

CERVEZAS DEL MUNDO



TRADICIÓN PARA
TODO EL MUNDO

**CERVEZAS
DE HOLANDA**





Cervezas de Holanda

Holanda es un país con una larga tradición cervecera, es su bebida nacional, y dicen que en los Países Bajos se pueden encontrar las mejores cervezas del mundo...de momento te propongo un par de ellas, como dirían los chulapo, te pasamos opciones de morena y de rubia rubia.

En Holanda la cultura de la cerveza existe, y más que haber surgido y de mantenerse bajo ninguna sombra, creó una entidad propia desde los primeros monjes que la elaboraban en las abadías y los conventos hasta hoy. En Holanda hay un gran orgullo por esta cultura que tanto los une.





Grandes marcas, asentadas en el panorama mundial, como el caso de la Heineken comparten la nacionalidad de otras muchísimas cervezas de manufactura holandesa que, si bien nos son tan conocidas, sin duda una vez que las probemos y las disfrutemos nos serán de muy difícil olvido. Estamos ahora, en Holanda. En la parte de ese país que se declara productor de auténticas exquisiteces, en la parte de ese país en el que la cerveza es su bebida nacional.

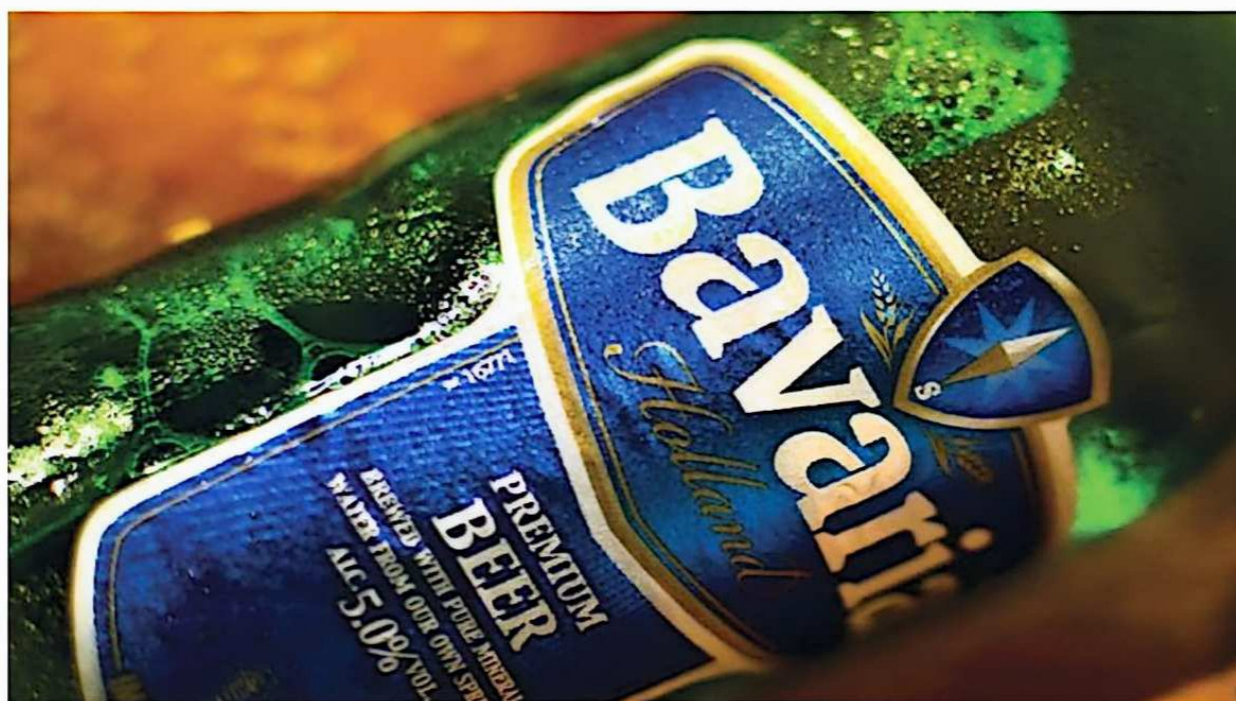
En Holanda la bebida nacional es la cerveza

Esto es algo común en el centro de Europa, donde nos encontramos con los pesos pesados en la materia, que son Alemania, República Checa y Bélgica, seguidos a cierta distancia por Francia y Dinamarca. El tipo de cerveza más popular y que más se consume

en los Países Bajos es la *pilsener*.

■ La cerveza tipo pilsener nació en Bohemia (actual República Checa), tratando de basarse en la alemana lager, que requería menor fermentación, era más ligera y ofrecía una mayor calidad a la par de más duración de su periodo útil de consumo. Hasta el momento la cerveza bohemia era de alta fermentación y su calidad era variable, aunque bastante mejorable, según los gustos del público.

■ En Holanda se importó este modelo de fabricación. La cerveza pilsener holandesa es rubia, y debe servirse con abundante espuma. La tradición observa que debe beberse en unos vasos pequeños denominados *pilsjes*, para que se mantenga fría durante su consumo. Algo



así como las cañas españolas.

■ No obstante, también podemos encontrar otros tipos de cerveza, aunque no tan populares.

■ La *witbier* es una cerveza de trigo, turbia y de color blancuzco. A veces se sirve acompañada de un trozo de limón, a modo de refresco. La *bokbier* es una cerveza típica de invierno, de color tostado, y

sabor ligeramente dulce. Como se puede ver, se trata de variedades equivalentes a las estándar que podemos encontrar, por ejemplo, en Alemania.

■ Al igual que sucede en el Reino Unido y también en Estados Unidos, existe una cierta costumbre de ‘maridaje’ entre la cerveza y el licor, éste normalmente seco y de alta graduación. En Holanda podemos pedir un *kopstoot*, que consiste



en una cerveza pilsener seguida de un vasito de ginebra holandesa, o *jenever*.

■ Las cervecerías son habituales en toda la geografía holandesa. Las marcas más conocidas, tanto en el país como a nivel internacional, son *Heineken* y *Grolsch*. Pero es la primera la que sin duda se lleva la palma, siendo una de las cervezas más consumidas en el mundo.

■ La Heineken Brouwerijen es la fabricante por antonomasia

de los Países Bajos, y se estableció en 1864. *Gerard Adriaan Heineken* compró una pequeña cervecería del centro de Amsterdam, y revolucionó los procesos de producción de la cerveza en su país. Tras su éxito inicial, también hizo la transición hacia la pilsener, para lo que contrató a algunos de los mejores maestros cerveceros de Europa.

■ Actualmente es el tercer fabricante de cerveza del mundo, y da empleo a más de 60.000



personas.

■ La cerveza en Holanda es la parte del país que se reconcilia con las prisas, la parte del país que da más color a los canales, que protege la pátina de las costumbres de hacer las cosas de otros tiempo. La cerveza negra *Molen, Hel & Verdoemenis* está

considerada como una de las 100 mejores del mundo. Elaborada con lúpulo premium tiene un característico toque amargo, un considerable grado de alcohol, el 10,2% de volumen de alcohol. Es muy fuerte, negra, tostada y con notas a torrefacto y regaliz, muy sabrosa, para disfrutar en copa.



■ Emelisse, IRS Imperial Russian Stout tiene unas inconfundibles notas de chocolate y café. Está fabricada con agua, malta de cebada, lúpulo, levadura y azúcar de caña, la cual suaviza lo amargo de la cerveza.

■ Dentro de las cervezas claras encontramos la Urthel, Saisonnière, elaborada con una combinación de cerveza ligeramente carbonatada y cerveza

clara de la manera tradicional flamenca. Con un volumen de alcohol más bajo, el 6% de volumen de alcohol es una de las más consumidas. Un truco de los holandeses es que, antes de servir se hace rodar un poco la botella para que espume más.

■ St. Christoffel, Robertus es una cerveza lager de color ámbar con un toque dulce al paladar elaborada únicamente con agua, malta, levadura y lúpulo,

dándole un sabor muy ligero y fresco. Su particularidad que lleva una baja fermentación sin filtrar ni pasteurizar.

■ Y cómo no, Heineken una de las marcas más reconocidas a nivel mundial, cuyo origen se remonta a 1873 y contiene la levadura tipo A que le da su sabor único.

DE MOLEN, HEL & VERDOEMENIS.

En Bodegraden se encuentra De Molen, fundada en el año 2004 por Menno Olivier. La cervecera, como tendremos ocasión de comentar un poco más adelante, vive pareja al molino del mismo nombre. De las numerosas cervezas De Molen que se encuentran en el país, esta cerveza negra quizá sea una de las más conocidas de la marca. Traducido el nombre, éste resulta “Infierno y

Condenación”. Es negra, muy característica por ello, densa, con intenso aroma y con un final seco y puede que para el gusto de más de uno, un poco ácido. Es, no en vano, una cerveza “cuasi artesana” a la que el lúpulo le transfiere, sin ningún pudor, su característico sabor.

EMELISSE IMPERIAL RUSSIAN

STOUT. También negra, esta cerveza holandesa llama a la calma, al menos a saborearla con calma. Tiene un aroma tostado y cuando la probamos, lo que más domina, dejando atrás otros sabores son sus notas a pasas y a ciruelas y también a café, puede que a chocolate negro. Para hacerse una idea hay quien compara el gusto de esta cerveza con un bombón, un bombón obviamente, relleno de licor.



ST CHRISTOFFEL, ROBERTUS. Y ahora vamos a conocer, paradójicamente, a una de las cervezas más conocidas en los países bajos. Se fabrica desde que fue fundada en el año 1986 en Roermund por Leo Brand.

■ Esta es una cerveza que se elabora siguiendo la característica manera de fabricación de las cervezas dintel bávaras de Munich. No es una cerveza complicada, de hecho, se nos va a hacer muy agradable, puede que por sus toques de caramelo, de frutos secos, puede que por ser azucarada o puede

que por tener poco lúpulo. Imprescindible es la referencia a su “embalaje”, en el caso de los botellines con su característico cierre metálico y en el caso de cervezas más grandes con sus preciosas botellas.

HEINEKEN ¿quién puede ser capaz? Si es que hay alguien que sea capaz, de visitar Holanda y dejar a un lado la cerveza Heineken?, sencillamente imposible y es que no solo es la cerveza más conocida en Holanda por propio y por extraños, es una de las cervezas más conocidas en el mundo. Que

se venda y se consuma en 192 países es un dato que no arroja luz, que arrasa las dudas sobre la mencionada marca. Pero aunque todos hayamos probado la cerveza Heineken, y aunque sea la propia marca la que lleva por bandera que sus cervezas saben igual en todas partes, no vayan por eso a dejar de probar a tomar una Heineken en alguno de los bares del país. En este caso que les mencionamos, de alguna manera, Heineken juega en casa y eso siempre vale a pena, al menos, la prueba. Su expansión en el

mundo va unida a sus características:

tres ingredientes, todos 100% naturales (malta, agua y lúpulo) su exclusiva levadura-A (la misma cepa que encontraremos si nos remontamos a las primeras elaboraciones, 130 años atrás) un proceso de fermentación en tanques horizontales, de 28 días.

LA TRAPPE

Esta fue (luego explicaremos porqué usamos ya el tiempo pasado) única en el país, única por haber sido la única cerveza





trapense de Holanda. Hay que tener en cuenta que para que a una cerveza se la pueda considerar trapense y diferenciarla así de las cervezas de abadía, tienen que haber sido elaborada en un monasterio trapense. Bien, esto durante mucho tiempo correspondió en exclusiva a la Abadía Trapista de *Nuestra Señora de Koningshoeren*. En

esta abadía lo que comenzó siendo una manera de subsistencia, terminó por ser una marca propia del país una marca sustentada por el buen hacer de los monjes, en concreto: lúpulo, malta, levadura y el agua que ellos mismos extraen de su propio pozo. Aún con todo, no terminan aquí las peculiaridades, pues una vez elaborada se

embotella con levadura y con azúcar, por lo que continúa en el recipiente la fermentación en lo que convino llamarse una segunda fermentación.

Hay varias cervezas “La Trappe”, entre ellas: *Blond, Dubbel, Tripel, Quadrupel, White Trappist, Bockbier, Isid’or...*

UNDERT

Efectivamente, la cerveza La

Trappe tuvo que compartir la exclusividad de la mano trapense con la cerveza Zundert. En este caso, la recién llegada parte de la Abadía de María Toevlucht, en Moeren, localidad de Zundert de la que toma su nombre.

■ La llegada a la cerveza por parte de esta comunidad fue pura necesidad, pues había ba-





sado siempre su subsistencia en la ganadería, en los productos lácteos y también en el cuidado de los montes y de los bosques de su entorno. Pero en el año 2009 tienen que cerrar la ganadería así que lo que intentan es abrir un camino intentando la producción de cerveza. La cerveza de la que viven es una cerveza de una alta fermentación y con toques (entre otros)

de caramelos, de miel y de especias.

GROLSCH

La Grolsch es la cerveza a la que se acude en los días calurosos, en los días que llaman a la puerta del verano o en los que llegaron de la mano de esta estación. Grolsch, que empezó su andanza en una cervecería de Groenlo en el año 1615 es



una cerveza rubia que apetece beber a veces, simplemente, porque parece llamar a la alegría (en realidad no es un motivo tan simple). No es para nada una cerveza intensa, de hecho su 5% de alcohol es su principal atractivo si lo que tenemos por delante es un momento ligero y rápido entre nuestras visitas. Es una cerveza agradable, que vendrá en una botella bonita y que irremediablemente os hará pensar que el Holanda, el color de la cerveza más que rubio, tostado o negro, tal pareciera que es el verde...

CERVEZA ARTESANAL EN HOLANDA

Las grandes marcas está claro que van a tener siempre el reconocimiento del mundo, pero hay algo de encantador en las cervezas artesanales, en los haceres que mantienen viejas fórmulas y conservan

el respeto por los descubrimientos de otros tiempos, en algunos casos muy pasados. La cerveza artesanal en Holanda tiene esos encantos, así que si son amantes de la cerveza o se quieren acercar a lugares típicos, una visita a alguna de sus cerveceras debería ser uno de los puntos de la hoja de ruta en Holanda. Alguno de los sitios de los que os hablamos, son:

BROUWERIJ'T II: Ya tuvimos la ocasión (y la suerte) de hablar del *Molino de Gooyer*. Pues hablemos ahora de la cerveza del molino de Gooyer, porque al lado del molino, la cervecera Brouwerij't comparte con éste el maravilloso entorno. Lo que ahora es la cervecera, antes eran unos baños públicos y a día de hoy muy lejos quedan las antiguas funciones pues con los nuevos tiempos nos llegó la



posibilidad de degustar una conocida cerveza artesanal holandesa. Suelen contar los dueños, que esta es la única cervecería que fabrica su propia cerveza y esto, sin necesidad de buscar las verdades o las mentiras de los dicho, no hace sino aumentar el encanto del sitio y de la cerveza.

DE MOLEN: El molino de Molen es otro de los sitios

típicos a visitar. Aquí se empezó a fabricar la cerveza De Molen y si bien es cierto que con el tiempo sus dueños hubieron de buscar un lugar mayor para continuar con la producción, el lugar quedó como cervecería, restaurante y también tienda de cervezas. La tentación, en este caso, vive en el molino sobre todo si son amantes de la cerveza y, sin duda, sus 20 grifos serán irresistibles.

CERVEZAS DEL MUNDO
ES EDITADO POR



www.mediacontenidos.com

E MAIL: contacto@mediacontenidos.com

HÉCHO EL DEPOSITO QUE
MARCA LA LEY.

RESERVADO TODOS LOS
DERECHOS DE AUTOR.

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN
PARCIAL O TOTAL. 2026*

PROXIMA ENTREGA

**CERVEZAS DE
ESPAÑA**

