vinetur

La cerveza caliente especiada crecen un 126% en Reino Unido este invierno

La 'mulled beer' se consolida como alternativa casera a las bebidas navideñas tradicionales y fomenta la experimentación con sabores

miércoles 3 de diciembre de 2025



El consumo de cerveza caliente especiada, conocida como *mulled beer*, está ganando popularidad en el Reino Unido. Esta tendencia sigue la estela de bebidas tradicionales de invierno como el vino caliente y la sidra especiada. Según datos de la cervecera

Beavertown, propiedad de Heineken, las búsquedas en internet sobre esta bebida han aumentado un 126% en el último mes. La empresa atribuye este interés a la curiosidad de los británicos por probar nuevas opciones festivas, aunque también influye el auge de cervezas oscuras como las stout y porter, así como el crecimiento de marcas como Guinness.

Sam Millard, responsable de innovación en Beavertown, explica que la cerveza caliente especiada es una alternativa a las bebidas navideñas habituales. Según Millard, las cervezas stout y porter ofrecen una base rica y maltosa que combina bien con especias típicas de estas fechas. Además, señala que preparar esta bebida en casa es sencillo y permite experimentar con diferentes estilos y sabores.

Para elaborar *mulled beer*, Millard recomienda elegir cervezas con un perfil maltoso y dulce, como una brown ale o una porter. Es importante evitar cervezas con amargor pronunciado, ya que este puede alterar el equilibrio del resultado final. Las cervezas con notas de chocolate, frutos secos, miel o frutas suelen funcionar bien. Antes de calentar la cerveza, se aconseja probarla para asegurarse de que no tiene un sabor amargo.

La preparación consiste en añadir especias y aromáticos al gusto. Entre los ingredientes más habituales se encuentran ramas de canela, anís estrellado y jengibre. Estos elementos aportan aromas cálidos y combinan bien con cervezas oscuras o afrutadas. Para cervezas más ligeras o brown ales, el jengibre ayuda a equilibrar la dulzura con un toque picante.

También se pueden añadir pieles de naranja o limón y frutas deshidratadas para aportar frescor y aroma. Estos ingredientes se incorporan junto a las especias antes de calentar la mezcla a fuego bajo. Es importante no hervir la cerveza para evitar sabores amargos; basta con mantenerla a baja temperatura durante unos diez minutos hasta que los ingredientes se integren.

Si la cerveza elegida es carbonatada, se recomienda dejarla reposar antes de calentarla para que pierda parte del gas. El proceso de calentado elimina las burbujas restantes y permite apreciar mejor los sabores.

Para quienes buscan un sabor más profundo o dulce, se puede añadir miel o azúcar moreno al gusto tras probar la mezcla. Otra opción es incorporar un pequeño chorro de brandy, ron o whisky para intensificar el carácter del cóctel.

La tendencia hacia la *mulled beer* refleja el interés por nuevas formas de disfrutar la cerveza durante los meses fríos y ofrece una alternativa casera a las bebidas navideñas tradicionales. Las recomendaciones apuntan a experimentar con diferentes estilos y combinaciones hasta encontrar la mezcla preferida por cada persona.