Diccionario cervecero de Expocervezas 2021

La cerveza es una bebida milenaria. Su sabor, su aroma y métodos de fabricación han crecido junto a los idiomas y civilizaciones, por eso, eventos como Expocervezas 2021, una feria que llega a su sexta edición con el portafolio más grande en Colombia, permite a los amantes de la cerveza acercarse para disfrutar de esta bebida y aproximarse a su cultura que contiene historia, terminología y datos que generalmente se desconocen sobre una de las bebidas más icónicas de la historia.

Este artículo recopila un breve diccionario cervecero, que tiene palabras necesarias para acercarse de manera al universo de la cerveza. En dicho diccionario, también se incluyeron términos que los colombianos usan a diario para referirse a una bebida que acompaña incontables momentos.

Ale: hay dos familias grandes de cervezas. La Ale, que se produce con fermentación a mayor temperatura y la Lager, que se produce a menor temperatura. La Ale generalmente es más dada a producir sabores y aromas frutales y especiados, llamados ésteres y fenoles respectivamente, mientras que la Lager es más neutra.

Amargor: es uno de los atributos más importantes de la cerveza. Proviene de la presencia de lúpulo, una flor que además aporta aroma y sabor a la bebida. El amargor de una cerveza es tan importante, que existe una unidad de medida para catalogarlo. Dicha unidad es conocida como IBUs.

Amarga: según el diccionario de Colombianismos, esta es una forma de referirse a la cerveza en departamentos como Boyacá, Cundinamarca, Huila y Tolima, es decir, en el centro del país. Amarga sustituye al sustantivo cerveza por uno de sus atributos: su sabor.

Birra: Birra significa cerveza en italiano. Según el diccionario etimológico de Chile, birra y *beer* vienen del alemán *Bier*, y esta última palabra viene del vocablo latín *Bibere*, que significa 'beber'. La palabra Birra llegó a América Latina a través de las migraciones de Europa hacia Argentina. Y de ahí subió a nuestro país.

Chela: según el Instituto Cervantes, Chela viene de la palabra maya Chel, que significa azul. Con el paso del tiempo, Chel empezó a significar persona rubia. Esto porque, generalmente, las personas de ojos azules tienen el pelo claro. Así, los mexicanos empezaron a usar chela para decir cerveza, en honor al color dorado de la bebida. La palabra, acuñada en Colombia, viene del norte del continente.

Cicerone: la palabra cicerone designa a profesionales que tienen una experiencia comprobada en el servicio, la adquisición y la escogencia de una amplia gama de cervezas. Para ser cicerone, hay que certificarse como tal. En Colombia hay seis personas que ostentan este título, una de ellas es Tomás Delfino, cicerone de Expocervezas 2021.

Espuma: es más importante de lo que parece. La espuma tiene la función de proteger a la bebida del aire y preservarla el mayor tiempo posible, una vez servida. Pero además, la espuma es CO2 que se libera: es por eso que beber cerveza en vaso (es allí donde se produce la espuma) es una experiencia diferente a beberla en botella. La espuma de una cerveza servida debería tener un grosor de dos centímetros.

Fermentación: proceso donde la levadura transforma los azúcares en alcohol y CO_2.

IBUs: sigla de International Bitterness Unit, que en español significa, Unidades Internacionales de Amargor. Esta medida indica qué tan amargas son las cervezas. Por ejemplo, una IPA, puede tener 90 IBUs.

IPA: India Pale Ale, es un tipo de cerveza con origen inglés pero que actualmente es muy popular en Estados Unidos y Colombia. Técnicamente es una cerveza Ale, con mayor nivel de alcohol y lúpulo, diseñada para enviar a la India con estas características, durante el periodo colonial, para que se conservara mayor tiempo.

Lúpulo: flor que crece en forma de enredadera y aporta sabor y aroma a la cerveza. Es delicada y solo se encuentra entre los paralelos 35 y 55 del planeta. El lúpulo florece en las zonas norte y sur del mundo. Algunas de las principales regiones donde se cultiva lúpulo son: Valle de Yakima, US, Bélgica, Alemania, UK, República Checa, Australia, Nueva Zelanda, Chile.

Levadura: dentro de la cerveza, es un microorganismo que transforma los azúcares fermentables en alcohol y CO_2. La levadura tipo Ale se conoce como Saccharomyces Cerevisiae y la levadura lager Saccharomyces Pastorianus.

Macerado: parte del proceso de producción cervecero. Durante el macerado, el agua caliente extrae los atributos de la cebada. Principalmente color, sabor, aromas y azúcares fermentables

Malta: es la cebada que, una vez germina y se somete a un proceso de malteado, aporta color, sabor y azúcares fermentables a la cerveza.

Oxidación: sabor no deseado en la cerveza que da notas de cartón y que se genera por cerveza envejecida o por no mantener la cadena de frío en la misma.

Pinta: es mucho más que un vaso. Se trata de una unidad de medida que indica medio litro de cerveza.

Pola: en 1910 se celebraron los primeros 100 años de independencia de Colombia. Para entonces ya existía la Cervecería Bavaria. La cerveza era, por esos días, una bebida para las clases altas. Bavaria lanzó una cerveza llamada La Pola, en honor a Policarpa Salavarrieta, con el objetivo de conmemorar la independencia y a la vez conquistar a nuevos públicos populares, que por esas épocas eran más afines a la chicha.

Para ampliar este breve diccionario y conocer sobre la cultura cervecera, no olvide disfrutar de la programación académica y los descuentos de Expocervezas 2021.

Acerca de Expocervezas

Expocervezas 2021 es el evento más importante en Colombia alrededor de la cerveza, que se lleva a cabo entre el 8 y el 18 de octubre. Expocervezas 2021 tiene componentes físicos y virtuales y cuenta con cervezas de Bélgica, Alemania, España, entre otros países, y con una amplia oferta de cervezas artesanales colombianas como estrategia de apoyo para la reactivación económica. Más de 180 referencias de cerveza, provenientes de 15 países, harán parte de Expocervezas 2021. La sexta edición del festival espera alcanzar a 50.000 personas a través de sus experiencias físicas y digitales, por medio de www.carulla.com/expocervezas y en Instagram @PlaceresCarulla

grupo éxito

Dirección de Comunicaciones Externas - Grupo Éxito

prensaexito@grupo-exito.com +57 314 682 7148 www.grupoexito.com.co

Síguenos en nuestras redes corporativas

@GrupoExitoColombia @grupoexito @Grupo_Exito @GrupoExitoColombia Grupo Éxito Colombia