

[Compartir](#)[Informar sobre mal uso](#)[Siguiete blog»](#)[Crear un blog](#)[Acceder](#)

Nariz de Oro

URBINA



Visitas guiadas y Catas Comentadas por Enólogo. Se explica en cada parte de la bodega el proceso de elaboración. También se lleva a cabo una cata de 9 vinos, blanco, rosado, joven, crianza, reserva, gran reserva y vinos de autor. Se recibe todos los días de 11:00 a 14:00 incluido sábados y domingos. www.urbinavinos.com (La Rioja)

Buscar en este blog

Artículos de Interés

PÁGINA PRINCIPAL

ENOTURISMO

WWW.URBINAVINOS.COM

VENTA DE VINO POR INTERNET

“Nariz de Oro” de la Rioja 2009

Entrevista: Pedro Benito Sáez

¿Cuál es el mejor vino del mundo?

Análisis Sensorial y Maridaje con vinos Urbina

Como crear una ficha de cata para vinos tintos

Mejor Sumiller del Mundo

Mapa Vitivinícola de España

Versión en Inglés de este Blog

Datos Personales

lunes, 7 de mayo de 2012

Cerbeza Mateo & Bernabé en Lorgoño (La Rioja)



CERVEZA MATEO

Cerveza artesana estilo Weizenbier. Color ámbar oscuro. Blanca y cremosa espuma. Aroma afrutado. Sabor sedoso y refrescante. Ideal para para maridar con aperitivos. Temperatura de servicio 12 °C o más.

La figura de la etiqueta es un corchete para cortar racimos de uva. Las fiestas de San Mateo, alrededor del 21 de septiembre, marcan el inicio de la vendimia. Lorgoño se viste de mil colores y el bullicio de las peñas llena las calles de la ciudad.

La Weissbier (en alemán, "cerveza blanca") o también Weizenbier (en alemán "cerveza de trigo") es un tipo de cerveza típica de la región de Baviera, en el sur de Alemania. Con un muy alto porcentaje de trigo en el mosto, afrutada, untuosa, refrescante, de intenso aroma cereal, color ámbar dorado (si son más oscuras reciben el nombre de Dunkel), espuma abundante y persistente. Entre 11% y 12,5% Plato y entre 5° y 5,6° de alcohol.

Se caracteriza sobre todo por ser hecha no sólo con malta de cebada sino con una elevada proporción de malta de trigo, que le da una característica tonalidad blanquecina y un ligero sabor a vainilla. Las cervezas de trigo son muy especiales y muy apreciadas por los consumidores.

Su graduación y su sabor tienden a ser suaves, por eso se la considera una cerveza óptima para las estaciones más calurosas. Una variante popular es el refresco veraniego "Radler", mitad cerveza blanca y mitad limonada, y servido normalmente en recipientes de 1 litro.

Mientras la mayoría de cervezas se envasan en botellas de 20 o 33 cl, la Weissbier se comercializa habitualmente en botellas de medio litro.

Es completamente diferente de la Berliner Weiße, originaria de Berlín.

La más antigua receta se usa en la fábrica Schneider de Kelheim donde se fabrica la "Weizenbock" como la "Aventinus".

La Hefeweissbier o hefeweizen - de "hefe" (levadura) - es una variante de la cerveza blanca sin filtrar, con sedimento y turbia.



Pedro Benito Sáez

Trabajo en la Vinoteca Urbina de Cuzcurrita (La Rioja), un negocio familiar que ostenta la cuarta generación. Licenciado en Empresariales, estudie Viticultura y Enología en Estados Unidos y en La Rioja.

[Ver todo mi perfil](#)

URBINA



Entrada

Cata de Vinos



Vinoteca exterior

Tienda de Vino Online



<http://urbinavinos.com/shop/>



CERVEZA BERNABÉ

Cerveza artesana tipo Golden-Ale. Dorada pajiza. Amalgama de sabores: dulce, afrutado y sorprendente final cítrico. Baja graduación, ideal para acompañar una comida. Temperatura de servicio 12 °C o más.

La figura de la etiqueta es un pez, puesto que los pescados en el Ebro salvaron a los logroñeses en el famoso asedio de 1521. Los sitiadores franceses fueron vencidos finalmente un 11 de junio, San Bernabé. Hoy la ciudad celebra sus fiestas patronales en su honor.

Las cervezas Golden Ale, son livianas de cuerpo, las Alés de oro se hacen principalmente con maltas pálidas y su color pasa del oro profundo al ámbar. Eran un estilo tradicional en Nueva Inglaterra antes de su prohibición. Hoy por hoy, se utilizan como transición entre las cervezas suaves de producción industrial, y las cervezas con más sabor y cuerpo provenientes de microcervecías.

LAS CERVEZAS ALE (DE LEVADURA Y FERMENTACIÓN A ALTA TEMPERATURA)

Las cervezas de fermentación a alta temperatura, también conocidas como cervezas de tipo Ale, por ser esta denominación inglesa la primera que se utilizó.

Este procedimiento que es más antiguo, más natural, o si se prefiere, menos industrial que el de las Lager, al no precisarse la tecnología del frío artificial. En realidad, la temperatura de fermentación de las Ale tampoco es tan elevada (normalmente no supera los 25 °C), pero la levadura permanece siempre durante toda esta fase flotando en la parte superior del contenedor mientras actúa, no depositándose nunca en el fondo de la cuba.

Además, y también como consecuencia, las cervezas de fermentación alta se caracterizan por el gusto afrutado que les proporcionan las levaduras naturales de la familia de las *Saccharomyces cerevisiae*.

Durante siglos, las Ales fueron el tipo de cerveza más popular, siendo desplazadas por las Lager recientemente. Generalmente, las Ales tienen mayor graduación alcohólica y un sabor más complejo.

Mateo & Bernabé

Polígono de Cantabria c/Soto Galo, nº3 (Papyrus 19R)
26009 Logroño (La Rioja)