

Relatos de Frankfurt: el auge del "Apfelwein" en la capital financiera de Alemania

Me encuentro sentado en Atschel, un acogedor, aunque lleno *Apfelweinwirtschaft* (taberna de vino de manzana) en Sachsenhausen, al sur del río Main desde la plaza central Römerberg de Frankfurt. La capital financiera de Alemania es una de las ciudades anfitrionas de la Eurocopa 2024, y estos establecimientos, junto con sus jardines ajardinados, estarán abarrotados durante el torneo.

Inglaterra se enfrenta a Dinamarca aquí el 20 de junio, mientras que Alemania se enfrenta a Suiza tres días después. Esta nación es conocida por la calidad de su cerveza, por supuesto, pero aquellos que visiten Frankfurt para el fútbol encontrarán que aquí, otro trago reina: *Apfelwein*.

Este tradicional cider Hessisch - la bebida del estado de Hessen - es seco, sin gas, sin filtrar y se hace de manzanas agrias, lo que le da un sabor agrio. Muchos locales lo rematan con agua con gas, diluyendo el sabor, amortiguando el 5-7% de alcohol y haciéndolo especialmente refrescante en días calurosos. Los más acérrimos de Sachsenhausen beben *Apfelwein* puro.

La obsesión de Frankfurt con el "Apfelwein"

Atschel está abarrotado de locales, jóvenes y mayores, apiñados en bancos comunitarios. Pronto se coloca en la mesa una jarra gris grande, decorada con arte floral azul, llamada *Bembel* y es un icono de Frankfurt, exclusivamente utilizado para servir *Apfelwein* - o *Ebbelwoi* como se le conoce en el dialecto local. *Bembels* se alinean en los estantes y cuelgan sobre la barra. Este *Bembel* es un *Achter* (ocho-er), lo que significa que contiene suficiente vino de manzana para llenar ocho *Gerippte n*; los vasos de 0,3 litros, con patrones de diamante en los que se sirve la bebida. El diseño rayado hace que la bebida brille a la luz (y facilita su agarre después de comer una salchicha grasienta).

Vine a Atschel para conocer a Stefan Krämer, historiador del *Apfelwein*, un hombre grande y amigable con un conocimiento enciclopédico de la historia local. Después de servir una bebida, Krämer cubre su vaso con un *Schoppedeckel* - una tapa de madera para protegerlo de los insectos (y oradores descuidados).

Frankfurt está obsesionado con *Apfelwein*. Mientras Londres tiene el rascacielos Gherkin, la torre emblemática de la ciudad es das *Gerippte* - un vaso de vino de manzana de 110 metros (360 pies) de altura que se eleva sobre el Main. Durante mi camino a Atschel veo tiendas de cerámica apiladas desde el suelo hasta el techo con *Bembellen* y paso un santuario de Adán y Eva con manzana y *Gerippte n* en la mano. Guirnaldas de abeto cuelgan sobre las calles empedradas y las entradas de las casas con entramado de madera, identificando un *Apfelweinwirtschaft* para aquellos que están en el conocimiento.

Krämer lleva una sudadera con la leyenda "Mi cerveza favorita es el *apfelwein*". Uno de sus amigos, Jens, llega para unirse a nosotros en un scooter decorado como un *Bembel*, con un *Gerippte* bordado en el asiento.

"En la mayoría de las ciudades obtienes las mismas bebidas; la misma cerveza, los mismos vasos", dice Krämer. "Eso es por lo que preservo estas tradiciones. No sé exactamente cuántos *Bembels* tengo. Tal vez 300."

Existe algum líquido mais molhado do que a água?

Por *Kathy Wight, Portsmouth*

Envie novas perguntas para nqtheguardian.com .

Respostas dos leitores

A palavra molhado vem do inglês antigo wæt e está relacionada etimologicamente à palavra água. Molhado foi originalmente usado **metodo betano** seu sentido literal de "não seco", mas adquiriu muitas extensões metafóricas ao longo dos séculos. No meio do século XV, molhado significava embriagado. No final do século XVII, molhado surgiu como um substantivo na expressão "tomar um molhado", ou ter uma bebida. No início do século XVIII, uma pessoa molhada era uma embriagada. Consequentemente, diria que a cerveja é mais molhada que a água – e quanto mais cerveja você beber, mais molhada ela se torna. **just_a_thought**

A própria água pode ser classificada **metodo betano** categorias que se comportam de maneira diferente, especialmente na quantidade de danos causados pela umidade. Por exemplo, a água salgada é considerada mais danosa e, portanto, é descrita como tendo um maior "potencial de umidade". A pulverização do mar ou a surda do oceano tem um potencial de umidade maior do que o dano causado pela chuva forte. Claro, os poluentes também afetam o potencial de umidade, mas a água poluída, diferentemente da água fresca ou salgada, não é vista como sendo água **metodo betano** um estado natural – por mais comum que seja **metodo betano** nossa paisagem industrial. **woodworm20**

A chuva horizontal na Irlanda Ocidental é o material mais molhado do mundo. Essa coisa molha seus ossos. **Tararr**

Você poderia argumentar que a maioria dos líquidos comuns é mais molhada que a água. A umidade geralmente é medida pela extensão **metodo betano** que um líquido se espalha sobre uma superfície. A maioria dos líquidos, especialmente aqueles com baixa tensão superficial, como o etanol (álcool) ou até mesmo a água com sabão, se espalham mais facilmente sobre as mesmas superfícies, portanto (pelo menos neste sentido) poderiam ser ditos serem mais molhados do que a água. **Richard Thompson**

Eu acho que a água é insuperável **metodo betano** termos de molhagem, ou seja, a capacidade de manter algo úmido por longos períodos. Existem líquidos que são capazes de penetrar materiais melhor do que a água, mas eles geralmente evaporam rapidamente, deixando um material seco. A água se infiltra **metodo betano** coisas e fica lá. **NotWithPastry**

A balança entre as forças adesivas e coesivas determina o grau de umidade. Forças coesivas, como ligações de hidrogênio, mantêm as moléculas de água unidas e criam tensão superficial. Com forças coesivas fortes, a água tende a ficar **metodo betano** gotas esféricas para minimizar o contato com uma superfície. Forças adesivas atraem a água para a superfície de outro material e incentivam

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: metodo betano

Palavras-chave: **metodo betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-17