



Una pausa para la Cerveza



El 4 de agosto se celebra el Día Mundial de la Cerveza; y en Bélgica, donde su tradición cervecera está considerada Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad, diez días después tienen otro motivo de conmemoración pues en el siglo XI su cerveza salvó de la peste a muchos parroquianos de Flandes oeste. Qué mejor momento que el verano homenajear a las Ales doradas belgas.

Las Ale doradas de Bélgica no pertenecen a una denominación concreta de cerveza; más fuertes y complejas que las Golden Ales americanas y a años luz de las lager que inundan de frescor los veranos, las Belgian Blonde Ales constituyen un estilo de cerveza que nace y se desarrolla alrededor de una cervecera y una marca emblemáticas: **Duvel**.

1

Una cerveza “del diablo”

Fundada en 1871 la cervecera de Jan-Leonard Moortgat elaboraba una cerveza de alta fermentación que con perseverancia logró asentarse en el negocio. La Primera Guerra Mundial da a la segunda generación de la familia la oportunidad de conocer las Ales inglesas y obtener las levaduras escocesas que se siguen usando hoy. El fin de la primera gran guerra traería otro gran regalo para esta familia de cerveceros: esta nueva cerveza sirvió para conmemorar el fin de la contienda con el apropiado nombre de “Victory Ale”, denominación que duró poco pues un zapatero, al catarla durante una sesión de degustación, tal vez por su elevada graduación, dijo de ella que era “un verdadero diablo de cerveza”. **Duvel** (“diablo” en un dialecto holandés) paso de inmediato a ser la marca de la cerveza insignia y a encabezar el nombre de la cervecera familiar. Desde entonces, todas las cervezas belgas que han pretendido destronarla han elegido nombres profanos y poco piadosos que contrastan con la devoción de los belgas a su patrón cervecero.

[leer más ...>](#)

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com

**SUSCRÍBASE
AQUÍ
A NUESTRO
NEWSLETTER**

El verdadero patrón de la cerveza

El responsable de la cerveza milagrosa fue San Arnolfo, anterior obispo de Soissons quien, a finales del siglo XI, al ser relevado de su cargo se trasladó de Francia a lo que ahora conocemos como Bélgica para fundar la abadía de San Pedro en Oudenburg llevando una vida retirada y, gracias a la providencia, dedicada a la fabricación de la cerveza, una materia que conocía bien de sus días de milicia pues fue soldado antes que fraile.

En la Edad Media europea la cerveza se elaboraba refinando en las abadías católicas los procesos cerveceros de los pueblos celtas. El mismo Arnolfo descubrió que podía hacer menos turbia su cerveza filtrándola a través de cestos.

Con fines nutricionales y menor graduación que la cerveza actual, el complemento alimenticio que sustentaba los ayunos cuaresmales de los monjes y socorría también a los peregrinos llegó al consumo local como recurso sanitario alternativo a las aguas insalubres y pasaría a convertirse en parte fundamental de la dieta flamenca siendo hoy día un elemento básico de la gastronomía y la identidad belga.

Fue siendo abad cuando Arnolfo descubrió que, mientras los lugareños enfermaban y morían, las monjas y los frailes de su abadía conservaban la salud. Así intuyó que la diferencia estaba en el consumo de ese “regalo de la salud” que era la cerveza fabricada en la propia abadía y promovió entre los locales el consumo y fabricación de su receta de cerveza. Sin saberlo, el buen abad extendió, asociada a la cerveza, una de las costumbres sanitarias más importantes: hervir el agua. Un procedimiento fundamental para la elaboración de la cerveza pero que nadie usaba para hacer salubre el agua de beber.

2

**FASSBIERE, S.L.**

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com

SUSCRÍBASE
AQUÍ
A NUESTRO
NEWSLETTER

Un brindis por la salud

Ahora, cada verano, durante las fiestas de la cerveza belgas, se recuerda la figura del abad canonizado santo en el siglo XII y cuya onomástica es el 14 de agosto.

Para conmemorarlo nada mejor que, como gusta a los belgas, enfriar una copa tipo borgoña o de cáliz y pasar revista a las doradas, cristalinas y espumosas Ales belgas de nuestro catálogo.



En la parte más “strong” de nuestro abanico están las ambarinas **Piraat** de 10°, la triple de Brujas **Straffe Hendrik** con 9° (elaborada con seis tipos de malta y dos de lúpulos) y la belicosa **Brigand**, también de 9°, que con su poderío rinde homenaje a los granjeros flamencos que se movilizaron para expulsar a los franceses en 1798.

3

La reina y las pretendientes al trono

Con 8,5° tenemos a la pionera **Duvel**, la dorada **Cornet** y la más ambarina **Judas**. Cuando en los años 70 **Duvel** inició su expansión europea abría estas puertas a nuevas cervezas como la Judas, de 1986 o la más reciente **Cornet**, de 2014, que recoge el testigo de un mayordomo del siglo XVIII.



La **Cuvée des Trolls**, rubia de 7°, no llega a las dos décadas pero cuenta así mismo con una azarosa herencia cervecera también iniciada en el siglo XVIII. Y la más suave **Brugse Zot**, de 6°, tampoco se queda atrás en tirar de leyenda: se remonta al siglo XV y al desencuentro entre los habitantes de Brujas y el emperador Maximiliano.

El verano pasa rápido y hay tantas y tantas por probar... *Op uw gezondheid!* ¡A su salud!

¿Le ha gustado el artículo? descubra más: suscríbase a nuestros boletines y newsletter trimestral en <http://www.fassbiere.com/index.php/newsletter/>

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com

**SUSCRÍBASE
AQUÍ
A NUESTRO
NEWSLETTER**