



Una pausa para la Cerveza



HABLANDO DE CERVEZAS

Christmas Beers



La historia de las cervezas de Navidad comienza, paradójicamente, mucho antes de la Navidad; aproximadamente unos cinco siglos antes...

En el solsticio de invierno era común entre pueblos de todo el mundo la celebración del advenimiento del dios sol. El sol, quieto (*sol sistere*) en lo más alto del cielo, era festejado como proveedor de vida por incas y aztecas, germanos, escandinavos... y romanos. En Roma, además, celebraban la *saturnalia*, fiesta homenaje al dios de la agricultura, Saturno. Estos festejos duraban casi una semana en la que se posponían negocios y guerras, se intercambiaban regalos, e incluso, se liberaba temporalmente a los esclavos de sus obligaciones.

Llega la Navidad

Con la llegada de la Iglesia, para facilitar que el pueblo se convirtiera al cristianismo, se mantuvieron sus fiestas paganas de la fertilidad superponiendo a estas la celebración del nacimiento de Jesús. Era el año 354 d. C. cuando el Papa Liberio decreta el 25 de diciembre como el día de la Natividad. Unos 500 años antes las saturnales ya celebraban la finalización de las tareas del campo tras la siembra de invierno y, lo que nos ocupa, parte esa celebración incluía la elaboración de una **cerveza específica** para esas festividades.

Fieles a la tradición cervecera

Siglos después, en la Edad Media, los monjes serían quienes mantuvieran la tradición cervecera en sus abadías, centros no solo de conocimiento y ciencia sino también agrícolas; allí se refinó el procedimiento y de una producción para el propio sustento pasaron a otra destinada a la venta con objeto de financiar sus comunidades monásticas.

[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



Érase una vez en Flandes

Estamos en los alrededores de Flandes, donde en los albores del siglo XX pequeños cerveceros preparaban en septiembre una cerveza (también en principio para consumo propio) densa, con más cuerpo y capaz de combatir los rigores del clima. Conservaban esa cerveza en barricas hasta el 6 de diciembre, festividad de San Nicolás, también conocido como Papá Noel o Santa Claus.

La elaboración de cervezas de Navidad se fue extendiendo de Bélgica a Europa: Austria, Alemania (Weihnachtsbier), Inglaterra (winter warmer), llegando en la segunda mitad del siglo a los EEUU (winter ale).

Concebidas para calentar las noches tempranas de invierno y acompañar dulces y postres, las Christmas Beer, no representan un estilo de cerveza; son más bien un conjunto de características comunes que, dependiendo del país, pueden ofrecer cervezas más oscuras (Alemania), afrutadas (Bélgica), robustas (EEUU)...

En lo que todas coinciden es en su elevada graduación, desde los 6° hasta los 14° de la cerveza austríaca más “strong”. También recurren a la utilización de especias como la canela, la nuez moscada, el jengibre, la vainilla, el clavo, el anís... Incluso la menta o hierbas aromáticas, como es propio de Dinamarca.

En España también es Navidad

En España no hay una gran tradición cervecera navideña aunque, con el auge de la cerveza, ha aumentado también el conocimiento, la producción artesanal y el consumo de estas especialidades; hasta el punto de que cerveceras tradicionales en nuestro país están lanzando desde hace años sus propias ediciones limitadas por Navidad.

Y es que, con estos fríos, a quien no le apetece una buena cerveza densa, con cuerpo y alta graduación para calentar el ánimo acompañándola con unos dulces de postre. Buen provecho.