

LA REAL DEL DUERO ESTILO KÖLSCH



Origen: Olmos de Peñafiel (Valladolid)

Proceso de Elaboración: Fermentación alta con un posterior proceso de lagerización durante 2 meses. Segunda fermentación en botella. Cerveza natural, sin añadidos, sin filtrar ni pasteurizar

Ingredientes: Lúpulo, malta de cebada, agua y levadura.

Porcentaje alcohol: 5,2%

Temperatura de Servicio: 12º

Maridaje: Aperitivos, quesos blandos, pescado blanco.

Resumen

Probando nuevas cervezas en una pequeña cervecería de Vicálvaro, nos encontramos con una cerveza artesana de zona de Valladolid, concretamente de Olmos de Peñafiel. Y nos resultó curioso por lo que decía la portada... cerveza al estilo kölsch. Personalmente soy un amante de la cerveza de Colonia y aunque a muchos les parece una cerveza muy suave, a mí me encante, y sobre todo la gran variedad que podemos encontrar. Es más, la auténtica Köschl sólo se puede fabricar en Colonia, conforme a la Convención de Kölsch de 1986!

Pero esta cerveza no es una kölsch, aunque se le parece bastante. Y he de decir que la han elaborado muy bien, de una forma muy cuidadosa, con una higienización del equipo muy minuciosa. La cerveza tiene doble fermentación, siendo la primera una alta fermentación (tipo ale), con un posterior proceso de maduración en frío o "lagerización", lo que provoca que las proteínas y las levaduras se depositen, dando lugar a una cerveza menos turbia. Este proceso se realiza durante 2 meses, lo cual da lugar a una cerveza muy ligera y sobre todo refrescante (sin ninguna duda, una kölsch).

Es una cerveza totalmente natural, y en su proceso de elaboración no se utiliza carbonatación añadida, ni tampoco se realiza proceso de pasteurización alguno, no añadiendo ningún tipo de conservantes ni colorantes.

Al decantar la cerveza tiene un tono muy pálido, pero es muy brillante, con una buena espuma blanca que tiene una buena retención. En nariz, encontramos pequeñas notas de frutas (plátano, manzana) y de lúpulo, unidos a ese toque dulzón que le da la malta.

Y cuando la probamos, es cuando nos recuerda a esa kölsch, si bien tiene su toque de distinción, siendo muy suave, muy fácil de beber, refrescante, lo cual te pide que sigas bebiéndola, no con la pausa que deberías.

En conclusión, estamos ante una gran cerveza, muy bien elaborada, que os recomendamos que probéis, y especialmente a los amantes de la cerveza de Colonia! Se recomienda servirla a 12º y tiene un 5,2% de grado alcohólico.