CERV2

**Estilos de cerveza y principios de análisis sensorial**

Fernando Hernández

Meridiano Quinto. Cerveza Artesanal. Email: [mail@fernandohernandez.com.ar](mailto:mail@fernandohernandez.com.ar)

Los estilos de cerveza surgen como una clasificación para agrupar cervezas de acuerdo a sus características organolépticas y tienen origen principalmente en las tradiciones cerveceras de los diferentes países productores. Hay organizaciones como el BJCP (Beer Judge Certification Program) que tienen guías de estilos, definiendo las características necesarias de una cerveza para pertenecer a un determinado estilo, como la apariencia, sabor, aroma, sensación en boca, etc. Esta información es utilizada para juzgar cervezas en los concursos y sirve como guía para que el consumidor conozca el perfil que va a encontrar en una determinada cerveza sin importar la marca comercial, simplemente conociendo el estilo.

Al momento de degustar una cerveza seguiremos unos simples pasos con nuestros sentidos, primero evaluaremos el aspecto: color, espuma, turbidez, luego seguiremos percibiendo el aroma y finalmente el sabor y sensación en boca. Para una evaluación más profunda es necesario conocer los ingredientes utilizados en la cerveza, las diferentes maltas, cereales, lúpulos, levaduras, etc. y el aporte de cada uno en el perfil aromático de la cerveza en cuestión.

Un aspecto fundamental en la cata es el reconocimiento de off-flavors o deméritos de la cerveza, que son aromas y sabores no deseados de acuerdo al estilo, producto de problemas en el proceso de elaboración o conservación de la cerveza. Dichos deméritos se pueden reconocer con la evaluación organoléptica de acuerdo a su perfil aromático, sensación en boca, etc. y generalmente interfieren en el perfil esperado para el estilo, haciendo que la cerveza sea menos agradable al paladar.

Se realizará una ronda de degustación y análisis sensorial de varios estilos, con la descripción específica de cada uno para evaluar en la práctica y aprender a reconocer dichas características mediante un análisis organoléptico de las mismas.