

WORKSHOPS

1. ELABORACIÓN DE UNA CERVEZA DE MODO ARTESANAL. APLICACIÓN DE LOS CONCEPTOS BÁSICOS (0.5 créditos)

De un modo sencillo y cercano, prepararemos la cerveza que veremos fermentar y madurar durante el curso. Aplicaremos lo reseñado en la asignatura 1.3, "Introducción a los conceptos básicos y a los procesos de elaboración" e incidiremos en los puntos críticos de control que se deben tener en cuenta al elaborar una cerveza. Poniéndonos manos a la obra desde el primer momento, nos aseguramos de que todos los alumnos están en el mismo punto de conocimiento de los procesos que se detallarán durante el resto del curso.

Fecha: Sábado 22 de noviembre, 2014

Lugar de elaboración: Escuela de Catas de Alicante

Profesor: Raimon Cooper

2. VARIEDADES DE CERVEZA EN EL MUNDO. CLASIFICACIÓN DE LA CERVEZA SEGÚN BJCP y European Beer Star (0.5 créditos)

La historia y la evolución de esta bebida han dado lugar a las más variopintas clases de cervezas, unas veces surgidas de la disponibilidad y calidad de las materias primas, otras veces del gusto de las gentes de los diversos lugares en los que se producía, e incluso han surgido variedades de cervezas cuyo objetivo era soslayar prohibiciones o evitar impuestos. De la mano del experto sumiller de cervezas Arístides Cruz Sanjuan, conoceremos y aprenderemos a apreciar los principales estilos y las variedades de cerveza que se reconocen hoy en día, así como el modo en que se juzgan en los concursos por los jueces de cata.

Fecha: Domingo 23 de noviembre, 2014

Lugar: Escuela de Catas de Alicante

Profesor: Arístides Cruz Sanjuan

3. TALLER DE CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS INGREDIENTES (0.5 créditos)

El agua... ¿Es realmente inodora e insípida?

Cereales y adjuntos: ¿se puede notar su influencia en la cerveza terminada?

Lúpulos: ¿qué aromas y sabores caracterizan cada tipo? ¿Existen métodos para intuir su rastro en el producto final sin necesidad de hacer una cerveza con cada variedad?

Levadura: su trabajo es sólo convertir el azúcar en alcohol, ¿o no? ¿Se puede determinar el tipo de levadura por los sabores y aromas que produce?

Ahora que conocemos los ingredientes y el proceso de elaboración de cerveza, aprenderemos a descubrir y a trazar las características de las materias primas hasta la cerveza terminada, de manera que antes de diseñar una receta sepamos tomar una decisión bien informada sobre el modo en que los sabores y aromas de los distintos ingredientes se combinan para generar el conjunto de sensaciones finales.

Fecha: por determinar

Lugar: Barcelona, por determinar

Profesores: Albert Barrachina Robert



WORKSHOPS

4 SERVIR, CATAR Y MARIDAR LA CERVEZA (0.5 créditos)

El ambiente, la temperatura de servicio, el tipo de copa... Una cerveza puede ser buena y no estar bien presentada. La comida que acompaña a una cerveza (o viceversa) debe formar una pareja simbiótica y equilibrada: una a otra deben respaldarse sin competir en el paladar o la nariz. Los sumilleros Arístides Cruz Sanjuan y Guillem Laporta nos hablarán de todos estos detalles, nos describirán las múltiples posibilidades de maridaje y qué estilo de cerveza acompaña armoniosamente cada plato, para conseguir que, cuando vendamos cerveza, lo hagamos como un conjunto de sensaciones embotelladas. Además, en este taller, el reconocido experto en análisis sensorial y cata de cervezas Albert Barrachina Robert nos explicará las pautas básicas sobre cómo catar una cerveza, los diferentes métodos que se pueden aplicar y los distintos objetivos que se pueden conseguir, así como los pasos fundamentales para organizar una buena cata. Por ejemplo, ¿sabías que no es lo mismo un concurso que una cata de diagnóstico o que una descripción comercial? Con Albert analizaremos la lista de Meilgaard y nos explicará por qué es importante que cada catador genere su propia lista de aromas y otras características, y cómo hacerlo.

Fecha: por determinar

Lugar: Barcelona, por determinar

Profesores: Albert Barrachina Robert, Arístides Cruz Sanjuan y Guillem Laporta

5. DEFECTOS DE LA CERVEZA (0.5 créditos)

La calidad de una cerveza se mide a partir de sus virtudes o defectos perceptibles por los sentidos. Si bien hace falta una nariz privilegiada que discrimine la infinidad de aromas y sabores de una cerveza, para el elaborador resulta imprescindible determinar la presencia de defectos. Estos nos hablan de problemas de higiene, de escasa calidad de los ingredientes, de problemas durante la fermentación, etc. El análisis adecuado de las faltas que presenta una cerveza nos permitirá retroceder en el proceso hasta determinar dónde se ha producido el problema e implementar las medidas de control adecuadas para que no se vuelva a repetir.

En el taller analizaremos una serie de cervezas preparadas con sustancias comestibles e inocuas que simulan fielmente el sabor y el aroma de los defectos más comunes encontrados en la cerveza terminada.

Fecha: por determinar

Lugar: Barcelona, por determinar

Profesores: Albert Barrachina Robert



WORKSHOPS

6. CATAS GUIADAS CON CERVEZAS COMERCIALES (0 créditos)

Proporcionaremos al alumno una lista de cervezas que se pueden encontrar fácilmente en el mercado, y colgaremos en nuestro campus virtual una serie de catas realizadas en sesiones de una hora, para que el alumno pueda practicar lo aprendido en el taller "Servir, catar y maridar la cerveza":

- Cata de cervezas de trigo
- Cata de cervezas artesanas (consultaremos la disponibilidad mediante una encuesta en el campus virtual)
- Cata de lagers/pilseners comerciales
- Cata de stouts y porters
- Cata de "cervezas belgas"

Fecha: por determinar

Lugar: aula virtual

Profesores: Albert Barrachina Robert, Guillem Laporta y Arístides Cruz Sanjuan

7. PROPUESTA COMÚN DE RECETA PARA SEGUNDO TALLER DE ELABORACIÓN CASERA DE CERVEZA (0.5 créditos)

A lo largo del curso propondremos a los alumnos diversos ejercicios: tratamiento de agua con sales, selección de maltas, combinación de lúpulos y métodos de lupulización, tiempos de hervido, tipo de levadura, tiempo de maduración y guarda. Una vez recopiladas y valoradas las opiniones de los alumnos, procederemos a elaborar un lote de cerveza según la receta común en las instalaciones de una de las empresas colaboradoras.

Fecha: por determinar

Lugar: por determinar

Profesores: por determinar

