

Cata de Cervezas realizada por Eventos de Autor en el Loft 39

Cata de Cervezas realizada por los expertos de Eventos de Autor en el Loft 39 de Madrid. A la Cata de Cervezas asistieron 35 directivos de diferentes empresas que disfrutaron de la cata en un entorno distendido y elegante. La Cata de Cervezas estuvo acompañada y maridada con cuatro tipos de jamón ibérico.

Cata de Cervezas eminentemente práctica y participativa en la que se cataron seis cervezas de diferentes países, distintas elaboraciones, tipos de grano, lúpulos y maduraciones. Cervezas de doble, triple malta de alta fermentación (tipo Ale) y baja (tipo lager).

Los asistentes a la Cata de Cerveza disfrutaron de una cata en la que tuvieron que poner todos sus sentidos. Distintas espumas, carbonataciones, colores del malteado, aromas a plátano, caramelo, café, regaliz, cacao....cervezas más dulces, más ácidas, amargas o equilibradas.

Se cató una Cerveza checa, una cerveza alemana tipo märzen, una cerveza de trigo, una cerveza irlandesa , una española tipo vienna y una cerveza belga, la Gruit Inferno.

Destacar por sus especiales características y su forma de elaboración la cerveza Gruit Inferno. Elaborada artesanalmente rescatando las recetas de las cervezas "Gruut" (de ahí su nombre) elaboradas en la edad media y puestas al día por el maestro cervecero de la marca. Además de la malta y el lúpulo, estos maestros cerveceros elaboran la cerveza con una serie de hierbas que aportan aromas increíbles a la cerveza Gruit, consiguiendo sensaciones únicas.

Todas estas maravillas cerveceras con sus aromas y contrastes fueron el desafío para los participantes en la Cata de Cervezas.

Pudimos ver el papel de la malta en el color y sabor de la cerveza. Maltas Pilsen, cristal, caramelo o negra. El lúpulo como ingrediente aromatizante que aporta ese amargor característico de la cerveza y sus distintos tipos (perle en la Cruzcampo Reserva 1.904, el lúpulo Saaz/Zatec tan característico de la república checa, el Fuggles y el Golding en las británicas...) Además los asistentes pudieron comprobar los distintos tipos de agua utilizadas (aguas más blandas y más duras, sus minerales), además de poder ver los sedimentos de las cervezas con una segunda fermentación en botella.

Los participantes disfrutaron y se lo pasaron en grande participando en una Cata de Cervezas que hizo las delicias de todos ellos. Tuvieron que adivinar características, aromas, sensaciones y sabores de las cervezas.

Para añadir aún más sensaciones, la Cata de Cervezas fue maridada con 4 tipos de jamón ibérico. Ibéricos de bellota de diferentes Denominaciones de Origen (Guijuelo, Jabugo, Valle de los Pedroches...). Todos ellos de Raza Ibérica pura 100% y cada jamón con su personalidad diferente. Más equilibrados, suaves o con más cuerpo. Además de su excelso sabor, sus aromas jugaron un papel importante. Aromas de trufas y hongos , herbáceos, frutos secos. Efectivamente una delicia para los sentidos.

El mayor placer para todos los asistentes fue aprender y practicar el concepto de "retronasal". "Saborear los aromas" de las cervezas combinados con cada jamón fue lo que arrancó a salir a los más valientes a jugarse el todo por el todo. A ciegas completamente, antifaz en ristre y valor al toro! Como en las mejores faenas todos triunfaron, pero uno se llevó la Gloria!

Equipo de Comunicación de Eventos de Autor

www.eventosdeautor.es

comercial@eventosdeautor.com

Datos de contacto:

Javier García

Equipo de Comunicación de Eventos de Autor

91.534.48.06

Nota de prensa publicada en: [28003 / Madrid](#)

Categorías: [Marketing](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>