

## El origen de las “Saison”

Es importante destacar que “Saison” (temporada en francés) no describe a un tipo de cerveza sino más bien a una familia de ellas. Las Saison son originarias de Wallonia , en el sur de Bélgica.

Las saison se elaboraban cuando comenzaba el invierno en una “Farmhouse Brewery” o cervecería de granja si lo traducimos literal, las cuales eran destinadas a saciar la sed de los trabajadores de los campos en el verano. Estas cervezas tienen que aguantar la primavera sin contaminarse demasiado. Cada cervecero tenía su receta y su impronta, pero la mayoría comparten ciertas características que se conectan.

Claramente es imposible saber cuándo se originó este estilo de cerveza. Pero se puede deducir que se remonta al principio de la agricultura, donde en la época de cosecha, los trabajadores de temporada (les saisonniers) necesitaban calmar su sed. Para ello, precisaban una cerveza baja en alcohol que la haga refrescante. Según estudios , se estima que el consumo promedio de un trabajador de la época era de 5 litros diarios. También el hecho de hacer la cerveza en invierno, a algunos que trabajaban en la producción de la misma, les proveía de trabajo fuera de la temporada de cosecha.

## Características

Como ya dijimos , la saison tiene que ser refrescante, por lo que no esperemos una cerveza marrón con syrup y 10% ABV (alcohol by volume). Las saison son típicamente de bajo tenor alcohólico y color típicamente pajizo.

Al parecer, en algunos lugares había 2 tipos de saison: la que se cocinaba en diciembre y la que se cocinaba en marzo. En otras regiones sólo se cocinaba en noviembre.

Algunas de estas cervezas no se consumían hasta 1 año y medio o 2 luego de su cocción. Típicamente las saison frescas no eran tomables, pero con el añejamiento, el amargor baja y esa fuerte adición de lúpulos genera que la cerveza conserve el sabor durante cierto tiempo.

## Materias primas

En estas granjas y villas, cosechaban y malteaban sus propios granos. Los métodos de malteo eran bastante primitivos, y generaban un color más ámbar en las cervezas. Lo más recomendado en esa época era la cebada de 6 hileras de invierno (escourgeon) que era la malta típica de la región de Wallonia. Los cerveceros no solo usaban cebada malteada, si no que también usaban trigo, avena, trigo sarraceno y espelta que a veces malteaban. Las cantidades varían mucho, pero esto aportaba al color pálido y generaba ese carácter refrescante.

Alrededor del 1900 el promedio de OG (original gravity) era entre 1040 y 1050, luego bajó a los 1025 a 1036 y actualmente cercano a 1057.

El añejamiento permitía el uso generoso de lúpulos. Se estima que se usaba entre 500 y 800 g por hectolitro, donde  $\frac{1}{3}$  de esto se usaba al final del hervor. Típicamente estos lúpulos tenían entre 2% y 4% de AA (alfa-ácidos), lo que en esas cantidades no era un gran aporte de amargor. Al igual que en la producción de cervezas lámbicas, los cerveceros solían

almacenar grandes cantidades de lúpulos viejos o en malas condiciones, usando grandes cantidades de estos que no contribuyen mucho en el amargor.

Estos cerveceros también utilizaban la técnica del dry hop, la cual intentaba rejuvenecer la cerveza antes de que el barril fuera enviado para su consumo. Se utilizaban lúpulos de la mejor calidad disponible y se estima que la cantidad oscila entre 100 y 400 g cada 100 litros.

Además del lúpulo, también se solía (y se suele) utilizar diferentes especias, como por ejemplo anís estrellado, cáscara de naranja, coriandro, pimienta, jengibre y otros. Tanto el anís estrellado y el jengibre son los más frecuentes, el jengibre en particular por su aporte refrescante y sus características de preservación. Pero hay muchas saison que no utilizan especias, como por ejemplo la Saison Dupont, que dejaron de agregarle especias en los '60 (pero si realizan dry hop) .

El agua en Wallonia es dura, con alta concentración de bicarbonatos y sulfatos. Los primeros aportan amargores altos o rasposos (harsh) y los segundos, sequedad. Algunas saison antiguas, solían tener un sabor metálico (hierro), pero no es algo que se busque en el estilo. Este sabor puede provenir del agua, por ejemplo, en Leuze el agua presenta altas concentraciones de hierro, mientras que en Tourpes (Dupont) a 5 km de distancia esto no sucede. El carácter metálico también puede provenir del material y estado del equipamiento, como puede ser la Saison de Pipaix (Brasserie à vapeur), donde se utilizaban viejos tanques de lagering de hierro dañados y oxidados.

### **Técnicas utilizadas en la elaboración de la Saison.**

En sus inicios, el método más común para hacer saison era la infusión, incluso luego de la “expansión” de la decocción, la infusión siguió siendo la regla, ya que además, las cervecerías “farmhouse” usaban equipamiento bastante rudimentario donde no era adecuado para hacer decocción.

El macerado se hacía a una temperatura inusualmente baja de 40°C, probablemente porque la malta era bastante diferente a lo que es ahora y al parecer lo que se buscaba era la mayor cantidad de azúcares fermentables. La presencia de dextrinas no era un problema, dado que sirven como alimento para bacterias y levaduras salvajes en la fermentación secundaria. Si se quería lograr una saison más sour se optaba por un mosto más rico en dextrinas para fomentar el desarrollo de la fermentación salvaje, favoreciendo la atenuación. De lo contrario se optaba por mostos con una mayor cantidad de azúcares fermentables y usaban grandes adiciones de lúpulos. Si bien hay muchos tipos de “mostos” de saison, dado que se utilizaban los granos que podían producir es sus granjas, o en granjas vecinas, la clave de una saison y el punto en común de todas es la alta atenuación. Antiguamente. el proceso era diferente al que conocemos actualmente (macerado, lavado del grano y hervor), se hacían varios macerados, comúnmente llamados “runs”. El tercer running se solía usar para hacer la *bière de ménage* o *bière de table* una cerveza de bajo contenido alcohólico (0.8 a 1.2 % ABV). El hervor podría llevar entre 5 y 8 hs hasta 15 horas, bajo el concepto “la cerveza se mantiene mejor cuanto más largo sea el hervor”. Además de esto, el hervor prolongado se debe a que los maceradores eran pequeños, ya que se pagaban

impuestos por el tamaño del macerador, entonces también servía para compensar el tamaño pequeño del macerador. Esto resultaba en un color intenso, acentuado por el hecho de que las ollas eran de cobre calentadas a fuego de leña.

### **Fermentación de la Saison:**

Por necesidad, las saison son del tipo ale (“top-fermented”), dado que era el único tipo de fermentación que existía en el siglo 20 en las cervecerías belgas. Esta “top-fermentation” involucra una fermentación mixta en la que coexisten levaduras salvajes y levaduras Ale y se debe a los siguientes aspectos:

- se enfriaba el mosto en “coolships” (piscinas)
- la fermentación y madurado se hacía en barricas de roble
- se cocinaban en una granja

La técnica de cultivar cepas puras de levadura se comenzó a perfeccionar en el año 1883 (Emil Hansen), demoró años en ser utilizado por las cervecerías industriales y mucho más tiempo pasó para que llegaran a las cervecerías “farmhouse”, que luego se convirtieron en pequeñas cervecerías de pueblo. Se aislaron mayoritariamente levaduras y bacterias (lácticas, acéticas, etc.) que se reutilizaban en cada batch.

La fermentación secundaria que se producía generaba un mayor nivel de atenuación, cosa que hoy en día se sigue dando en el caso de Dupont, donde prevalecen al menos 1 o 2 cepas salvajes que son altamente atenuantes.

Como se mencionó anteriormente, las cervecerías reutilizaban sus propios cultivos de levaduras por eso cuando se contaminaban por alguna razón o se los inoculaba en un mosto pobre en nutrientes, se recurría a los cultivos de cervecerías aledañas.

Se fermentaba principalmente en barricas de madera de entre 150 y 200 litros, se estima que la temperatura se mantenía entre 15 y 30 °C: en invierno entre 28 y 30 °C y en primavera entre 18 y 25°C. Luego se trasegaba a cask o a algún recipiente metálico, y se almacenaba en una bodega cercana o del propio establecimiento para mantener la cerveza en un ambiente fresco (10-15°C). En este punto comienza la fermentación secundaria que era “lenta y fría” para redondear y refinar el sabor.

La clarificación se daba naturalmente por decantación.

Podría pasar que la cerveza adquiriera un carácter muy ácido, se debía en parte a la presencia de bacterias acéticas, para contrarrestar esto se utilizaban cáscaras de huevos trituradas.

Se utilizaban diferentes métodos de carbonatación:

- Agregado azúcar de caña
- Agregado candi sugar

- Agregado de cerveza “joven” con fermentación activa para lograr la refermentación en el barril

También se utilizaba el blend (mezcla) de cervezas. Se blendeaban cervezas viejas (un año de añejamiento o más), las cuales aportaban la vinosidad y acidez refrescante con cervezas jóvenes (aproximadamente 1 - 3 meses) que eran menos lupuladas para no aportar tanto amargor al blend final. Esto permitía ajustar el porcentaje de alcohol final en caso de que algún batch no saliera como se esperaba.

## **ACTUALIDAD:**

### **Qué esperamos de una saison?**

Esperamos que sea una cerveza que puede ir desde un dorado intenso a un color más amber, con un contenido de alcohol entre 4% y 7% ABV, con un perfil bastante frutal, típicamente especiado en aroma, refrescante y muy seca. Presenta turbidez elevada proveniente del no filtrado y del agregado de granos como el trigo, la avena y el centeno. Es una cerveza con un fuerte protagonismo de la levadura, donde pueden predominar aromas fenólicos como clavo de olor y pimienta y aromas y sabores a ésteres tipo banana, damasco y chicle característicos de las levaduras belga. La presencia del lúpulo puede ser de muy baja a muy alta, con notas terrosas y especiadas provenientes de los lúpulos típicamente utilizados (Kent Goldings, Saaz, Strissepalt, etc). Podrían aparecer notas a levadura salvaje, bacterias lácticas, y también algún aporte que puede dar la utilización de corcho.

### **Tips para cocinar una saison**

- **Agua:**
  - El agua en Wallonia es dura, con altos niveles de bicarbonato. Ejemplo :
    - pH 7.2
    - Bicarbonato 350 ppm
    - Calcio 52 ppm
    - Magnesio 17 ppm
    - Cloruro 20 ppm
    - Sodio 35 ppm
    - Sulfatos 107 ppm
    - Dureza Total 454 ppm
- **Maltas:**
  - Malta pilsen o pale ale como base, y también se podría utilizar un poco de maltas Vienna o Munich (5% - 20%), podría ser más o usarse como malta principal. Para versiones más oscuras se puede usar maltas caramelo, pero manteniendo baja proporción para no aportar mucha presencia de malta y que nos quite esa sequedad con tonos a caramelo.

- Se pueden utilizar otros granos como el trigo, la avena, el centeno o espelta. Estos granos se cosechaban en los mismos lugares donde se elaboraba la cerveza.
  - Como fuentes de azúcares fermentables puede usarse azúcar, ya sea azúcar de caña, azúcar de maíz (dextrosa), candi sugar, o algún otro tipo de azúcar menos refinado como el azúcar de mascabo o turbinado (tipo de azúcar moreno). Esto ayuda a obtener una muy alta atenuación dado que estos azúcares son 100% fermentables.
- **Macerado:**
    - Típicamente infusión simple , preferentemente entre 62 y 64 °C para obtener mayor cantidad de azúcares fermentables. Se puede hacer un multi-step mash (macerado multi-etapa). Si se usa una cantidad alta de otros granos (trigo, avena, centeno, etc...) puede ser recomendable hacer un descanso proteolítico o proteico, durante 15' a 30' a 55°C que ayudará al proceso de recirculado y lavado del grano.
    - *Nota:* Dupont hace el macerado diferente. Empieza a 45°C, calentando y agitando constantemente el macerado, elevando 0.25°C por minuto durante 1 hora y 50 minutos aproximadamente, obteniendo una temperatura final de 72°C. De esta manera se maximiza la hidrólisis de azúcares complejos que pasan a ser azúcares fermentables, logrando una atenuación de 1004 a 1006.
- **Lúpulos:**
    - El amargor es significativamente bajo, típicamente alrededor de los 20 - 25 IBUS, y se destaca más en aroma y sabor. Las variedades más comunes son: Kent Goldings (Belga y UK), Styrian Goldings. También suelen usarse lúpulos como Saaz, Hellertauer, Brewers Gold y Strissespalt.
- **Espicias:**
    - Las especias son típicamente usadas, pero no son estrictamente requeridas. Acá hay lugar para la imaginación y creatividad. Las más típicas son anís estrellado, jengibre, cáscara de naranja, clavo de olor.
- **Levaduras:**
    - En Uruguay tenemos acceso a 2 cepas, la BE-134 de Fermentis y la French Saison de Mangrove's Jack. No tuve una buena experiencia con la French Saison, pero no probé más así que no puedo opinar mucho sobre esa levadura. En cambio la BE-134 es una bestia, super atenuante, y con un perfil muy frutal y especiado, un tanto "picante" (pimienta) que aguanta hasta unos 32°C!!!.
- **Mis recomendaciones y experiencias:**
    - En el agua, busco al menos 50 ppm de calcio para una fermentación más saludable, y un balance 2-1 o 1-1 sulfato-cloruro para ayudar a un final más

seco. Intento (en mis cervezas en gral) agregar pocas sales y jugar más con las relaciones.

- En cuanto a las maltas, por lo general uso pils como base (MOSA o Castle Malting) y entre 10% y 20% de otros fermentables, siempre utilizando trigo o centeno (o ambos) y a veces dextrosa o azúcar (en caso de densidades altas). Con respecto a los azúcares en gral, mi recomendación es no ir más allá de 10% del total de los fermentables.
- Típicamente en el macerado hago infusión simple a 63°C, durante 60 minutos, y no hago mash-out.
- En cuanto al lupulado uso un lúpulo que aporte un amargor limpio para la “adición de IBUs” (por lo general uso CTZ) y para la parte de aroma y sabor jugar con lúpulos que puedan resaltar el frutal y especiado que aporta el perfil de la levadura (Moutueka, Mosaic, Nelson Sauvin, Galaxy, Vic Secret, etc).
- Levadura recomiendo BE-134, y mi perfil de fermentación es:
  - Inocular la levadura entre 18 y 22°C.
  - Luego de 24 horas (aprox.) cuando se inicie la fermentación, aumento la temperatura a 25 - 27°C.
  - Aproximadamente al tercer o cuarto día de fermentación, la cual va a estar casi completa, subo unos grados (28 - 30°C) para que termine de atenuar lo máximo posible.
- En esta cerveza tan seca y tan atenuante, es vital encontrar un buen balance entre el alcohol y el amargor. Recomiendo un BU/GU entre 0.45 y 0.48.
- Dada la alta atenuación, hay que tener cuidado que la OG no sea muy alta, dado que una cerveza con una OG de 1.060 y una atenuación del 97%, genera una cerveza con más de 7% de alcohol, que si bien dada la tomabilidad y frescura de la cerveza no se perciben como tal, luego de unos tragos se siente.

#### **BIBLIOGRAFÍA :**

- **“Farmhouse Ales: Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition”.**  
Para crear este material me basé casi íntegramente en este libro, para todo aquel que sepa o se anime a leer en inglés es un excelente material, que además de hablar sobre saison habla sobre las “*Bière De Garde*” francesas.
- Para aquellos que tengan acceso a los posts o revistas de BYO Magazine, hay algunos artículos interesantes sobre el estilo.