GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Maridajes con cervezas Enigma

Actualidad Empresarial | 28/06/2022 | 00:00

La cerveza tiene una extensa variedad de estilos e ingredientes que influyen en su sabor y resultado final: Pale Lager, Blonde Lager, Hefeweizen, Pale Ale, IPA, AmberAle, Irish Red Ale, Brown Ale, Porter, Stout y un sin fin más. Con todos estos estilos, se pueden realizar maridajes con cerveza que logren equilibrar o resaltar los sabores de los alimentos en el paladar.

Para realizar una bebida artesanal de alta calidad, la cervecería Enigma utiliza técnicas de ingeniería y química natural que permiten crear un producto con sabores y aromas diferenciales, además de ser ideales, tanto para acompañar un buen plato, como para disfrutar de una agradable conversación.

¿Cómo realizar un maridaje?

No existe una fórmula definitiva de cómo realizar un maridaje, pero se puede partir de ciertas bases. Las cervezas artesanales y el hidromiel son las especialidades de Enigma, que ha dedicado su trayectoria a la creación de productos con matices que despierten nuevas sensaciones.

Se puede realizar el maridaje entre comida y cerveza manteniendo el equilibrio entre sabores y afinidades o bien apostar por el maridaje por contraste. Para cada opción gastronómica, hay un sabor de Enigma, como Cervantes 400, Special Ale, Compltum, Origen o Valkiria, un fermentado de miel infusionado con naranja natural, la cuales permiten maridar una comida completa desde los aperitivos hasta los postres. También ofrece ediciones especiales como Abbey, Nuclear IPA, Mediterranean o Salty Chocolate. Con todo esto es posible encontrar la cerveza perfecta que aporte el equilibrio, la armonía o el contraste con picantes y especiados, ácidos y amargos, o que acompañen verduras, carnes, postres y quesos de manera sorprendente.

Procesos de producción artesanales

El proceso de elaboración de una cerveza artesanal Enigma se caracteriza por la atención a cada uno de los detalles. Esto es posible mediante la consolidación de cada etapa de producción, desde la molienda de malta, la maceración, la lupulización y los diferentes ciclos de fermentación, entre otros pasos que contribuyen a generar el cuerpo, la textura, el sabor y el aroma de una bebida particular, sin aportar ningún químico o sustancia artificial.

Además del maridaje, cualquiera puede realizar una visita guiada a la fábrica de esta compañía. De este modo, se pueden conocer las personas, materias primas, equipos de elaboración y los

secretos que hacen de las cervezas Enigma un producto especial, muy diferente de cualquier cerveza industrial. Cabe destacar que el recorrido por la fábrica finaliza con una cata guiada de varias de sus cervezas, creando una experiencia inigualable, que convertirá a los asistentes en verdaderos expertos en cerveza.

Finalmente, la cervecería también cuenta con un área dedicada al enigmático, pero fascinante mundo de las bebidas destiladas artesanalmente, que son producidas por esta empresa bajo la marca Espíritu Enigma, contando en la actualidad con 4 tipos de ginebra, un vodka y una bebida de pura malta.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/178031-maridajes-con-cervezas-enigma.htm