace su cerveza para venderla pero también para disfrutarla: quiere que su "criatura" sea venerada por todos. Un cervecero industrial es un empresario: no hace la cerveza que más le gusta sino la que más dinero le deja.

Ojo, ninguno de estos "roles" es bueno o malo en sí. Sólo son diferentes posturas con respecto a un mínimo tema de los millones que hay dando vueltas.

Fuente: www.cerveceroscaseros.com.ar