

Workshops

ELABORACIÓN DE UNA CERVEZA DE MODO ARTESANAL. APLICACIÓN DE LOS CONCEPTOS BÁSICOS

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.

Analizar y discutir las propiedades beneficiosas y terapéuticas de la cerveza mediante la documentación de estudios científicos que lo avalan.

Fecha: 21 de octubre

Lugar: Alicante

Profesorado: Raimon Cooper

VARIETADES DE CERVEZA EN EL MUNDO. CLASIFICACIÓN DE LA CERVEZA SEGÚN BJCP Y EUROPEAN BEER STAR

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: 20 de octubre

Lugar: Alicante

Profesorado: Arístides Cruz

TALLER DE CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS INGREDIENTES

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.

Fecha: 17 de noviembre

Lugar: Barcelona

Profesorado: Albert Barrachina

Workshops

SERVIR, CATAR LA CERVEZA

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 cata-dor genere su propia lista de aromas y otras características, y cómo hacerlo.

Por otro lado, veremos que el ambiente, la temperatura de servicio, el tipo de copa... pueden reultar en que una cerveza sea buena pero no esté bien.

Fecha: 18 de noviembre

Lugar: Barcelona

Profesorado: Albert Barrachina y Sonia Meroño

TALLER DE LABORATORIO DE LEVADURAS

El taller relacionado con Laboratorio de Levaduras se llevará a cabo en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante, concretamente en un laboratorio habilitado para la ocasión. Dicho taller estará conducido por los docentes responsables de la parte dedicada a Química y Bioquímica, además de Albert Tintó, que como sabéis es el profesor responsable de Levaduras.

Fecha: 12 de enero

Lugar: Alicante

Profesorado: Vanesa Bautista, Basilio Zafrilla

DEFECTOS DE LA CERVEZA

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 ininidad 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: 9 de febrero

Lugar: Toledo

Profesorado: Raúl Tejerina y Boris de Mesones

Workshops

SEGUNDO TALLER DE ELABORACIÓN Y CLAUSURA DEL CURSO

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 microcervecería La Cibeles (Madrid)

Fecha: 2 de marzo

Lugar: Madrid

Profesorado: David Castro