

Las Mejores Cervezas del Mundo 2019

Ya por decimonovena vez, se celebraron los World Beer Awards, durante los cuales se otorgaron los premios a las **mejores cervezas del mundo**, de acuerdo al criterio de los jurados, y que atiende a las características organolépticas de esta apetecida bebida.

Este año, más de 3.500 especialidades efervescentes de más de 50 países compitieron entre sí. El jurado de expertos internacionales en cerveza decidió en un total de tres rondas sobre el sabor y la elaboración de los productos presentados.

Los paneles nacionales de degustación tuvieron lugar en Brasil, Alemania, Reino Unido, Canadá y Estados Unidos. La culminación de la Copa del Mundo fue la final el 7 de agosto de 2019 en Londres.

Estas son las Mejores Cervezas del Mundo 2019

Para los participantes y los ganadores, los premios significan un reconocimiento por la alta calidad y el carácter creativo de las cervezas que producen. La producción de cerveza es un arte que incluye técnicas tradicionales y tecnología moderna.

En el proceso de la obtención de la cerveza, los maestros cerveceros, siempre innovadores, sorprenden con nuevas recetas. Y por eso les estamos muy agradecidos, no dejan de salpicar con alegría nuestro paladar.

Si deseas tienes [buscar empleo en bares de Ciudad de Mexico](#), es importante que manejes esta información.

Como existen diferentes tipos de cervezas, para cada tipo, se premia la mejor. De esta manera, mencionaré las mejores cervezas del mundo 2019

1- Mejor cerveza oscura



En esta categoría ganó **Mira Brune N°6**, de Francia.

Descripción

De acuerdo a los jueces, tiene un color oscuro intenso con una buena retención de la cabeza. Agradable equilibrio de malta de caramelo y amargor ligeramente cítrico. Los sabores del lúpulo se muestran bien sin sobrecargarse.

2- Mejor cerveza con sabor



En este grupo, resaltó la de Taxman Brewing Company, **Arce Vainilla Evasión 2019**, de Estados Unidos.

Descripción

Destacó por su bonito color, un poco turbio pero muy atractivo. El dulzor de azúcar y el arce se perciben en el aroma, con niveles de alcohol apropiados. La malta, vainilla, chocolate y melaza, dan un sabor complejo, pero exquisitamente equilibrado. Persistente y cálido, dulce final.

3- Mejor IPA



Aquí resultó ganadora, la Estilo Inglés **Votus 001**, de Brasil.

Descripción

De color cobre oscuro con una encantadora cabeza beige, cremosa y persistente. Destaca al olfato las hierbas con toques terrosos y de caramelo. Dulce al gusto con toques de galleta y un amargor medio y equilibrado. Se siente un exquisito final amargo.

4- Mejor cerveza rubia pálida al estilo checo



Resalto por sobre todas, la **Zubr Gold** de República Checa.

Descripción

Es de color oro apenas perceptible con dióxido de carbono moderado. Suave al olfato y al gusto. Muy fácil de beber.

En [Grand Hotelier](https://grandhotelier.com/) tenemos las Mejores Opciones de Empleo en Mexico

5- Mejor cerveza pálida al estilo americano



Aquí resultado mejor, **Camba Pale Ale**, de Alemania.

Descripción

Con un bonito olor a lúpulo con frutas rojas y cítricos. En boca es más ligera de lo esperado, pero con agradables sabores a frutas de hueso amarillas, lúpulo y amargor equilibrado. Acabado limpio.

6- Mejor cerveza ácida



La ganadora fue la Microbrasserie La Souche, **Franc-Bois d'hiver** de Canadá.

Descripción

Fue descrita como una cerveza de color rosa nebuloso. Miel almizclada y profundo aroma a frambuesa. Destacan las notas florales y de especias como mostaza y pimienta. y una acidez que se equilibra con el resto de la bebida.

[Descubre todo sobre esta bebida] [Tipos de Champagne](#)

7- Mejor cerveza brut

La seleccionada fue la cerveza **Sharp's** de Camel Valley Pilsner, producida en Reino Unido.

Descripción

De color amarillo pálido con una neblina. Aromas de levadura, minerales. En cuanto al sabor resalta el pan y la levadura. Buena carbonatación, casi como el vino blanco. Final sutil, limpio. Interesante y muy agradable.

8- Mejor stout and porter

Aquí ganó **Milk Stout** de Cassels Brewing Co, producida en Nueva Zelanda.

Descripción

Suaviza el chocolate con leche en la nariz. Ligero aroma a pera y vainilla. Encanta el rico sabor de la malta oscura. Gran bebida.

9- Mejor cerveza de trigo



Aquí se menciona la **NBeer** del **Lindongjiangzhi Weizenbock**, fabricada en China.

Descripción

Buena nariz con plátanos y ésteres. Paladar bien redondeado. Sabores que evocan el plátano y el clavo, suaves y saciantes.

10- Mejor cerveza sin alcohol



La ganadora fue la **Maisel's Weisse**, de Alemania.

Descripción

Hermosa nariz de cerveza de trigo con ésteres de plátano y caramelo. Lo mismo sucede en el sabor con plátano y caramelo, así como con notas cremosas de malta. De cuerpo ligero y bien redondeado con un final refrescante. Bien ejecutado por una cerveza sin alcohol.

Aprende: [¿Quieres saber cuánto gana un Hostess?](#)

Lo que debes apreciar de la cerveza

Si nunca has probado una buena botella de cerveza, es posible que no notes la diferencia entre una cerveza de calidad y una mediocre. Algunas características específicas distinguen a la buena cerveza del resto.

La elaboración de la cerveza requiere mucho tiempo y esfuerzo, por lo que es importante apreciar una buena botella de cerveza. Si no sabe cómo identificar una botella de cerveza bien elaborada, aquí tiene algunas características de una buena cerveza:

Aroma

El aroma es lo primero que se percibe antes incluso de probarla. Puedes identificar una buena compra basada en el olor. El aroma se basa en los principales ingredientes que se utilizan para elaborar la cerveza. La mayoría de las cervezas se elaboran con malta.

Antes de tomar la cerveza, asegúrate de olerla bien durante mucho tiempo. Aunque no seas un experto en la puntuación de la cerveza, siempre es fácil identificar un olor agradable proveniente de la botella de cerveza.

Color de la cerveza

Cuando se trata del color de la cerveza, las opiniones son bastante sujetas teniendo en cuenta que hay cervezas claras, así como cervezas oscuras.

Sin embargo, el color de la cerveza debe ser claro y consistente, ya sea que estés bebiendo una cerveza clara u oscura. Necesitas asegurarte de que observas el color en un fondo claro para que puedas estar seguro de que obtienes el color real.

Gusto

Nunca podemos dar un sabor universal distintivo, pero es posible identificar una cerveza de buena calidad basada en el sabor. Una buena cerveza puede ser dulce o amarga dependiendo de la preferencia.

Algunos cerveceros se especializan en la elaboración de cerveza dulce, y debe ser sentido en la boca. Una buena cerveza debe ser distintiva, y no debe dejar un [sabor](#) posterior en la boca.

Sentir

Mucha gente se sorprenderá al saber que hay una sensación real de una buena cerveza. Una buena cerveza debe sentirse bien cuando tomas un sorbo o un trago. La sensación de la cerveza no tiene nada que ver con el sabor. Se trata de la viscosidad y la forma en que la cerveza se derrite en la boca.