



SAMICHLAUS

De Suiza a Austria

A. Etayo



Samichlaus (Santa Claus en el dialecto suizo-alemán de Zurich) fue durante décadas la Lager más potente del mundo, con un 14% de alcohol en volumen, y aunque hoy en día ha sido superada por otros productos más atrevidos, aunque sigue siendo un referente mundial.



Samichlaus fue lanzada en 1980 por la cervecería suiza Hürlimann, en un momento en el que al frente de la fábrica estaba Martín Hürlimann, un apasionado de la cerveza y del comportamiento de las levaduras en ella. Martín se dedicó durante años a seleccionar sus levaduras para que fueran capaces de resistir condiciones especiales. Desgraciadamente Martín se retiró en 1996 y la familia decidió que la cerveza no era lo suyo, vendiéndole sus negocios a su rival Feldschlösschen.



Aunque Feldschlösschen, ahora en manos de Carlsberg, tiene una fábrica de gran belleza y una micro cervecería en Valaisanne, no mostró ningún interés en Samichlaus, anunciando en 1999 que dejaría de producir una cerveza demasiado compleja.

Por aquel entonces informaron que para conseguir Samichlaus, la cerveza debía fermentar muy rápido y tener una maduración muy lenta. En Hürlimann aprovecharon esta larga guarda para crear toda una eficaz

mitología alrededor de ella. Según la leyenda, la Samichlaus que consumiremos a partir de la Navidad del año en curso será la producida en la anterior (concretamente el día 6 de diciembre, día de San Nicolás). Ya que los suizos antiguamente separaban la costumbre de dar los regalos de la celebración puramente de la Navidad.

En el momento que se comunicó la desaparición de Samichlaus, miles de sus incondicionales iniciaron una campaña para salvarla, encontrándole un nuevo hogar al otro lado de la frontera.

Así cuando a finales del 2000 se publicó: "La familia Stöhr, dueños de la cervecería familiar más antigua de Austria, anuncia con orgullo que la Samichlaus será relanzada por la Eggenberger Brauerei.

Nos hemos comprometido a salvaguardar la calidad de la Samichlaus y a no alterar o cambiar la receta, ni los ingredientes, ni la levadura. La Samichlaus se elaborará exactamente igual que en la cervecería Hürlimann de Zurich".



I N T E R N A T I O N A L
La nueva fábrica ya había avisado que la receta tenía unas ligeras modificaciones (principalmente en las levaduras), pero el resultado contó con una aprobación unánime.

Un año antes los maestros cerveceros de Eggengerger y Hürlimann se habían juntado en secreto y elaboraron juntos la primera Samichlaus en Austria el 6 de diciembre de 1999.

La salida de la primera remesa de "Samichlaus austriaca" fue todo un acontecimiento.

Otro de los méritos de Eggenberg fue continuar con las actividades promocionales iniciadas por Hürlimann. Cada 6 de diciembre los austriacos trasladan a un pequeño grupo de invitados a su pintoresco castillo en el pueblo de Vorchdorf. Allí, en la capilla local, se abre la Samichlaus de esa temporada, dando por inaugurada la Navidad cervecera.





La Samichlaus es una cerveza especial fuerte (strong ale), austriaca, 14% de alcohol y de baja fermentación.

De color rojizo, aromas a coñac, cuerpo firme con toques de cereza y crema catalana, con un caluroso final a especias y pimienta.

Aunque puede variar de un año a otro, siempre tiene, como mínimo, 14% de alcohol, algún año llegó a tener casi 15%. Una vez elaborada y fermentada por primera vez, pasa por una lenta segunda fermentación en tanque a baja temperatura (en alemán lagering) que dura un año. De vez en cuando se pasa la cerveza de un tanque a otro para reavivar la segunda fermentación.

Fuente:
Bar&Beer nº 15
Cervebel
Internet