

¿QUÉ CERVEZA TENGO QUE PEDIR?

PILS O LAGER

Es una cerveza ligera, clara y de aspecto dorado.
Stella Artois (5,2 %)

CERVEZAS LAMBIC

La cerveza tiene un sabor seco, vínico y parecido a la sidra, con un regusto ligeramente amargo. La Lambic se puede dividir en dos subclases:

+Geuze: La cerveza se obtiene de la fermentación producida al mezclar Lambic joven con Lambic viejo. Algunas de las principales marcas son Mort Subite, Belle-Vue, Cantillon y Saint-Louis.

Mort Subite Original Gueuze (4,5%)

+Kriek: ésta se elabora mezclando cerezas y Lambic. El resultado es una cerveza afrutada y dulce.
Mort Subite Original Kriek (4,5%)

CERVEZA RUBIA

Se trata de una variación ligera de Pale Ale, a menudo hecha con malta Pilsener. La Duvel es una cerveza con un sabor afrutado y extremadamente aromático.
Duvel (8,5%)

CERVEZAS TRAPENSES

Una cerveza trapense es una cerveza fabricada por los monjes trapenses o bajo su control. Solo hay siete monasterios en el mundo que producen cerveza trapense y seis de ellos están situados en Bélgica. Estas siete fábricas son las únicas cerveceras autorizadas a etiquetar sus cervezas con el logo de Authentic Trappist Product.

Westmalle trippel (9,5%) • Westvleteren 12 (10,2%)
www.trappist.be

CERVEZA DE ABADÍA

Son cervezas fabricadas según la tradición de los monjes, pero no actualmente en un monasterio. Un ejemplo es la Leffe, una cerveza suave y frutal tiene un sabor fuerte después del trago con un toque amargo a naranja.

Leffe Blond (6,6 %)

CERVEZA BLANCA

Es una cerveza de trigo fresca y perfecta para apagar la sed. A veces se sirve con una rodaja de limón.

Hoegaarden (4,9%)

CERVEZA NEGRA

Normalmente, una cerveza negra o Dubbel contiene entre 6% y 8% de alcohol. Además de las dobles hechas por la mayoría de los cerveceros trapenses, hay otros ejemplos como Sint Bernardus. Esta cerveza tiene un sabor afrutado, especiado y bastante suave.

Sint-Bernardus Abt 12 (10,5%)



¿SABÍAS QUÉ?

¿La mayor barra del mundo tiene una longitud de **170 metros** y se encuentra en el "Oude Markt" de Lovaina?

¿Cada belga bebe **78 litros** de cerveza al año y cada español **80 litros**?

¿La fabricación de la cerveza se originó en Mesopotamia en **9000 AC** y al principio era una tarea doméstica de mujeres?

¿En **1364** el emperador Carlos IV de Alemania decretó la obligación de utilizar lúpulo para la fabricación de la cerveza? Gracias al lúpulo la cerveza se conserva mejor.

¿La cerveza pils o lager solo existe desde el **S. XIX** ?

¿Existen más o menos **500** diferentes cervezas belgas con su propia composición, carácter y cada una se sirve en su propio vaso? Las copas han sido diseñadas especialmente para cada tipo de cerveza con el objetivo de potenciar su sabor, aroma y color.

La Westvleteren 12 está en la lista de las **50** mejores cervezas del mundo y ha sido elegida varias veces la mejor cerveza del mundo. Solo se puede comprar en el monasterio ya que los monjes de la abadía Sint-Sixtus han optado por mantener la tradición cervecera a pequeña escala.

TURISMO DE BÉLGICA: FLANDES Y BRUSELAS



Moll de Barcelona s/n WTC
Edificio Este | Planta 6ª
08039 Barcelona
Tel: **93 508 59 90**
info@flandes.net • www.flandes.net

Flandes es la caña

MÁS CERVEZAS QUE DÍAS DEL AÑO



@Michael Dehaspe

¡Flandes es un paraíso para los amantes de la cerveza!

¿Qué otro lugar ofrece más de **500 variedades de cerveza de tan distintos sabores?**

La combinación de la milenaria tradición y la pasión contemporánea de los cerveceros en su búsqueda del refinamiento y perfección de la cerveza ha llevado a Flandes a producir cervezas extraordinarias con una historia auténtica y artesanía innovadora. Por eso los cerveceros belgas invariablemente ganan premios en concursos internacionales.

¡Disfruta de la cerveza!

¡Gezondheid!



@www.milo-profi.be



@www.milo-profi.be

@www.milo-profi.be

@www.milo-profi.be

¿CÓMO SE PRODUCE LA CERVEZA?

INGREDIENTES BÁSICOS
Agua + Cebada + Lúpulo

Según el método de fermentación podemos dividir las cervezas en tres tipos:

Cerveza de baja fermentación: es la más reciente. Es un tipo de cerveza conocido como pils o lager.

Cerveza de alta fermentación: es mucho más antigua y tradicional. Originalmente, este tipo de cerveza tenía la misma densidad y porcentaje de alcohol que la pils; ahora contiene más alcohol. Corresponde a la cerveza blanca, las cervezas de abadía y las trapenses.

Cerveza de fermentación espontánea: típica de la región de Bruselas, este proceso se utiliza para elaborar la Lambic. Esta variedad se produce mediante la fermentación espontánea de las levaduras encontradas específicamente en el valle del río Senne.



Fotos: @www.milo-prof.be



¿CÓMO CATAR UNA CERVEZA?



Mirar

Observa el color de la espuma. Determina la tonalidad y la claridad de la cerveza. Examina el dióxido de carbono; ¿las burbujas son grandes o pequeñas?



Escuchar

Percibe el sonido de las burbujas. Este te indica cuánto tiempo tardará en desaparecer la espuma.



Oler

Describe el aroma. ¿Fruta, sabor de coñac...? Con un poco de práctica llegarás a encontrar el olor dulce del alcohol.



Probar

Da un pequeño sorbo y pasa la cerveza a lo largo y ancho de la lengua. Detectarás los sabores básicos: amargo, dulce, salado y ácido y la intensidad y relación entre ellos.



Tragar

Al contrario de lo que sucede al catar vino, tienes que tragar la cerveza cuando la pruebas. El dióxido de carbono se expande en la garganta, y regresa durante un segundo a la nariz. El regusto ayuda a determinar el carácter de la cerveza.

Brugs Bierfestival

Cada año se celebra el Brugs bier festival el primer fin de semana de febrero en Brujas. En él puedes degustar más de 300 cervezas de más de 70 cervecerías en un sitio de primera categoría, a los pies del Campanario de Brujas.

www.brugsbierfestival.be

Bollekesfeest

Cada año en agosto tiene lugar el festival Bollekesfeest en el centro histórico de Amberes. Puedes degustar productos regionales como la cerveza De Koninck y disfrutar de la música en vivo de artistas de Amberes. Bolleke es uno de los sobrenombres de esta cerveza.

www.dna.be/bollekesfeest

El Zythos Bierfestival

Durante el último fin de semana de abril Lovaina es más que nunca la capital de la cerveza, puedes degustar más de 500 cervezas de 100 cervecerías. En estos días también ofrecen paseos cerveceros, workshops, degustaciones en la cervecería artesanal Domus y mucho más. Este fin de semana la más grande cervecería del mundo, la AB Inbev organiza algo especial: abre sus puertas al público.

www.zbf.be



CERVECERÍA

Museo de la Geuze

Para ver cómo se fabrica la cerveza típica de Bruselas, la Geuze, puedes visitar la cervecería Cantillon. El museo está cerrado los domingos y días festivos.

www.cantillon.be

La cervecería "Het Anker"

Los amantes de la cerveza deben visitar una de las más antiguas cervecerías de Bélgica (1471). Het Anker no solo ofrece la visita a la cervecería; en ella también puedes probar la famosa Gouden Carolus junto con un bombón artesanal en su bar o alojarte en su hotel.

www.hetanker.be

Cervecería Gruut

La cervecería está situada en el corazón de Gante. Vale la pena probar la Gruut porque es una cerveza única, que no se fabrica con lúpulo sino con una mezcla de hierbas.

www.gruut.be

Belgian Beer Weekend

Durante el primer fin de semana de septiembre más de 400 cervecerías belgas presentan sus cervezas en la "Grote Markt" de Bruselas.

www.belgianbeerweekend.be



TIENDA

De Biertempel

En el Biertempel puedes comprar más de 600 cervezas diferentes. Muchas de ellas son artesanales y de producción limitada. La tienda no solo vende todo tipo de cerveza, también ofrece artículos relacionados con esta bebida. Para casi cualquier tipo de cerveza, el Biertempel dispone de sus copas correspondientes. La tienda se halla muy cerca de la "Grote Markt" de Bruselas. (También hay una en Brujas)

www.biertempel.be



BARES Y RESTAURANTES

The Capital

Si estás en Lovaina vale la pena tomar una copa en la mayor cervecería de la ciudad, The Capital. Puedes elegir entre 3000 tipos de cerveza. No sólo la elección es impresionante también te sorprenderá con el almacén de cervezas. Está en un sótano visible a través de las ventanas del suelo del bar. Con una curiosa patea se sube cerveza solicitada en el bar.

www.thecapital.be

Restaurante Den Dyer

En este restaurante no solo se cocina con cerveza, sino que ofrecen un maridaje perfecto con cada plato servido.

www.dyver.be



@www.milo-prof.be



@www.milo-prof.be