



Cervezas con café

Café y Cerveza son dos de los tragos más populares del mundo. Las nuevas tendencias en diseño de bebidas las han unido y las estanterías de algunas tiendas especializadas y las cartas de algunos establecimientos ya ofrecen cervezas con café

Si nos atuviéramos a la Ley de la Pureza de la Cerveza de 1516, la que se cree que es la primera regulación legal de un alimento, no tendrían espacio en el mercado ninguna de las innovaciones que a continuación presentamos y que llaman la atención a consumidores de todo el mundo: Cervezas con café.

La Ley de la pureza (Reinheitsgebot en alemán) fue decretada el 23 de abril de 1516 por Guillermo IV de Baviera y establecía que la cerveza solamente se debía elaborar a partir de cuatro ingredientes: agua, malta de cebada, levadura y lúpulo. Y así se ha hecho durante años, aunque poco a poco, los fabricantes han incorporado innovaciones que han acabado en nuevas bebidas. Las que proponemos a continuación son cervezas con café.

Aunque el método de elaboración de estas “nuevas” cervezas varía de un fabricante a otro, algunos de los métodos más utilizados es el de la incorporación de los granos de café durante el proceso de fermentación.

Cervezas con café

Meantime coffee porter.

Cerveza inglesa de aroma claramente a café. En boca, el café se mezcla con notas a caramelo y chocolate y servida a temperatura adecuada la sensación que se percibe es como de café helado. El contenido de alcohol de esta cerveza es del 6%.

Samuel Adams.

Black & Brew Coffee Stout. Cerveza negra norteamericana que combina una mezcla de maltas con granos de café tostado de Sumatra. El conjunto da forma a una cerveza fuerte, con cuerpo y notas a chocolate, caramelo y frutos del bosque. El contenido de alcohol de esta cerveza es del 5,8%.

Costa Rica.

Cerveza noruega fuerte y oscura con sabor herbáceo, a vainilla y azúcar moreno. Durante la preparación se utiliza



granos de café fresco costarricense recién tostados. De esta cerveza destaca su fuerte aroma a café, tanto, que el fabricante la recomienda para su consumo en el desayuno. El contenido de alcohol de esta cerveza es del 6,5%.

Sekinoichi.

Curiosa versión japonesa de cerveza con café. A diferencia de otras propuestas, la base de esta bebida no es una cerveza negra, sino una más ligera, lo que otorga al conjunto un sabor más suave que la mayoría de productos similares. De la cerveza Sekinoichi, llama la atención el diseño de la botella ideado por el prestigioso estudio gráfico Nendo. El diseño representa unos granos de café colocados a modo de stickers. Cada uno de estos granos se ha enganchado a mano, lo que convierte a cada botella en una pieza única. Añadir que la idea de esta bebida surge de la colaboración de la empresa cervecera Sekinoichi y una empresa torrefactora japonesa,

ambas ubicadas al norte del país, una de las más castigadas por el terremoto y posterior tsunami de 2011. Parte de los beneficios de la venta del producto se están destinando a la reconstrucción de la zona.

Alcapone Café.

Cerveza mejicana de intensidad media a base de café, malta y lúpulo. En boca presenta una cremosa consistente con cuerpo bien presente y retrogusto agradable. La combinación de café y cerveza en este producto, recuerda al del café con leche, aunque las notas a malta tostada están muy presentes. Los catadores definen su amargor como balanceado, haciendo notar también las notas dulces de la bebida. El contenido de alcohol de esta cerveza es del 5,5%.

*Fuente: Tendencias lifestyle, Mejor con Salud
Ángela d'Areny*

Cerveza vs Café

El café y la cerveza son dos de las bebidas más populares en el mundo y siempre que se consuman con moderación, ambas bebidas aportan múltiples beneficios para la salud.

En la pasada campaña 2012/2013 se produjeron 144.611.000 sacos de café. De cerveza, más de dos mil millones de hectolitros.

El café es una bebida que ayuda a mejorar el estado de ánimo y de alerta; fomenta los procesos metabólicos y estudios recientes demuestran que su consumo disminuye el riesgo de padecer diabetes, así como de algunas enfer-

medades degenerativas como el Parkinson y el Alzheimer. Además, el café contiene muchos nutrientes, vitaminas y minerales como niacina, tiamina, potasio, magnesio, altas cantidades de antioxidantes, así como vitaminas del complejo B

Por su parte, la cerveza, en términos generales, contiene una gran cantidad de agua, por lo que nos mantiene hidratados; es baja en sodio, elemento que evita la retención de líquidos y por su alto contenido en potasio es un excelente diurético. La cerveza es considerada, también, una buena fuente de energía con efectos antioxidantes. Cuando bebemos un par de cervezas, nuestro cerebro empieza a prescindir de lo que ocurre alrededor, fomentando mejores conexiones neuronales e impulsando la creación y la concepción de nuevas ideas. La cafeína del café, por su partes actúa en el cerebro potenciando la habilidad para concentrarnos y con ello para desarrollar o poner en marcha ideas que ya habíamos pensado con anterioridad... quizás tomando una cerveza.

