

Itinerario: "Flandes, donde beber cerveza es un arte"

INTRODUCCIÓN

No hay duda de que Bélgica es el destino cervecero por excelencia. ¿Qué otro país ofrece más de 450 variedades de cerveza de tan distintos gustos y sabores? Las nuevas tecnologías, junto con un gusto por lo tradicional, confieren a la cerveza belga un carácter único, que nunca defrauda al visitante.

El principal reclamo de la industria cervecera belga es doble: las clásicas cervezas pils, elaboradas en cervecerías cada vez más sofisticadas y que tienen una gran demanda; y una serie de cervezas más especiales, como las trapistas, Gueuze, Kriek, cervezas blancas,...

Las cervezas en Bélgica son como los vinos en Francia. Utilizar la copa adecuada no es sólo una tradición, sino una obligación. De hecho, en los bares belgas con más de 300 tipos de cerveza es normal que haya también 300 tipos de copas distintas, una para cada variedad. En casa, los belgas también suelen tener varios tipos de cerveza en la nevera, y las copas correspondientes en el armario. Las copas han sido diseñadas especialmente para cada tipo de cerveza con el objetivo de potenciar su sabor, aroma y color.

Las cervezas belgas pueden dividirse en tres tipos, según el método de fermentación:

- 1) Cerveza de baja fermentación: es la más reciente. El proceso data de 1840 y produce un tipo de cerveza conocido como pils o lager. Corresponde al 90% de toda la producción mundial. La pils es una cerveza ligera, clara y de aspecto dorado.
- 2) Cerveza de alta fermentación: es mucho más antigua y tradicional. Originalmente, este tipo de cerveza tenía la misma densidad y porcentaje de alcohol que la pils; ahora contiene más alcohol. Corresponden a este tipo las cervezas Amber y la "Special Belgian", así como la cerveza blanca, las cervezas de abadía y las trapistas.
- 3) Cerveza de fermentación espontánea: típico de la región de Bruselas, este proceso se utiliza para elaborar la Lambic. Esta variedad se produce mediante la fermentación espontánea de las levaduras encontradas específicamente en el valle del río Sena (¡no confundir con el Sena francés!). Tiene algunas variantes. La Gueuze se obtiene de la fermentación producida al mezclar Lambic joven con Lambic viejo. Las cervezas afrutadas se elaboran mezclando distintas frutas con Lambic. En el caso de la conocida Kriek, ésta se elabora mezclando 50 Kilos de cerezas y unos 250 litros de Lambic. Esta mezcla se deja

madurar 6 meses en un barril. El resultado es una cerveza afrutada y dulce, muy popular en Bélgica.

ITINERARIO

BRUSELAS

- Cervezas típicas: Gueuze + Kriek
- Lugares típicos donde degustar cerveza:

La Mort Subite

Rue Montagne aux Herbes Potagères 7 Warmoesberg
1000 Bruselas
tel + 32 2/512 86 64
Email: a.la.mort.subite@belgacom.net

Bar / Brasserie – Muy tradicional, es un palacio de las especialidades bruselenses. Público variado, entre hombres de negocios, *bons vivants* y visitantes extranjeros. Aquí encontrarás las cervezas Faros, Kriek y otras Gueuze, además de pequeños snacks típicamente belgas. Un clásico de toda la vida. Abierto todos los días de 10h a 24h.

Le Roy d'Espagne

Grand-Place 1 Grote Markt
1000 Bruselas
Tel +32 2/513 08 07
Email: info@roydespagne.be
www.roydespagne.be

Gran oferta de cervezas con una impresionante vista de la Grand Place, en un edificio clasificado y típicamente bruselense. Abierto de 10h a 1h todos los días.

- Dónde ver cómo se elabora la cerveza:

Brasserie Cantillon

56 rue Gheude
1070 Bruselas
Tel +32 2 521.49.28
Fax +32 2 520.28.91
info@cantillon.be

A 5 minutos de la Gare du Midi. Abierto de lunes a viernes de 8h30 a 17h, sábados de 10h a 17h, cerrado en domingos y festivos

Museo de la Cerveza (Maison Brasseurs)

Rue de la Colline 24 Heuvelstraat

1000 Bruselas

tel +32 2 /513 98 43

info@brasseurs-brouwers.be www.brasseurs-brouwers.be

La única micro-brasserie de Bruselas. En esta casa que data de 1704 se elaboran cervezas artesanales. Dispone de restaurante. Abierto de 11h a- 23h (fines de semana hasta la 1h).

GANTE

- Cerveza típica: Kwak (también conocida como Max)



- Lugares típicos donde degustar cerveza:

De Dulle Griet

Vrijdagmarkt 50, Gante

Más de 250 tipos distintos de cerveza, tanto belgas como extranjeras

Especialidad: la cerveza max, servida en una copa muy alargada (como la Kwak)

Waterhuis aan de bierkant

Groentenmarkt, Gante

Cervezas: Bitburger, Gandavum (de la casa), De Koninck, Straffe Hendrik, Jan van Gent, Chimay, Manneken Pis, Barbâr, Westmalle dubbel, kriek Liefmans, Augustijn, Rodenbach, cerveza del mes, ...

BRUJAS

- Cervezas típicas: Brugse Zot + Blanche de Bruges
- Dónde degustar + ver cómo se elabora la "Brugse Zot"

Brouwerij De Halve Maan

Walplein 26

8000 Brujas

Tel. 32 (0)50 33.26.97

Internet : <http://www.halvemaan.be>

Abierto de 10h a 16h de abril a septiembre y de 11h a 3h de octubre a marzo (atención: en diciembre cierran los miércoles; en enero abren sólo en fin de semana; otros días de cierre: 25 y 26 diciembre y 1 enero)

Entrada: 4 €.

La 'Brugse Zot' es el orgullo de la tradicional cervecería situada en Brujas 'De Halve Maan'. Se trata de una cerveza muy sabrosa de alta fermentación hecha de malta y levadura.

AMBERES

- Cerveza típica: De Koninck (también conocida como "bolleke" por la forma redondeada de la copa en la que se sirve).
- Lugares típicos donde degustar cerveza:

Den Engel

Grote Markt 3

Tel +32 /3 233 12 52

Pelgrom

Pelgrimstraat 15

Tel +32 3 234 08 09

www.pelgrom.be

Abierto de lunes a jueves de 12h a 23h, viernes y sábados de 12h a 24h y domingos de 12h a 23h.

- Lugar donde se elabora + puede degustarse la cerveza De Koninck:

Brasserie De Koninck

Mechelsesteenweg 291
2018 Amberes

MALINAS

- Cerveza típica: "Gouden Carolus" (en honor a la figura de Carlos V) + "Magriet" (más reciente pero muy popular, elaborada en 2005 con motivo del evento *Malinas, ciudad en manos de las mujeres*)
- Lugares típicos donde degustar cerveza:

Het anker Brouwerij

Guido Gezellelaan 49
Tel +32 15 28 71 47
Fax. +32 15 28 71 48
CP + Malinas

Se trata de una cervecería-museo. Para el museo es indispensable reservar. La cervecería en cambio está abierta al público.

LOVAINA

Ciudad de la cerveza por excelencia, por albergar la fábrica de la mundialmente conocida Stella Artois, que se puede visitar.

- Cerveza típica: Stella Artois
- Lugares donde se elabora cerveza:

Interbrew (Stella Artois)

Vaartstraat 94 – 96
3000 Lovaina
Tel + 32 (0) 16 24 74 61
www.breweryvisits.com

La historia de la Stella Artois está íntimamente ligada a la historia de la ciudad de Lovaina. La fundación de la universidad de Lovaina en 1425, la construcción del canal Lovaina-Rupel en el siglo XVIII, dos

revoluciones industriales y dos guerras mundiales; todos estos acontecimientos jugaron un papel fundamental en el desarrollo de esta ciudad cervecera,... y de la cervecería Artois.

La cervecería fue fundada en 1366 bajo el nombre 'Den Horen' y en 1537 ya se había convertido en la empresa más importante de toda la ciudad. En 1717 'Den Horen' pasó a manos del cervecero Sebastien Artois, familia que fue transmitiendo su conocimiento de generación en generación.

A principios del siglo XX, Artois inició la elaboración de la cerveza pils de baja fermentación. En el año 1926, la cervecería Artois sacó al mercado por primera vez una cerveza de cebada con el nombre de "Stella", "estrella" en latín. Desde entonces la Stella hace que todos los amantes de la cerveza se sientan en Lovaina como en casa.

Cervecería Domus

Tiensestraat 8

3000 Lovaina

Tel + 32 16 20 14 49

fax + 32 16 20 64 36

e-mail: info@domusleuven.be

www.domusleuven.be

Cerrado los lunes. Esta cervecería artesanal está en pleno centro de la ciudad.

La cervecería Domus es una cita ineludible de los amantes de la buena cerveza. Aquí podrá degustar la "Nostra Domus", una cerveza ámbar, así como la "Con Domus" (lager) o la "Nen Engel", una cerveza negra que se elabora exclusivamente en las fiestas de Navidad.

- *La barra más larga del mundo*

Pero quizás lo que más sorprende a los visitantes de Lovaina es la Oud Markt, una plaza conocida entre los estudiantes de la ciudad como la barra más larga del mundo, por albergar centenares de bares al más puro estilo mediterráneo... No olvidemos que Lovaina es una ciudad universitaria con una población de más de 30.000 estudiantes.