

RESTAURANT BAR

EL JABALÍ



La cerveza se asocia con el continente Europeo, ya que aunque no es originaria de ahí, fue donde se perfeccionó el proceso de su elaboración. Los Alemanes son los que tienen la mayor fama de ser cerveceros, sin embargo, esto se debe en primer lugar al gran consumo de cerveza que tiene este país, y no tanto por la calidad de ella, aunque existen algunas cervezas Alemanas muy ricas.

Entre las 20 mejores cervezas claras de Europa, hay solamente 2 Alemanas, 3 Francesas y, sorpresivamente, 15 Belgas (fuente : ‘A connoisseur’s guide to the world’s best beer’ de Christopher Finch).

Para los conocedores, esto no es un secreto, ya que actualmente Bélgica, a pesar de ser un país pequeño en el centro de Europa, cuenta con más de 1.500 marcas de cerveza, y cabe mencionar que a finales del siglo antepasado, había más de 4.000 cervecerías en el país. La gran variedad de cervezas que existen, tanto como la larga tradición que tienen los cerveceros en la elaboración de su cerveza, han contribuido a que hoy en día, se encuentra ahí la cuna de las mejores cervezas del mundo moderno.

Una de estas cervecerías, se llama ‘MOORTGAT’, y se fundó en el año 1871. Jan Leonard Moortgat, hijo de una familia de cerveceros, establece su cervecería en un rancho, junto con su esposa. Aunque al inicio no le fue fácil, a través de su pasión, perseverancia y profesionalismo, logra establecer una base firme de clientes. Sobre todo cuando la gente de la clase media de Bruselas descubre y aprecia su rica cerveza de alta fermentación, le permite abrir una sucursal en Laken (cerca del Palacio Real).

Al cambio del siglo, el hijo Albert se encarga de la fabricación de la cerveza, mientras el otro hijo Victor, hace las entregas a Bruselas en carruaje.

Con la primera guerra mundial, llegan a Bélgica los soldados Británicos, que traen consigo las cervezas Inglesas ‘Ale’. Ganan tanto en popularidad, que Albert, para no quedarse atrás, decide producir su propia cerveza, basada en la ‘Ale’. Pero está consciente que para lograrlo, necesita un espécimen de levadura.

La búsqueda para este espécimen, lo lleva a Escocia, donde después de una larga odisea (los cerveceros locales por razones obvias no querían cooperar), logra obtener el espécimen de levadura que tanto anhelaba.

Pensando en la victoria de los aliados en la primera guerra mundial, bautiza su nueva cerveza con el nombre ‘Victory Ale’.

Durante una degustación, a un zapatero local, por el alto contenido de alcohol de la cerveza (8.5 grados), se le escapa el comentario ‘nen echten duvel’, lo que significa ‘un verdadero diablo’ en su lenguaje colloquial. A raíz de este acontecimiento, los hermanos Moortgat deciden cambiar el nombre de la cerveza, y en 1923, nace la famosa cerveza DUVEL.

AV PRIMERO DE MAYO 445
CENTRO URBANO CUAUTITLÁN-IZCALLI
Tel (0155) 58712724
www.eljabali.com.mx

RESTAURANT BAR

EL JABALÍ



Como exclusividad de El Jabalí, con mucho gusto, le presentamos una de las cervezas, que por su sabor y sus características, es sin duda una de las mejores del mundo : la DUVEL



La rica capa de espuma que despierta la imaginación, se debe en parte a la refermentación en la botella : antes de embotellar la cerveza, se le agrega un poco de azúcar y levadura, la que poco a poco transforma el azúcar en bióxido de carbono. Las burbujas de este último, incrementan la producción de la espuma. Por el mismo proceso de la refermentación en la botella, es normal que se forme una capa de sedimentos (100% naturales) en el fondo de la botella. Le recomendamos no servir esta parte en la copa, sino dejar entre medio y un centímetro de líquido en la botella.



La Duvel es una cerveza llena de contradicciones y descubrimientos sorprendentes. Por su color rubio oro, delicado burbujeo y una sensación suave como la seda al paladar, parece unirse a la tradición de las grandes cervezas 'pilsen'. Por el otro lado, su fino sabor con aromas muy complejos, aguarda un contenido alcohólico no menos de 8.5 grados.

El círculo interior en el fondo de la copa de la cerveza Duvel, también contribuye al sutil burbujeo que forma la lujosa capa de espuma. Tiene un grabado que libera el bióxido de carbono, así creando el abundante juego de las burbujas. El buen observador, notará que el grabado está hecho en forma del emblema de la cerveza.

Una cerveza única, requiere de una copa única. Al momento de su creación, a finales de los años 60, fue la primera copa para la degustación, en forma de tulipán, especialmente diseñada para hacer la experiencia aun más completa. Su forma de globo, suelta mejor su divino sabor y delicados aromas, y permite una separación óptima entre la cerveza y la espuma.

AV PRIMERO DE MAYO 445
CENTRO URBANO CUAUTITLÁN-IZCALLI
Tel (0155) 58712724
www.eljabali.com.mx