Estudio de calidad:

Cervezao

Brindis, espuma y calorías

Su sabor te sedujo hace años, pero es tiempo de que conozcas mejor a tu cerveza favorita. ¿Cuántas calorías te aporta? Si es light, ¿en verdad su contenido energético es tan bajo como supones? En todo caso, ¿cuáles son las cervezas con mayor contenido alcohólico en el mercado?



Se llamaba Michael Jackson y falleció recientemente. El "cazador de cervezas", uno de los grandes autores que han escrito sobre esta bebida (el grado de respeto que sintieron por él bebedores e industria por igual siempre lo salvó de ser confundido con su homónimo Rey del Pop), argumentaba que la cerveza fue la causa misma de la civilización: "Cuando los humanos dejaron de ser nómadas y se establecieron para cultivar cereales y hacer pan, a menudo lo hicieron con el objetivo último de utilizar ese pan para obtener cerveza. Esta bebida ha jugado su papel en muchas otras revoluciones culturales. La mayoría de los países más tradicionales tienen su propia cultura cervecera".

¿Exageración? ¿Efectos del apasionamiento alcohólico (en el justo sentido)? Seguramente. Lo que pocos estudiosos se atreverían a negar es que cereales y cerveza están unidos desde el inicio de la historia; algunos incluso presumen que "cerveza" y "cereal" provienen de la misma raíz, "Ceres", la diosa romana de la tierra. Es probable que las primeras civilizaciones hicieran base de cerveza por fermentación espontánea, cuando levadura "salvaje" se posaba y mezclaba con los granos de cereal. Con el paso de los siglos, las tradiciones se afianzaron junto con los diferentes procedimientos, estilos, ingredientes, clases de fermentación y sabores. Hoy la cerveza es la bebida alcohólica más popular del mundo.

Vayamos a la definición formal. La cerveza es una bebida alcohólica no destilada elaborada a base de cereales (cebada, trigo, maíz, etcétera), los cuales contienen almidón, mismo que se modifica para ser luego fermentado en agua.

La fermentación de estos líquidos produce alcohol. De acuerdo con la normatividad mexicana, una bebida, para denominarse alcohólica, debe tener un contenido alcohólico mayor a 2 % alcohol en volumen. Por definición de la NMX-V-046 - NORMEX-2009, Bebidas Alcohólicas-Denominación, Clasificación, · Definiciones y Terminología, se señala

que en una cerveza el contenido alcohólico no debe ser mayor al 6 % alcohol en volumen. Esta es una Norma Mexicana que constituye una referencia para determinar la calidad de los productos y particularmente para la protección y orientación de los consumidores, con base a lo que señala el artículo 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

¿Qué hay que sacar en claro de esto? No existe una Norma Oficial Mexicana específica para cerveza que, por ejemplo, dicte los ingredientes, sus cantidades, composición y demás. Una cerveza que incorpora maíz tiene tanta legitimidad para llamarse así como otra hecha de pura malta de cebada (aunque Michael Jackson, regresemos al buen hombre, y muchos otros catadores y conocedores, suelan rebajar los méritos de una cerveza que sepa más al primer cereal que al segundo). No hay un fabricante de cerveza igual a otro. Todo es cuestión de gustos y, a lo largo de los últimos años, nuestro país se ha abierto cada vez más a diversos estilos y sabores; los gigantes cerveceros nacionales se han fusionado con transnacionales que ofrecen aquí sus propias marcas y, al mismo tiempo, surgen pequeñas cerveceras para un mercado diverso.

Esto se refleja en la muestra que el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor obtuvo para este estudio: 56 marcas, de las cuales 46 ostentan la denominación de cerveza sin más, nueve declaran ser cervezas baja en calorías y dos se dicen cervezas sin alcohol. Del total de la población analizada, el 50 % son importadas, el resto son nacionales.

Atención: cerveza baja en calorías y cerveza sin alcohol no son lo mismo. Las bajas en calorías que fueron incluidas en este estudio tienen alcohol en menor medida que una cerveza tradicional: poseen contenido alcohólico entre 3% y 4.3 %, mientras que las "sin alcohol" no alcanzan el 1 %. Este es un dato muy importante porque, de acuerdo a la Norma Mexicana que mencionamos anteriormente, en México estas últimas no podrían denominarse cerveza, ya que se les ha extraído la mayor parte del alcohol, independientemente de que son productos que provienen de la fermentación de los granos.

¿Qué podíamos, entonces, buscar en estas bebidas? Aceptemos que para cada gusto hay una cerveza, pero en el marco de una tendencia que da mayor importancia al consumo saludable, intuimos que a un número creciente de consumidores le interesa saber el aporte energético preciso de la bebida. Además, está la gran pregunta: ¿qué tan bajas en calorías son las cervezas que se ostentan así?

En general, el aporte calórico de las cervezas es significativo porque el alcohol (etanol) no es el único componente que lo proporciona; también contribuyen los carbohidratos que no fermentaron (por ejemplo, dextrinas), que son carbohidratos complejos. Pero ya lo verás por ti mismo. Allá vamos.

LO QUE BUSCAMOS

Acada uno de los productos le determinamos su contenido neto, contenido alcohólico, cantidad de componentes no fermentados y aporte calórico. También verificamos que el contenido de metanol no rebasara la especificación sanitaria y que sus etiquetas incluyeran toda la información al consumidor que le requiere la normatividad y que fuera veraz. Aunque no fue objeto de evaluación, determinamos también el costo por cada 100 mililitros de producto, con fines comparativos.



✓ CERVEZAS



BAD KING JOHN

CERVEZA DE MALTA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, el producto tiene un contenido de alcohol menor al declarado.

% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
5,5 % Alc. Vol.	6 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
47	12.40



INFORMACIÓN COMERCIAL

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Declarado

3.6 % Alc. Vol.

COSTO POR

100 ml (\$) 2.90

BARRILITO

Verificado

3.4 % Alc. Vol.

APORTE CALÓRICO

(kcal / 100 ml)

31

CERVEZA

Completa

325 ml



BOMBARDIER ENGLISH

CERVEZA DE MALTA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

•	
% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
5 % Alc. Vol.	5,2 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
43	11.10





BOHEMIA

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, el producto tiene un contenido de alcohol menor al declarado.

% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
4,7 % Alc. Vol.	5,3 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
40	3.65

















DOS EQUIS XX

CERVEZA AMBAR

INFORMACIÓN COMERCIAL Completa

70 ALG. VU	L. (AZU U)
Verificado	Declarado
4,6 % Alc. Vol.	4,5% Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
40	3.40

DOS EQUIS XX LAGER ESPECIAL

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, el producto tiene un contenido de alcohol menor al declarado.

% ALC VOL (A 20 °C)

/UALU. VU	L. (A 20 U)
Verificado	Declarado
4 % Alc. Vol.	4,5% Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
34	2.95

ESTRELLA

CERVEZA CLARA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
3,9 % Alc. Vol.	4 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
36	2.90

GALLO DRAFT

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
4,46 % Alc. Vol.	4,4 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
36	1.90



BOHEMIA

CERVEZA OBSCURA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, el producto tiene un contenido de alcohol menor al declarado.

% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
5 % Alc. Vol.	5,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
46	3.65





BUDWEISER

CERVEZA CLARA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VO	L. (A 20°C)
Verificado	Declarado
4,7 % Alc. Vol.	5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
37	2.95



CARLSBERG

CERVEZA CLARA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VO	L. (A 20 °C)
Verificado	Declarado
4,8 % Alc. Vol.	5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
36	3.75





CORONA EXTRA

CERVEZA CLARA

40

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C) Verificado Declarado 4.5 % Alc. Vol. 4.5 % Alc. Vol. APORTE CALÓRICO **COSTO POR** (kcal / 100 ml) 100 ml (\$)



















3.00

HEINEKEN

CERVEZA PREMIUM

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20°	

70 ALO. 10	L. (A 20 0)
Verificado	Declarado
4,9 % Alc. Vol.	5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO	COOTO DOD
(kcal/100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)



CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, el producto tiene un contenido de alcohol menor al declarado.

% ALC. VOL. (A 20 °C)

% ALC. VOL. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado
4 % Alc. Vol.	4,5% Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
34	2.55

LEON

CERVEZA NEGRA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. V	M //	1 20 001
70 ALC. Y	UL. (F	120 0)

Verificado	Declarado
4,2 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
38	2 50

CERVEZA MINERVA

STOUT IMPERIAL

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, encontramos producto con contenido de alcohol menor al declarado. Además, detectamos que su producción no es homogénea.

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Verificado	Declarado
Muestra 1: 5,03 % Alc. Vol. Muestra 2: 5.85 % Alc. Vol.	6 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)

5.35

44

March (Continuación)



MINERVA COLONIAL

CERVEZA CLARA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, su contenido de alcohol es menor al declarado. Además, detectamos que su producción no es homogénea.

% ALC. VOL. (A 20 °C)

	Verificado	Declarado
	Muestra 1: 4,24 % Alc. Vol. Muestra 2: 4,6 % Alc. Vol.	5 % Alc. Vol.
	APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
ĺ	38	1.85





Modelo







MINERVA VIENA

CERVEZA OSCURA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las posibles desviaciones del método, se encontró producto con contenido de alcohol menor al declarado. Además, su producción no es homogénea.

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Verificado	Declarado
Muestra 1: 4,19 % Alc. Vol. Muestra 2: 4,89 % Alc. Vol.	5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
20	1 05

MODELO ESPECIAL

CERVEZA CLARA

39

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado
4,3 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.
PORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)

NEGRA MODELO

CERVEZA OSCURA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado
5,1 % Alc. Vol.	5,3 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
46	3 20













3.15





SAPPORO

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

MALO: FOL: (A 20 0)	
Verificado	Declarado
4,8 % Alc. Vol.	5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
38	15.80



CERVEZA DE MALTA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

· · · · ·		
% ALC. VOL. (A 20°C)		
Verificado	Declarado	
5,5 % Alc. Vol.	5,4 % Alc. Vol.	
PORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
44	12.10	

SOL

CERVEZA CON LIMÓN Y SAL

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado
4,2 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
37	2.70

SOL

CERVEZA ESPECIAL

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

oompicta		
% ALC. VOL. (A 20°C)		
Verificado	Declarado	
4,2 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
35	2 75	











OLD MILWAUKEE		
CERVEZA CLARA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20 °C)		
Verificado	Declarado	
4,5 % Alc. Vol.	4,6 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
37	3.20	

CERVEZA CLARA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20°C)		
Verificado	Declarado	
4,4 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
40	2.50	

PATRICIA		
CERVEZA		
INFORMACIÓN CO Completa	MERCIAL	
% ALC. VO	L. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado	
4,6 % Alc. Vol.	4,8 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	d
40	6.65	

and the second		
QUILMES		
CERVEZA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20 °C)		
Verificado	Declarado	
4,6 % Alc. Vol.	4,9 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
38	6.30	







TECATE CERVEZA





SUPERIOR		
CERVEZA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20°C)		
Verificado	Declarado	
4,3 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
36	1.95	

INFORMACIÓN COMERCIAL Completa	
% ALC. VOL. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado
4,4 % Alc. Vol.	4,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
38 2.75	

VICTORIA		
CERVEZA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20 °C)		
Verificado	Declarado	
3,7 % Alc. Vol.	4 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
37	2.65	

CERVEZAS QUE CONTIENEN MÁS DE 6 % DE ALCOHOL EN VOLUMEN



BIRRA MORETTI LA ROSSA

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

O/_ A	וחו	וחו	(A20	100
70 A	1.07	MUL.	IAZL	

% ALG. VOL. (A 20 G)	
Verificado	Declarado
7,3 % Alc. Vol.	7,2 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
62	2 55



DELIRIUM NOCTURNUM

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% AL	C. VO	DL. (A 20) °C)
/U /L		750		_

Verificado	Declarado
8,7 % Alc. Vol.	8,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
63	24.50



DUVEL

CERVEZA DE BÉLGICA DE ALTA FERMENTACIÓN

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Verificado	Declarado
8,4 % Alc. Vol.	8,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
59	10.45





DUCHESSE DE BOURGOGNE

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

70112011021(1120-0)		
Verificado	Declarado	
6,1 % Alc. Vol.	6,2 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
59	25.95	















ST. BERNARDUS PATER 6

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC VOL (A 20°C)

TOTAL OF TOLI (TILO O)	
Verificado	Declarado
7,2 % Alc. Vol.	6,7 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
56	15.40



CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

// ALO. VOL. (A 20 0)		
Verificado	Declarado	
10,3 % Alc. Vol.	10 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
79	22 10	

CERVEZA DE MALTA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Verificado	Declarado
6,3 % Alc. Vol.	6,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
57	12.75

TRAPPIST

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Incluso considerando las desviaciones que puede tener el método, el producto tiene un contenido de alcohol menor al declarado.

0/2 A	10 1	<i>I</i> OI	(A 20	°C1
70 A		/UL.	MZU	U

Verificado	Declarado
6 % Alc. Vol.	6,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)

13.00







USCURA FLUREFFE		
CERVEZA DE MALTA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20 °C)		
Verificado	Declarado	
7,8 % Alc. Vol.	8 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
63	12.80	



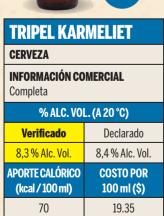
1906		
CERVEZA CLARA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20°C)		
Verificado	Declarado	
6,6 % Alc. Vol.	6,5 Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
52	4.30	



NOSTRADAMUS		
CERVEZA		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20 °C)		
Verificado	Declarado	
9,3 % Alc. Vol.	9 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
72	15.75	
7		









WEIHENS TEPHANER	VITUS	
CERVEZA DE TRIGO		
INFORMACIÓN COMERCIAL Completa		
% ALC. VOL. (A 20 °C)		
Verificado	Declarado	
7,5 % Alc. Vol.	7,7 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
63	10.60	

CERVEZA BAJA EN CALORIAS

















BUD LIGHT

CERVEZA CLARA BAJO EN CALORIAS

INFORMACIÓN COMERCIAL Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C

% ALG. VOL. (A 20 G)		
Verificado	Declarado	
4,1 % Alc. Vol.	4,2 % Alc. Vol.	
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)	
28	2.95	

CORONA LIGHT

CERVEZA CLARA BAJA EN CALORÍAS

INFORMACIÓN COMERCIAL Completa

пріста		
% ALC	C. VOL.	(A 20 °C)

Verificado	Declarado
4,1% Alc. Vol.	4,3 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal/100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
27	3.00

COORS LIGHT

CERVEZA CLARA BAJA EN CALORÍAS

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)
---------------	----------

Verificado	Declarado
4 % Alc. Vol.	4,1 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
26	3 <i>2</i> 5

GALLO LIGHT

CERVEZA BAJA EN CALORÍAS

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

VerificadoDeclarado4 % Alc. Vol.4 % Alc. Vol

APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml) (\$)

29 1.90





iml







MODELO LIGHT BAJO EN CALORÍAS

CERVEZA CLARA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20°C)

% ALG. VOL. (A 20 G)	
Verificado	Declarado
3,5 % Alc. Vol.	3,7 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
oc.	2.70

TECATE LIGHT BAJA EN CALORÍAS

CERVEZA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20°C)

/UNEO: VOE: (N EO O)	
Verificado	Declarado
3,8 % Alc. Vol.	3,9 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
00	0.75

TROPICAL LIGHT BAJO EN CALORÍAS

CERVEZA CLARA

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Verificado	Declarado
2,9 % Alc. Vol.	3 % Alc. Vol.
APORTECALÓRICO (kcal/100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
28	1.65









KLOSTER LIGHT

CERVEZA BAJA EN CALORÍAS

INFORMACIÓN COMERCIAL Completa

% ALC. VOL. (A 20°C)	
Verificado	Declarado
3,5 % Alc. Vol.	3,7 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)

30

MILLER LITE

CERVEZA CLARA BAJO EN CALORÍAS

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa	
% ALC. VOL. (A 20 °C)	
Verificado	Declarado
4 % Alc. Vol.	4,2 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
24	2.55



CERVEZA SIN ALCOHOL





1.85





O'DOUL'S AMBAR

CERVEZA SIN ALCOHOL

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

	•
Verificado	Declarado
0,3 % Alc. Vol.	0,5 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
22	3.15

OLD MILWAUKEE

CERVEZA ISIN ALCOHOL!

INFORMACIÓN COMERCIAL

Completa

% ALC. VOL. (A 20 °C)

Verificado	Declarado
0,4 % Alc. Vol.	0,4 % Alc. Vol.
APORTE CALÓRICO (kcal / 100 ml)	COSTO POR 100 ml (\$)
15	3.20

44 CERVEZA **BAJA EN CALORÍAS** Y CERVEZA SIN ALCOHOL NO SON LO MISMO. LAS BAJAS **EN CALORÍAS QUE FUERON INCLUIDAS EN ESTE ESTUDIO TIENEN ALCOHOL EN MENOR MEDIDA QUE UNA CERVEZA TRADICIONAL:** POSEEN CONTENIDO ALCOHÓLICO ENTRE 3 % Y 4.3 %, MIENTRAS QUE LAS "SIN ALCOHOL" **NO ALCANZAN EL 1%.**

LO QUE ENCONTRAMOS

Tan variadas son las marcas como sus contenidos alcohólicos. Un número importante tienen más de 6 % de alcohol en volumen; algunas de ellas alcanzan hasta el 11 %; este aspecto es notorio en 11 de los productos importados de Europa. Interesante: allá no restringen que la cerveza tenga una graduación alcohólica mayor.

Por otro lado, aunque algunos productos se denominan "cerveza sin alcohol", su contenido alcohólico no llega a ser nulo. Encontramos 0.4% alcohol en volumen en la marca **Old Milwaukee** y 0.5% en la cerveza sin alcohol **O´Douls**, ambas procedentes de Estados Unidos. De igual manera, a nivel internacional parece no haber restricciones con la denominación de estos los productos. (*Ver recuadro*.)

En cuanto al aporte calórico, las cervezas que se ostentan como "bajas en calorías" o light, registran entre 24 y 30 kcal en 100 ml. Otras marcas que no usan esta denominación presentan aportes calóricos no muy por arriba de este rango.

¿Y el alcohol? Nueve de las marcas estuvieron por debajo del contenido alcohólico declarado, aunque en algunas las desviaciones no son exageradas. Sin duda, el contenido alcohólico está muy relacionado con el costo del producto. Fíjate en las tablas de resultados.

Por último, en el aspecto sanitario (contenido de metanol) ninguna de las marcas presentó problemas, y tampoco encontramos fallas en contenido neto.

Y no lo olvides: "El abuso del alcohol es nocivo para la salud".

LA NORMATIVIDAD EN EL EXTRANJERO

¿Cómo debe ser la cerveza en el mundo? Asunto complicado. En la Unión Europea no existe un marco normativo que incorpore a todos los estados miembros y, a diferencia del caso mexicano, las definiciones de cerveza no indican un máximo en el contenido de alcohol en el producto final. Por ejemplo, en el Real Decreto 53/1995 (España, 20 de enero). definen a la cerveza como la "bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante la levadura seleccionada, de un mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros

productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometido a un proceso de cocción"

En ese decreto se considera como cerveza sin alcohol aquella cuya graduación alcohólica sea menor al 1 % en volumen, incluido en dicho porcentaje la tolerancia admitida para la indicación del grado alcohólico volumétrico; en cambio, la Norma francesa (Decreto No. 92-307, 31 marzo 1992) incluye como denominación de cerveza sin alcohol aquella cuyo contenido alcohólico sea

menor a 1.2 % de alcohol en volumen.

Otra muestra: en el estado de Idaho, Estados Unidos, la palabra cerveza significa cualquier bebida obtenida por fermentación alcohólica de una infusión o decocción de cebada, malta y/o otros ingredientes en agua potable. En Nebraska definen cerveza como la bebida obtenida por fermentación alcohólica de una infusión o cocción de cebada u otros granos, malta y lúpulo en agua. Queda claro que los elementos básicos del placer son: cereales, levadura y alcohol.





Mucho más que un sabor refrescante

Frente al vino o las variedades de compuestos y bebidas preparadas, la cerveza comúnmente parece pecar de simple y ausente de toda sorpresa. ¿Es esto una apreciación superficial? **Por Nadia Escalante**

unca falta el autoproclamado amante de las cervezas que siempre pide oscura creyendo que obedece a sus emociones fuertes y desprecia a la cerveza clara por creerla ligera y sin carácter, ni el que pide esta última porque la oscura es "más fuerte" y quiere llevársela tranquila; tampoco escasean los fanáticos de una cerveza en particular que le son fieles tanto a la hora de las micheladas como en el momento de destapar un six pack, acompañar unos mariscos o comerse una pizza. La realidad, sin embargo, es que estas preferencias se basan en la costumbre y tienen poco que ver con el panorama real y portentoso de la cerveza.

México es un país muy proclive a la refrescante bebida de malta, pero también, paradójicamente, ha tendido a cerrar la exploración de otras opciones fuera de las que se consiguen en la tienda de la esquina: casi siempre vemos las mismas etiquetas en las botellas sobre las mesas de restaurantes, fiestas, reuniones y en las neveras de los amigos. Poco a poco, sin embargo, el horizonte cervecero se ve más colorido y descubrimos que, a la par que el vino, la cerveza es una bebida compleja y sus variedades y variaciones son muchas, tal como nos cuenta el maestro cervecero Rodolfo Andreu, quien -al frente de la cervecería Primus- promueve la cultura de la cerveza artesanal como una manera de dejar en claro que esta bebida propone un amplísimo horizonte. Incluso para quienes creen que conocen su cerveza predilecta a la perfección y le han dado el monopolio de su preferencia, hay una noticia: no es necesario ser un catador profesional para apreciar la gran variedad y contraste entre los diferentes estilos de cerveza que van más allá de las cervezas de distribución masiva; a la hora de

conocer otros estilos uno se percata de que conocía nada y que lo más famoso no es necesariamente lo mejor.

Gerardo Luna, director de The Beerbox (proyecto de tabernas y boutiques en México especializadas en cervezas artesanales y grandes cervezas del mundo), incluso cuenta cómo en varias ocasiones ha puesto a prueba el paladar de un amante incondicional de alguna cerveza de las grandes compañías y, a la hora de taparle los ojos, el bebedor no puede reconocer muchas veces cuál es la cerveza que siempre ha preferido de entre otras similares que le dan a probar y se confunde entre las opciones; mientras que, por otro lado, aunque alguien no tenga mucha experiencia con la cata de cervezas, puede reconocer a ojos cerrados cuándo le dan a probar una cerveza "masiva" o cuándo se trata de alguna artesanal o de las que Gerardo llama "memorables" —las grandes cervezas del mundo.

Para adentrarnos como se debe en los nuevos territorios que se abren a nuestros sentidos, vayamos por partes: se dice que la cerveza, al estar elaborada a partir de cereales, es tan antigua como la civilización y que su historia se remonta miles de años atrás hasta la era de egipcios, sumerios y babilonios. Aunque esto es cierto desde la perspectiva de que las bebidas fermentadas de cereales son tan antiguas como el pan y las culturas agrícolas, no es hasta el año de 1516 que el duque Guillermo IV de Baviera fijó la primera ley de pureza (Reinheitsgebot) que establecía que en la elaboración de la cerveza solamente podría usarse agua, malta de cebada y lúpulo. La base sigue siendo casi la misma (aunque podemos encontrar cervezas elaboradas a partir de otros cereales o que incorporan ingredientes varios), pero también se ha jugado (sobre todo, en nuestros tiempos) con las variables de esta fórmula con el fin de producir nuevos sabores, olores, texturas, apariencias y sensaciones.



CADA INGREDIENTE, UN MUNDO

Las variedades del grano, su convivencia con otros cereales o su protagonismo único, los procesos de malteado y secado intervienen en el sabor y varían según el tipo de cerveza que se produzca. El color de esta, por su parte, está determinado sobre todo por el grado de tueste (y no tiene que ver, como se cree comúnmente, con que una cerveza sea "más fuerte" que otra), y así es como se origina la amplia gama de apariencias: blanca casi transparente, dorada, rojiza, trigueña y oscura casi hasta llegar al negro; además, en el caso de haberse utilizado maltas muy tostadas, el sabor obtenido puede recordar el gusto del café o el cacao. La calidad físico-química del agua no juega un papel menos importante al momento de delinear el perfil sensorial de la cerveza, así como la cepa de levadura utilizada que, a su vez, determina el proceso de fermentación y tiene mucho que ver al momento de definir aromas y sabores. Tanto si se trata de una fermentación alta (las levaduras se concentran en la parte superior del mosto, la variedad de cerveza resultante se llama Ale en inglés) o de una fermentación baja (que da como resultado una cerveza Lager y en donde las levaduras se precipitan a la parte inferior del mosto), los subproductos de estos procesos influirán también el resultado sensorial: por ejemplo, muchas cervezas de trigo tienen aromas y gusto a plátano y a clavo como resultado de su proceso de fermentación y no porque estos ingredientes hayan sido agregados. Por lo que se refiere al característico sabor amargo de la cerveza y sus varias cualidades aromáticas, provienen del lúpulo, planta cuyas flores ayudan a la conservación de la bebida gracias a sus propiedades antisépticas.

ESTILOS DE CERVEZA

La versatilidad de la cerveza y la cantidad de variables que intervienen en su creación, como hemos visto, hacen de esta bebida un universo de manifestaciones diversas, seductoras y para todos los gustos. Rodolfo Andreu hace una reveladora analogía para ilustrar la importancia de establecer el estilo para la cerveza: "Podemos decir que el estilo es a la cerveza lo que la variedad de la uva al vino". Así, son tan variados el espectro de características y la tipología que hay que tener muy en cuenta qué estilo de cerveza estamos tomando para apreciarla y juzgarla adecuadamente. Así, mientras en una cerveza de trigo los aromas a plátano y clavo son forzosos, como se mencionó anteriormente, en otra variedad serían una marca de baja calidad o un defecto.

Aunque el catálogo de estilos abarcaría varias páginas y decenas de nombres, hay una clasificación básica que toma en cuenta el tipo de fermentación, según Gerardo Luna. Así, podemos decir que la cerveza se divide en dos grandes familias: Lager o Ale. Las primeras siempre son más ligeras, los aromas son sutiles y varían dependiendo del estilo; las segundas, en cambio, son cervezas complejas, mucho más aromáticas y con más cuerpo. En estas dos grandes familias, existen muchísimos estilos: pilsen, pale lager, viena, por dar ejemplos, son algunos estilos de las lager, mientras que en las ale tenemos la stout, una cerveza muy oscura a la vista y con mucho cuerpo que utiliza maltas muy tostadas que resultan en una amargura tipo

café, con notas a cacao y caramelo, la pale ale, una cerveza clara con una amargura muy peculiar (por efecto del lúpulo) con notas aromáticas herbáceas y a malta de cebada y cereales. El nivel de alcohol, sin embargo, no está directamente relacionado con esta tipología y puede ser alto o bajo, según el estilo particular de cerveza.

Aunque realmente da vértigo considerar la complejidad del mundo de la cerveza, no es pretexto para limitarse a los dos o tres nombres que conocemos bien y que son siempre los protagonistas en las fiestas y los fines de semana. Al contrario: la cerveza dejará de ser el ruido de fondo de las reuniones sociales y la bebida cuya función fundamental sea meramente la de refrescar. Poco a poco, los consumidores mexicanos estamos abriéndonos a otras posibilidades, las de las cervezas artesanas les y las variedades propias de otros países. Sigamos, entonces, probando y descubriendo y que sean otros los sabores cuando digamos: "¡Salud!"

∠ DEGUSTANDO LA CERVEZA

Según Gerardo Luna (thebeerbox. com), al apreciar una buena cerveza se debe atender a todos los sentidos. Para comenzar, hay que servirla en vaso para que despliegue sus aromas y entre en contacto con la atmósfera. Al servirla se generará la espuma necesaria para que los aromas y la temperatura se conserven. Sigamos:

- Observa la cerveza Observa de qué color es, qué tan densa es la espuma, si puedes ver a través de ella o si es muy turbia. Hay estilos perfectamente filtrados, transparentes, como el caso de la pilsen; otros turbios como las cervezas de trigo alemanas, y otros completamente oscuros como sería el caso de las pertenecientes al estilo stout. Observa los matices, la retención de la espuma, qué tan espesa se ve...
- Percibe los aromas A copa quieta, detente a sentir qué aromas primarios encuentras, pueden ser notas herbáceas, a cereal; una *porter*, por ejemplo, puede tener notas a cacao o a café, mientras que en el caso de las belgas, podemos percibir aromas a levadura.
- Saborea Es recomendable no hacer caso del primer trago. Enjuaga la boca para liberarla de sabores previos. Para el segundo trago, debemos dejar un poco de oxígeno junto con el líquido para tener un bouquet, como en el vino, y percibir toda la fuerza de los sabores; en el tercer trago, apreciaremos los aromas de manera mucho más clara al relacionar el sentido del gusto con el del olfato.