

# GUIA PARA LA CATA DE CERVEZAS (BJCP)

Documento Original:	BJCP Exam [interim] Study Guide Beer Evaluation and the Judging Process
Autor:	Edward W. Wolfe
Traducción:	Culturilla Cervecera
Última Revisión:	30 de Agosto del 2009

# Índice de Contenidos

GUIA PARA LA CATA DE CERVEZAS (BJCP).....	1
PREFACIO.....	3
B. Evaluación de la cerveza y el proceso de juzgar por Edward W. Wolfe.....	4
Evaluación de la cerveza.....	4
Entorno.....	4
Equipo.....	5
Presentación.....	5
EL PROCESO DE JUZGAR.....	6
Estrategias de decisión.....	6
Procedimiento.....	7
Notas para oler la Cerveza.....	9
Notas para la cata de cerveza.....	10
Notas para hacer comentarios acerca de la Cerveza.....	11
OTRAS CONSIDERACIONES.....	12
Antes de la Cata.....	12



## **PREFACIO**

miércoles 4 de marzo de 2009

<http://culturillacervecera.blogspot.com>

Uno de mis propósitos cerveceros de Año Nuevo era profundizar en los conocimientos de cata, para ello me propuse ir traduciendo la documentación interesante que pueda encontrar en el BJCP, como es el caso de esta Guía de Estudios para el examen de BJCP, que contiene información muy útil y que merece la pena conocer para realizar catas de cerveza. Voy a empezar traduciendo su apartado B que trata sobre el proceso de la cata, me salto el A que contiene información específica para los jueces del BJCP.

(Pido disculpas de antemano por mi oxidado inglés, no soy traductor y por lo tanto seguramente aparecerán incorrecciones en mis traducciones, por lo que agradecería a los que me leáis que me lo hagáis saber en cuanto encontréis alguna errata.)

Salud, Andrés.



## ***B. Evaluación de la cerveza y el proceso de juzgar por Edward W. Wolfe***

### **Evaluación de la cerveza**

La evaluación del producto es una parte importante en la elaboración de cerveza, tanto si éstas se realizan informal o formalmente, y si el producto es de una casa comercial o de una cervecería artesana. La evaluación formal de la cerveza cumple tres propósitos principales en el contexto de las competiciones cerveceras. En primer lugar, la evaluación de la cerveza para proporcionar información a la fábrica de cerveza relativa a la receta que representa a su estilo de cerveza. Esta información puede ser útil para afinar la receta y realizar intentos para mejorar la cerveza. En segundo lugar, los evaluadores pueden ofrecer a los cerveceros asesoramiento para la solución de problemas. Estas sugerencias de diagnóstico son particularmente útiles cuando el cervecero no puede identificar la fuente externa de sabores o aromas. Un buen evaluador puede proporcionar a la fábrica de cerveza sugerencias para modificar los procedimientos y equipos que pueden ayudar a eliminar los componentes indeseables del sabor y aroma. En tercer lugar, la evaluación de cervezas proporciona un método bastante objetivo para la selección y el reconocimiento de las cervezas pendientes en competiciones cerveceras.

### **Entorno**

Una importante condición que es necesaria para la evaluación precisa de la cerveza es el establecimiento de un entorno adecuado. El medio ambiente debe estar bien iluminado, libre de olor, y las distracciones deberían reducirse al mínimo. Una iluminación natural y difusa sería la mejor de las posibles, en el caso de utilizar iluminación artificial lo mejor es usar lámparas fluorescentes. Las paredes deben estar libres de cuadros y telas que podrían oscurecer la inspección visual de la cerveza, la luz, paredes y manteles de color blanco son ideales. La sala en la que se lleva a cabo la evaluación debe ser lo más libre de olores posible. Restaurantes y fábricas de cerveza pueden ser lugares particularmente problemáticos para la evaluación de cervezas, porque la comida y la cerveza son los olores que puedan interferir la capacidad de un juez de cerveza para oler las cervezas que se están evaluando. Fumar y el uso de perfumes también debe ser eliminado en lo posible. Además, el medio ambiente de la evaluación debe estar libre de otras distracciones. El ruido debe mantenerse a un mínimo, y la intimidad debe preservarse en la medida de lo posible. Debe hacerse todo lo posible para que los jueces se encuentren cómodos, eligiendo cuidadosamente la selección de sillas y mesas, el control de la temperatura de la sala de evaluación, y la prestación de asistencia a los jueces durante el proceso de evaluación (por parte de los delegados).



## Equipo

Una segunda condición importante, necesaria para la eficacia de la evaluación de la cerveza es la de disponer de un equipo adecuado. Esto es, los jueces necesitan lápices mecánicos con gomas para que el aroma de la madera no interfiera con la detección de aromas de la cerveza y poder borrar comentarios a fin de que las puntuaciones se puedan cambiar. Los jueces también necesitan copas adecuadas para la toma de muestras de la cerveza: impecablemente limpias, de plástico o de vidrio, libres de olor y transparentes. Además, los jueces necesitan tener acceso a las directrices de estilo. Las mesas deben estar equipadas con agua y pan o galletas para la limpieza de paladar, cubos y toallas para la limpieza de derrames, abridores de botellas y sacacorchos, refrigeradores y tapones para poder guardar temporalmente las botellas abiertas.

## Presentación

En cuanto a la presentación de las cervezas, comúnmente se emplean dos métodos, cada uno con sus pros y sus contras. Un método permite a los jueces la apertura y presentación de la cerveza en sus propias copas. Un segundo método requiere que los delegados realicen la presentación de la cerveza en jarras y se transfiera a las jarras de los jueces utilizando un lanzador.

Cuando los jueces están autorizados a verter sus propias cervezas, no hay peligro de que se revuelva la levadura y llegue turbia a sus jarras. Por otra parte, cuando los jueces no realizan la transferencia de cerveza a la jarra, es más difícil captar muchos de los aromas fugaces que aparecen entre el momento en que la botella se abre y el momento en que se presenta. Otro problema del uso de lanzadores es que es más difícil de almacenar temporalmente las muestras de cerveza a fin de que los jueces pueden saborear de nuevo en un momento posterior.



# EL PROCESO DE JUZGAR

## Estrategias de decisión

Hay dos estrategias generales de toma de decisiones que los jueces utilizan a la hora de evaluar una cerveza. En una estrategia de toma de decisiones "de arriba a abajo", el juez se forma una impresión general acerca de la calidad de la cerveza, decide qué puntuación general quiere asignar a la cerveza, y deduce los puntos particulares para cada característica de la cerveza basándose en la impresión general. El problema con este enfoque de evaluación de la cerveza de arriba hacia abajo es que es difícil asegurar que los puntos asignados a cada subcategoría (por ejemplo, el aroma, apariencia, sabor, cuerpo) están de acuerdo con las observaciones que se hicieron acerca de cada una de las características de la cerveza. En una estrategia de toma de decisiones ascendente, el juez pone las puntuaciones de cada subcategoría de la cerveza, restando puntos por cada característica deficiente. La puntuación global se determina sumando los puntos de cada subcategoría. El problema con este enfoque de abajo hacia arriba para la evaluación de cerveza es que es fácil llegar a una puntuación global para la cerveza que no está de acuerdo con la impresión general de la cerveza. En resumen, para los jueces que utilizan un enfoque de arriba hacia abajo a la hora de juzgar cervezas puede que "el bosque les impida ver el árbol", mientras que a los jueces que utilizan un enfoque de abajo hacia arriba para juzgar cervezas pueden "perder el bosque de vista por los árboles".

La mayoría de los jueces utilizan una combinación de estos dos extremos. Independientemente del método individual que pueda parecer más cómodo a un juez de cerveza, hay varias directrices generales que los jueces deben seguir a la hora de asignar puntuaciones a las cervezas. En el sistema de puntuación actual del BJCP, cada cerveza se evalúa en una escala de 50 puntos que se distribuyen de la siguiente forma: 12 puntos para el aroma, 3 para la apariencia, el 20 para el sabor, 5 para el cuerpo y 10 para la impresión de conjunto. La hoja de puntuación se puede encontrar en el sitio web BJCP. Además, existen escalas móviles en la esquina inferior derecha para la calificación de la exactitud estilística, el valor técnico y los activos intangibles de cada cerveza.

En general las puntuaciones deben ajustarse a la descripción dada en la parte inferior de cada hoja de puntuaciones. Puntuaciones excelentes (38-44) debe ser asignadas a las cervezas que son excelentes representantes del estilo. Las puntuaciones muy buenas (30-37) debe ser asignado a una buena representación del estilo que sólo tienen pequeños fallos. Buenas puntuaciones (21-29) deben darse a cervezas que son una buena representación del estilo pero que tienen importantes defectos. Puntuaciones de "potable" (14-20) debe ser asignadas a las cervezas que no representan adecuadamente el estilo a causa de graves deficiencias. Puntuaciones inferiores a 13 deben darse solo a las cervezas que contienen defectos que son tan graves que la cerveza se hace imbebible. En la hoja de puntuación se reserva el rango de 45-50 puntos para cervezas que son verdaderamente de primera clase mundial.

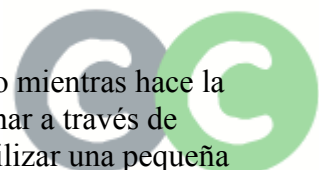
En general, las mejores cervezas en una competición debe tener asignadas puntuaciones en el rango 40, con evaluaciones reales de la cerveza con la identificación de algunas características de la cerveza que hace que no sea perfecta. En realidad, no existe una "cerveza perfecta", por lo que incluso a las mejores cervezas no se les asigna una puntuación de 50. Al proporcionar información acerca de las cervezas muy buenas, es importante identificar las formas en que la cerveza puede

mejorar y hacer mención de estas características en la hoja de puntuación. Cualquier error grave o falta, de un aspecto particular del estilo de la cerveza (como por ejemplo la falta de clavo en una cerveza weizen de Baviera) generalmente resulta en una puntuación máxima alrededor de 30. Asimismo, la nota de corte de 21 de puntuación determina si una cerveza representa de manera adecuada a un estilo particular. La cerveza no merece puntuaciones por debajo de 13. Los cerveceros entran en las competiciones para recibir ayuda con las evaluaciones imparciales de sus cervezas. No hay necesidad de herir su autoestima como cerveceros con puntuaciones extremadamente bajas y poco útiles. Busque siempre comentarios positivos que hacer acerca de una cerveza, y deje presente después al fabricante qué aspectos de la cerveza necesitan atención y la forma de corregir los defectos.

## Procedimiento

Las cervezas deben ser evaluadas mediante el siguiente procedimiento:

1. Preparar una Hoja de puntuaciones. Escriba el número de entrada, estilo de categoría y la subcategoría (nombres y números), su nombre, y cualquier otra información necesaria (por ejemplo, el grado de juez, dirección de correo electrónico) en la hoja o aplicar una etiqueta impresa.
2. Inspeccionar visualmente la botella (si se le da la botella). Compruebe el nivel de llenado de la botella, la claridad, los sedimentos, y signos de problemas (por ejemplo, un anillo alrededor del cuello de la botella). La identificación de tales características puede ser útil en la descripción de los defectos que se descubran durante el proceso de evaluación formal. Sin embargo, tenga cuidado de no prejuizar la cerveza sobre la base de una inspección visual de la botella.
3. Verter la cerveza en una copa limpia de muestreo, haciendo un esfuerzo para tirar la cerveza suficiente bien como para producir un generoso giste (pero que no sea excesivo como para interferir al tomar la cerveza). Para las cervezas muy carbonatadas, esto puede requerir verter cuidadosamente la cerveza con la copa inclinada. Para las cervezas con baja carbonatación, esto se puede conseguir vertiendo directamente en el centro de la copa, con una caída de unos 15 centímetros de la botella. Para cada entrada hay una forma que le da su apariencia óptima, teniendo en cuenta que algunas entradas pueden estar más o menos carbonatadas.
4. Aroma de la cerveza. Tan pronto como la cerveza se vierte, agitar la copa, tráigala a su nariz e inhalar el aroma de la cerveza en varias ocasiones. Cuando una cerveza está fría, puede ser necesario agitar la cerveza en la copa, calentar la cerveza con la copa entre sus manos, o poner la mano sobre la parte superior de la copa para permitir a los aromas volátiles que se acumulen en una concentración suficiente para ser detectados. Escribir sus impresiones de los aromas de la cerveza. En particular, cualquier nota fuera de lo común que usted pueda detectar. No asigne puntuaciones de aroma todavía.
5. Inspeccionar visualmente la cerveza. Dele a su nariz un descanso mientras hace la puntuación de la apariencia de la cerveza. Incline la copa, y examinar a través de retroiluminación. Para las cervezas oscuras, puede ser necesario utilizar una pequeña



linterna para iluminar adecuadamente la cerveza. Examinar el color de la cerveza, la claridad, la retención y la cabeza. Escribir comentarios sobre si el grado en que el color, la claridad, la retención y el giste son apropiados para el estilo. Puntúe la apariencia de la cerveza, asignando un máximo de un punto por cada una de estas características.

6. Oler la cerveza de nuevo. Una vez más, agitando la copa si es preciso e inhalando el aroma de la cerveza en repetidas ocasiones. Note como cambia el aroma de la cerveza al calentarse y como los aromas volátiles empiezan a disiparse. Escriba ahora sus impresiones sobre el aroma de la cerveza, anote principalmente la conveniencia de los aromas a malta, lúpulos, levaduras y los derivados de la fermentación. Anote además cualquier persistencia de los aromas. No asigne puntuaciones a los aromas todavía.

7. Sabor de la cerveza. Tome alrededor de 1 onza (28 gramos) de cerveza en la boca, y remoje la capa interior de la boca con ella. Asegúrese de permitir que la cerveza que se ponga en contacto con tus labios, encías, dientes, el paladar y la parte superior, inferior y los lados de su lengua. Tragar la cerveza y exhalar por la nariz. Anote sus impresiones de los primeros sabores de la cerveza (malta, lúpulo, alcohol, dulzura), sabores intermedios (sabores a lúpulos o maltas adicionales, afrutados, diacetilo, acidez), postgusto (amargor del lúpulo, la oxidación, astringencia), y acondicionado (nivel de adecuación para el estilo). No asignar las puntuaciones de sabor todavía.

8. Asigne la puntuación para el cuerpo de la cerveza. Tomar otro trago de cerveza y tomar nota de la conveniencia de la viscosidad de la cerveza para el estilo. Escribir comentarios relativos a su impresión y asignar entre 2 y 5 puntos, asignando mayor puntuación cuando la cerveza presente un paladar adecuado al estilo y reduciendo la nota para indicar mayores diferencias de los niveles de ligereza o pesadez para el estilo.

9. Evaluar la impresión en conjunto para la cerveza. Relájese. Respire hondo. Huela de nuevo la cerveza y el saboreela de nuevo. Haga una pausa para considerar a que grupo general de puntuaciones pertenece esta cerveza (por ejemplo, excelente, muy buena, buena, potable, con problemas) y donde están clasificadas las cervezas similares. Si usted usa un estrategia de toma de decisiones de arriba a abajo, asignar una puntuación global de la cerveza, entonces mentalmente restar puntos del resto de las subcategorías (es decir, aroma y sabor), en consonancia con sus impresiones sobre las deficiencias de la cerveza en cada apartado.

Utilice la puntuación que se asigna a la impresión de conjunto para ajustar su puntuación final con el nivel que estime apropiado para esta cerveza. Si utiliza un estrategia de toma de decisiones de abajo a arriba, asigne puntuaciones a cada una de las subcategorías restantes (es decir, aroma y sabor) y asignar una puntuación global para la impresión. Por último, escribir sugerencias para la mejora de la cerveza a la luz de las deficiencias que observó en su evaluación. Además, marque las casillas de verificación en el lado izquierdo de la hoja de puntuaciones que sean compatibles con sus comentarios.

10. Revise su hoja de puntuaciones. Añada las puntuaciones de su categoría. Si utiliza un enfoque de abajo hacia arriba, revise de nuevo para asegurarse de que las ha añadido

correctamente. Si utiliza un enfoque de arriba abajo, asegúrese de que su suma las puntuaciones de las subcategorías es igual a su puntuación general. Cuando los demás jueces hayan terminado de evaluar la cerveza, discuta con ellos los méritos técnicos y estilísticos de la cerveza y llegue con ellos a una puntuación de consenso. Prepárese para ajustar sus puntuaciones para hacerlos caer dentro de una diferencia no superior a los 7 puntos de los demás magistrados en su mesa.

## Notas para oler la Cerveza

Cuando un juez huele una cerveza, el juez está literalmente inhalando pequeñas partículas de la cerveza. El sentido del olfato funciona mediante la detección de moléculas que se difunden en el aire. Estas moléculas son inhaladas en el seno cavidad donde los receptores (células olfativas) detectan y traducen la información química contenida en las moléculas en información que el cerebro puede interpretar. Varias cosas influyen en la capacidad de un juez para detectar la variedad de aromas de la cerveza.

\* En primer lugar, cada persona tiene diferentes densidades de receptores sensoriales. Por lo tanto, algunos jueces pueden, simplemente, ser más sensibles a los olores que otros.

\* En segundo lugar, las células de los receptores nasales pueden ser dañadas por la exposición a algunas sustancias (por ejemplo, el amoníaco, drogas, etc. ), y este daño puede tardar varias semanas en curarse.

\* En tercer lugar, los cambios en el espesor de la mucosa que reviste la cavidad nasal puede influir en la sensibilidad olfativa de un juez. Cualquier molécula que sea detectada por el olfato deberán pasar a través de este revestimiento mucoso, por lo que diariamente los cambios en el espesor de esta membrana influyen en nuestra sensibilidad. El espesor de la mucosa puede variar por enfermedad (por ejemplo, los resfriados), o la exposición a una variedad de alérgenos o irritantes (por ejemplo, polvo, humo, perfumes, comidas picantes). Por lo tanto, los jueces deben tener en cuenta sus actuales niveles de sensibilidad, habida cuenta de su salud y la exposición a las sustancias que pudieran interferir con su sentido del olfato.

\* Por último, la células olfativas pueden volverse insensibles ante la exposición repetida a los mismos olores. Como resultado de ello, un juez de cerveza puede ser menos capaz de detectar sutiles aromas a juzgar según avanza la sesión de cata. Una manera de remediar este problema es inhalar de vez en cuando una profunda bocanada de aire fresco para limpiar la cavidad nasal. Otra forma de reducir la desensibilización a ciertos olores es oler algo que tiene un olor completamente diferente (por ejemplo, oler su propio manguito) (Eby, 1993; Palamand, 1993).

Con independencia de la capacidad que pueda tener un juez para detectar olores distintos en la cerveza, esa capacidad puede no servir de nada si el juez no sabe utilizar con precisión los términos descriptivos para comunicar información que obtiene. Por lo tanto, es importante que los jueces de

cerveza dispongan de un vocabulario para describir la variedad de olores (y el conocimiento de la fuente de los olores). Meilgaard (1993) presenta una útil taxonomía de los olores relacionados con la cerveza. Su rueda de olores clasifica 33 aromas en 9 categorías generales (oxidados, sulfurosos, grasos, compuestos fenólicos, caramelizadas, cereales, resinoso, aromáticos, y agrios). Los jueces deberían hacer esfuerzos para ampliar su vocabulario además de su capacidad para el reconocimiento de los aromas.

## Notas para la cata de cerveza

El sentido del gusto es muy similar al sentido del olfato. El sabor es el sentido a través del cual se detectan los componentes químicos de un sólido y la información acerca de ellos se transmite al cerebro. Las moléculas son detectadas por cuatro tipos de papilas gustativas que se encuentran en la lengua y la garganta. El sabor dulce se detecta en la punta de la lengua. Las partículas saladas se detectan en la parte frontal y los lados de la lengua. La acidez se detecta en los costados de la lengua hacia la parte trasera de la boca. Y el amargor se detecta en la parte posterior de la lengua cerca de la garganta. Además, dulzor, acidez y amargor pueden ser detectados en el paladar (es decir, el techo de la boca). Dado que todos estos sabores están presentes en la cerveza, es importante que los jueces recubran completamente la capa interior de sus bocas con la cerveza a la hora de evaluar y que la cerveza sea ingerida. Como es el caso de los receptores de olor en la nariz, diferentes personas tienen diferentes densidades de papilas gustativas y por tanto, tienen diferentes sensibilidades a los distintos sabores. Además, las papilas gustativas pueden dañarse (por ejemplo, ser quemadas por comida caliente o mediante la exposición a sustancias irritantes como comidas muy condimentadas, el hábito de fumar, u otros productos químicos), por lo que la sensibilidad de un juez puede verse disminuida hasta que el paladar se pueda regenerar (lo que tarda alrededor de 10 días). Los jueces deben ser conscientes de sus propias sensibilidades y tener en cuenta las posibles fuentes de daño a las que han estado expuestos recientemente a la hora de evaluar una cerveza. Además, las papilas gustativas pueden quedar insensibilizadas a determinados sabores por la presencia de rastros de otras sustancias en la boca. Por lo tanto, es mejor para los jueces enjuagar la boca entre las cervezas y limpiar sus paladares con pan o galletas sin sal (EBY, 1993; Palamand, 1993).

Por supuesto, como ocurre con el sentido del olfato, la habilidad de un juez para detectar sabores en la cerveza puede resultar inútil a menos que el juez sepa comunicar con precisión y utilizando el vocabulario apropiado para comunicar la información obtenida. El sistema Meilgaard (1993) de categorización de sabores presentes en la cerveza incluye 6 categorías generales (plenitud, boca, amargo, salado, dulce y agrio) y consta de 14 sabores que pueden estar presentes en la cerveza. Los jueces deben mejorar continuamente sus capacidades para detectar los sabores que se encuentran en la cerveza, su capacidad para utilizar las palabras adecuadas para describir las percepciones, y su conocimiento de las fuentes de los sabores de manera que los cerveceros puedan disponer de información precisa y comentarios en relación con la forma de mejorar las recetas y sus procedimientos de elaboración de cerveza.



## Notas para hacer comentarios acerca de la Cerveza

Hay cinco cosas a tener en cuenta al escribir comentarios sobre las cervezas que juzgue.

- En primer lugar, sus comentarios deberían ser lo más positivos posible, reconocer los buenos aspectos de la cerveza en lugar de centrarse sólo en las características negativas. Esto no sólo ayudará a hacer que los comentarios negativos sean más fáciles de asimilar para el fabricante de cerveza, y además le da a su evaluación más credibilidad.
- En segundo lugar, y relacionado con el primer punto, ser cortés en todo lo que usted escribe acerca de una cerveza. Anotaciones sarcásticas o despectivas no deben ponerse nunca en una Hoja de Cata.
- En tercer lugar, sea descriptivo y evite el uso de términos ambiguos como "agradable". En su lugar, utilice palabras para describir el aroma, apariencia y sabores de la cerveza.
- En cuarto lugar, intente "diagnosticar", proporcionar al fabricante de cerveza las posibles causas para las características desagradables encontradas, y describir la forma en que la receta o el procedimiento de elaboración de cerveza puede ser mejorado para eliminar esas características.
- Y por último, ser humilde. No especule acerca de las cosas que usted no conoce (por ejemplo, si la cerveza es el extracto o la totalidad de grano), y pediremos disculpas si no se puede describir adecuadamente (o diagnosticar) las características de la cerveza que son indeseables.



## **OTRAS CONSIDERACIONES**

### **Antes de la Cata**

Antes de una cata, usted debería tomar medidas para prepararse mental y físicamente. Familiarizarse a fondo con el estilo o estilos que se van a juzgar, si estos se conocen antes de la cata.

Tomar muestras de algunos ejemplos de comerciales y revisar las directrices de estilo (BJCP) y los procedimientos de elaboración de cerveza para los estilos que va a probar. Además, hay que ir al evento preparado para juzgar. Traer un lápiz mecánico, un abridor, una linterna, y todas las referencias que usted pueda necesitar para evaluar las cervezas.

Además, asegúrese de venir al evento en buen estado de ánimo. Obtener un descanso adecuado la noche anterior; una buena ducha pero evitando ir perfumado, intentando en la medida de lo posible evitar jabones, champús y perfumes; evitar comer alimentos picantes y beber excesivamente, y evitar tomar la medicación que pueda influir en su capacidad para juzgar.

Puede también preparar su estómago para un día de cata, por ejemplo bebiendo mucha agua y comer una cena con alimentos ricos en grasas de la noche antes del evento y en el desayuno comer azúcar extra la mañana del evento (por ejemplo, donuts) (Harper, 1997).

