

Mahou
★ ★ ★ ★ ★

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

Mahou
★★★★★

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA





ALMA CERVECERA ★★★★★

En 1890 comienza el viaje de Mahou, cuando un emprendedor originario de la región de Lorena llega a España con el sueño de abrir una fábrica de cerveza.

BEER MAKING SPIRIT ★★★★★

The journey of Mahou began back in 1890 when an entrepreneur born in the Lorraine region came to Spain with the dream of creating a Brewery.

MAHOU Y MADRID ★★★★★

Han pasado más de 125 años desde que Madrid vio nacer a Mahou.

Ciudad de lugares y bares emblemáticos donde en todos y cada uno de ellos, tanto madrileños como visitantes, han disfrutado de momentos únicos compartiendo miles de historias. Eso sí, siempre alrededor de una Mahou.

MAHOU AND MADRID ★★★★★

Mahou was born in Madrid in 1890 and we have been brewing beer for over 125 years.

Madrid is a City full of vibrant and exciting bars that are rich in heritage and character. These venues have hosted truly unique moments where thousands of stories have been shared and special occasions have taken place. These moments always happen around a Mahou.



EL AUTÉNTICO SABOR DE MADRID ★★★★★

Desde que se colocaron los primeros grifos en 1891 la cultura de una cerveza bien tirada empezó a extenderse haciéndose muy característico el sabor de las cervezas de Mahou en Madrid.

Ahora llevamos el auténtico sabor de Madrid a todos los rincones del mundo.

THE AUTHENTIC TASTE OF MADRID ★★★★★

Since the first taps were installed in 1891 the "perfect pour" beer culture began to spread. This special and unique pour became the characteristic taste of Mahou beer in Madrid.

Now we bring the authentic taste of Madrid to every corner of the world.

Ma

Mahou
★★★★★

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

NUUESTRO SABOR CINCO ESTRELLAS



OUR FIVE STAR TASTE

Lo que distingue a Mahou es el alto nivel de atención a los detalles que la compañía pone en cada fase.

Esto se extiende desde la cuidadosa selección de ingredientes y la última tecnología en nuestro proceso de elaboración hasta el programa de Maestría.

El resultado de este cuidadoso proceso es nuestro Sabor Cinco Estrellas.

What makes Mahou so special is our great attention to detail at every stage.

This includes the thorough selection of ingredients, using the best technology in our brewing process, and our unique Maestría programme.

The result of this careful process is our Five Star Taste.

Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

AGUA



El agua procede de los mejores acuíferos cuya composición y grado de mineralización es perfecta para el proceso de elaboración.

WATER



The water we use comes from the best aquifers where the composition and mineralisation grade are perfect for the brewing process.



Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

MALTA



Seleccionamos los mejores granos de cebada para un proceso controlado y natural de remojo, germinación y secado-tostado.

MALT



We select the best barley grains for a controlled and natural soaking, germinating and drying process.



LÚPULO



Seleccionamos nuestro lúpulo de una pequeña región del noroeste de España y lo mezclamos con variedades de lúpulo de centro Europa. Le confiere un aroma intenso y un ligero toque amargo.

HOPS



We select our hops from a small region in the North West of Spain and mix these with other varieties of hops from central Europe. This creates an intense aroma and a hint of bitterness.



Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

LEVADURA

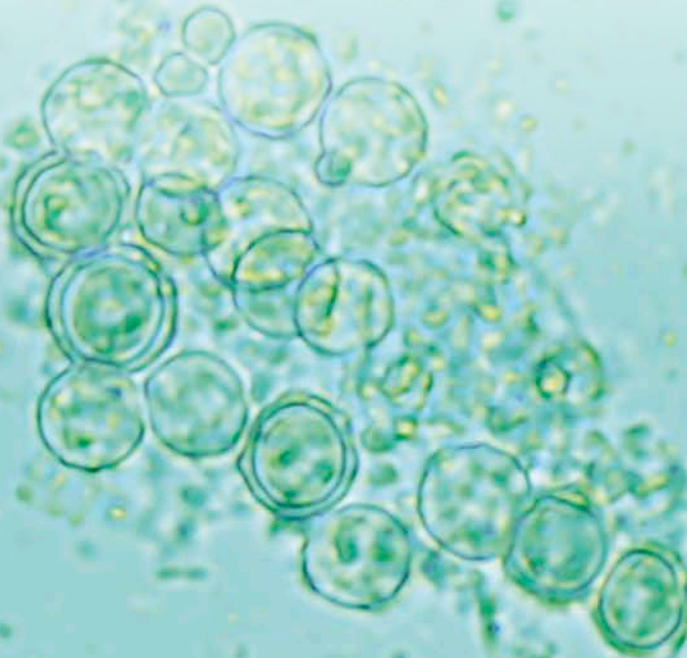


La levadura fue seleccionada en Europa y ha sido la misma cepa desde el principio, es lo que otorga a Mahou su sabor característico y lo ha mantenido intacto a lo largo de todos estos años.

YEAST



The yeast we use was selected in Europe and we've been using the same strain since the beginning. It's this yeast that gives Mahou its characteristic flavour which we have maintained throughout our history.



Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA



PROCESO DE PRODUCCIÓN ★★★★★

Desde que se abrió la primera fábrica en Amaniel Mahou ha tenido siempre la última tecnología en sus fábricas. Esto nos permite cuidar los ingredientes desde el primer momento hasta que la cerveza está ya embotellada.

Exhaustivos controles de calidad en todos los puntos del proceso aseguran que el resultado final sea constante y con las mejores propiedades.

PRODUCTION PROCESS ★★★★★

Since the first brewery opened in Amaniel, we have always used the latest technology in our breweries. This enables us to take care of the ingredients from the first moment all the way until the beer is bottled.

Quality controls at every stage of the process ensure the end result is consistent and optimum.



NOTAS DE CATA ★★★★★

Mahou Cinco Estrellas, el sabor por excelencia para los amantes de la cerveza, ha sido siempre sinónimo de calidad y autenticidad. Una cerveza creada para satisfacer los paladares más exigentes, está elaborada con las mejores variedades de lúpulo y levadura, que le imprimen su cuerpo y sabor característicos.

- **Color:** Dorado.
- **Aspecto:** Brillante.
- **Espuma:** Cremosa y Consistente.
- **Aroma:** Intenso con notas afrutadas y un toque floral del lúpulo y frescor de la levadura.
- **Gusto:** Amargo moderado y fino. Buen contraste entre el alcohol y la acidez.
- **Textura:** Cuerpo intenso y equilibrado.

TASTING NOTES ★★★★★

Mahou Cinco Estrellas, the quintessential taste for beer lovers, has always been a byword for quality and authenticity. A beer created to satisfy the most discerning palates, made using the highest quality varieties of hops and yeast which shapes its characteristic body and flavor.

- **Colour:** Golden.
- **Appearance:** Bright beer.
- **Foam:** Creamy and consistent.
- **Aroma:** Intense fruity notes with floral hints from hops and freshness from the yeast.
- **Taste:** Thin and moderate bitterness. Well balance between alcohol and acidity.
- **Mouthfeel:** Intense and balanced body.

SERVICIO MAESTRO



MASTER POURING

Una cerveza Maestra se descubre por su crema, suave y compacta, que funciona como tapa y retiene los aromas evitando el contacto con el aire. Así, la cerveza mantiene su sabor inconfundible hasta el final.

Tirar una buena cerveza es un arte y como tal necesita su toque maestro. Este toque es lo que Mahou certifica desde hace dos años a través de su Programa de Maestría reconociendo el trabajo de los bares que sirven su cerveza con Maestría.

A master pour can be seen in the smooth and compact head. It is this cream that serves as a lid, retaining the aroma and avoiding contact with the air. This way, the beer retains its unmistakable taste right to the last drop.

Pouring a draught beer is an art form, and therefore it needs a touch of Maestria. It is this touch which Mahou has been certifying for two years through its Maestria programme, acknowledging the efforts of bars that serve the beer with true mastery.

Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

LA EXPERIENCIA DE UNA TIRADA MAESTRA

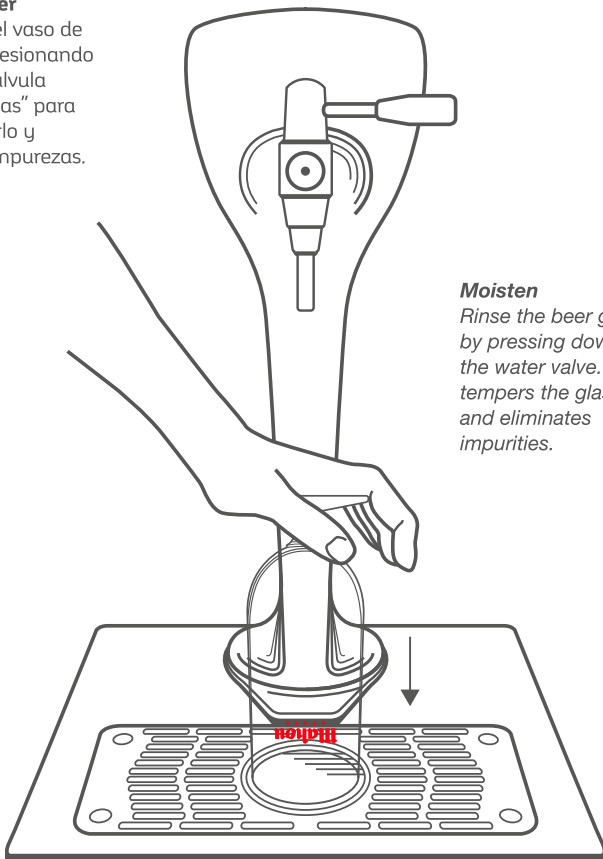


THE EXPERIENCE OF A PERFECT POUR



Humedecer

Enjuagar el vaso de cerveza presionando sobre la válvula "moja-copas" para atemperarlo y eliminar impurezas.

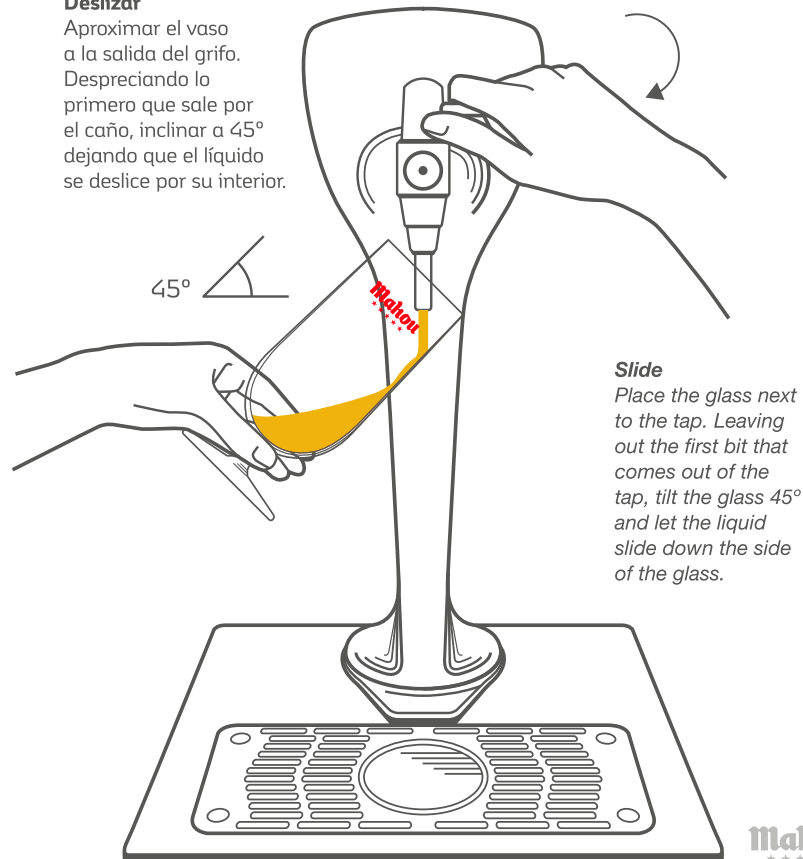


Moisten

Rinse the beer glass by pressing down on the water valve. This tempers the glass and eliminates impurities.

Deslizar

Aproximar el vaso a la salida del grifo. Despreciando lo primero que sale por el caño, inclinar a 45° dejando que el líquido se deslice por su interior.



Slide

Place the glass next to the tap. Leaving out the first bit that comes out of the tap, tilt the glass 45° and let the liquid slide down the side of the glass.

Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

LA EXPERIENCIA DE UNA TIRADA MAESTRA

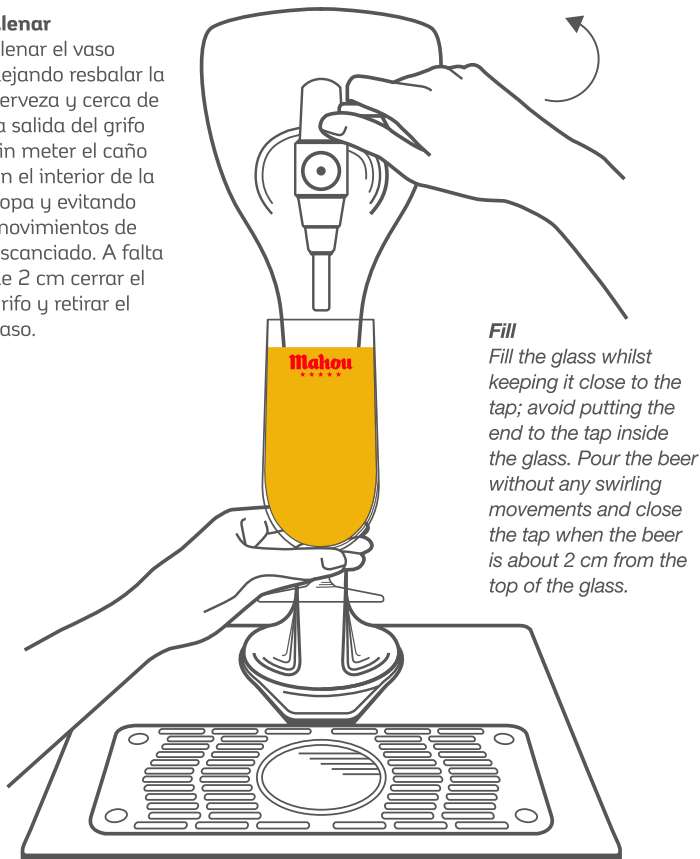


THE EXPERIENCE OF A PERFECT POUR



Llenar

Llenar el vaso dejando resbalar la cerveza y cerca de la salida del grifo sin meter el caño en el interior de la copa y evitando movimientos de escanciado. A falta de 2 cm cerrar el grifo y retirar el vaso.

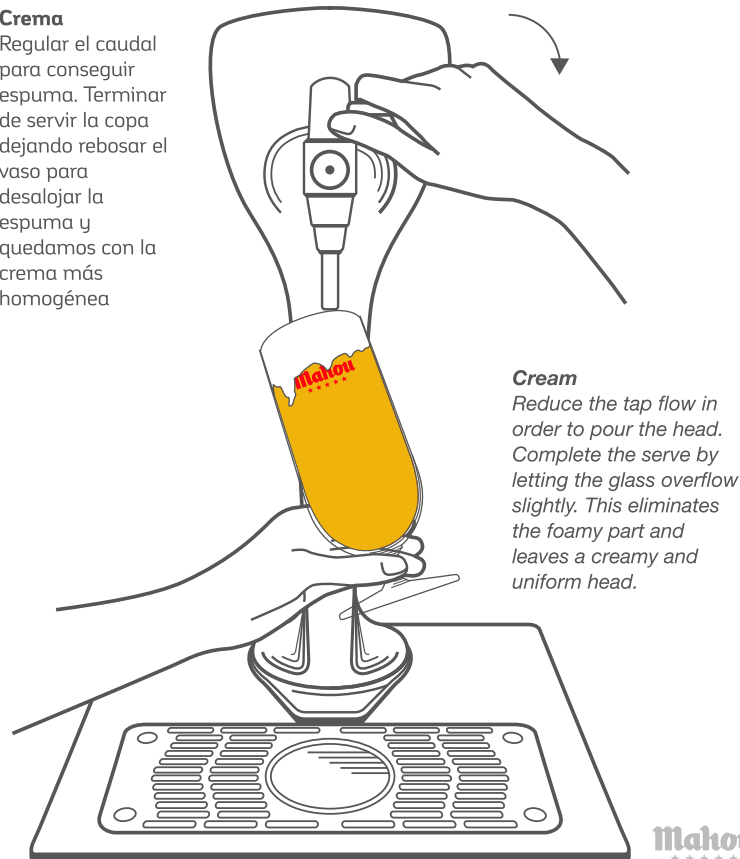


Fill

Fill the glass whilst keeping it close to the tap; avoid putting the end to the tap inside the glass. Pour the beer without any swirling movements and close the tap when the beer is about 2 cm from the top of the glass.

Crema

Regular el caudal para conseguir espuma. Terminar de servir la copa dejando rebosar el vaso para desalojar la espuma y quedamos con la crema más homogénea



Cream

Reduce the tap flow in order to pour the head. Complete the serve by letting the glass overflow slightly. This eliminates the foamy part and leaves a creamy and uniform head.

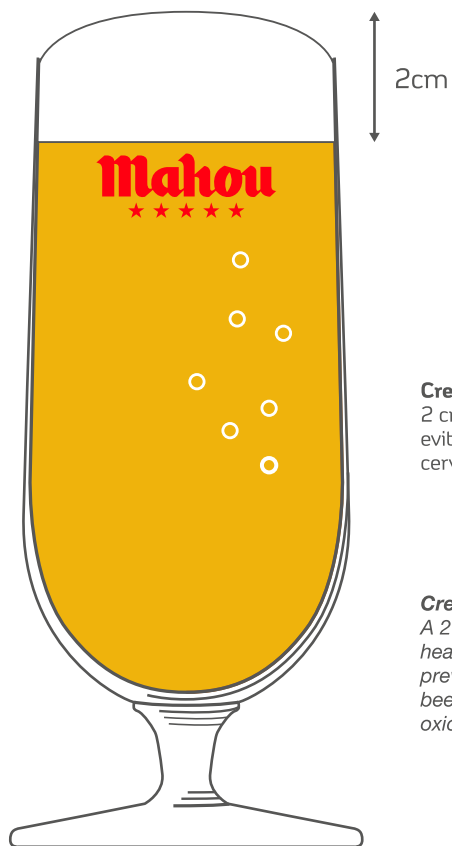
Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

LA EXPERIENCIA DE UNA TIRADA MAESTRA

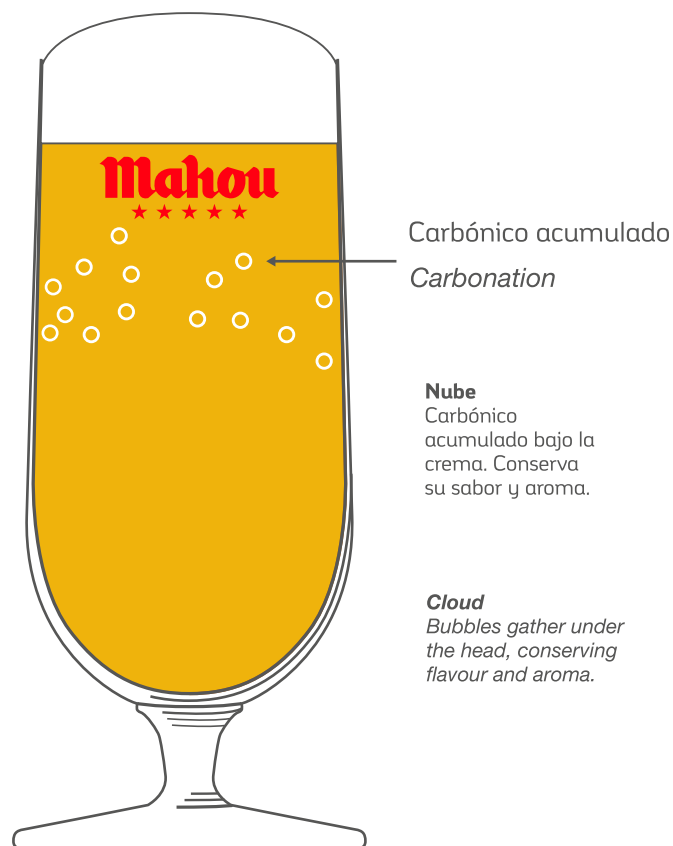


THE EXPERIENCE OF A PERFECT POUR



Crema
2 cm. Hace de tapa
evitando que la
cerveza se oxide.

Cream
*A 2 cm creamy
head creates a lid,
preventing the
beer from
oxidising.*



Carbónico acumulado
Carbonation

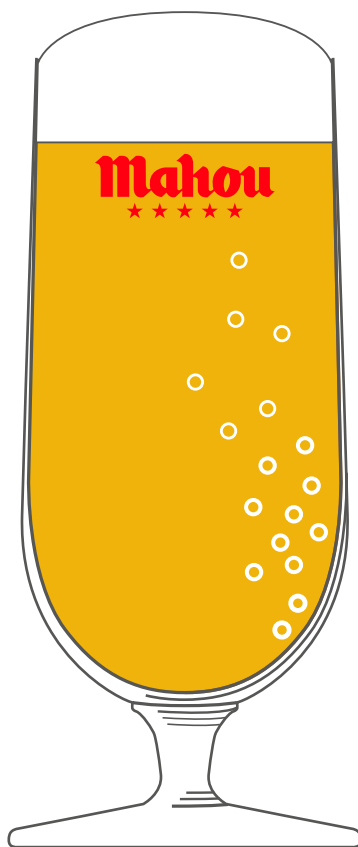
Nube
Carbónico
acumulado bajo la
crema. Conserva
su sabor y aroma.

Cloud
*Bubbles gather under
the head, conserving
flavour and aroma.*

LA EXPERIENCIA DE UNA TIRADA MAESTRA

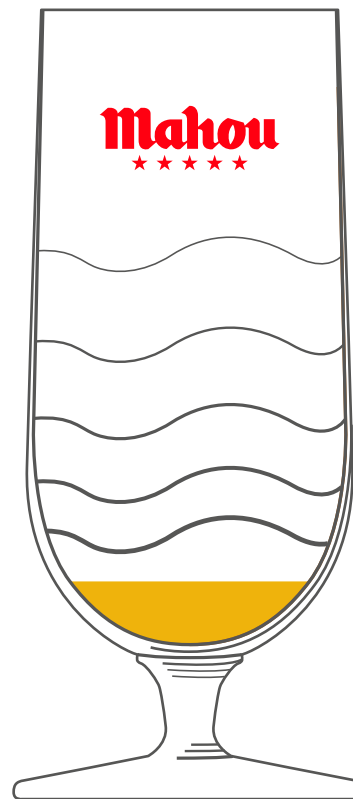


THE EXPERIENCE OF A PERFECT POUR



Burbuja
Gas que asciende desde el fondo del vaso. La de Mahou es única.

Bubbles
Gas rises from the base of the glass. Mahou's is truly unique.



**Aros
Rings**
La densidad de la crema dejará ver la marca de los tragos.

Rings
The compact, creamy head will leave its mark on the glass after each sip.

LA EXPERIENCIA DE UNA TIRADA MAESTRA



THE EXPERIENCE OF A PERFECT POUR

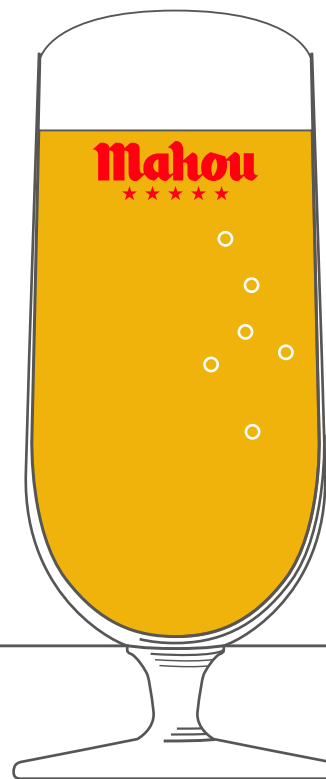


Presentación

Una cerveza bien tirada forma en la parte superior una nube de carbónico bajo la crema. Así disfrutaremos la cerveza de principio a fin.

Presentation

A well-poured draught beer forms a carbonated cloud underneath a compact and creamy head. That's the way to enjoy a beer served to perfection.



SERVICIO CON BOTELLA



POURING FROM THE BOTTLE



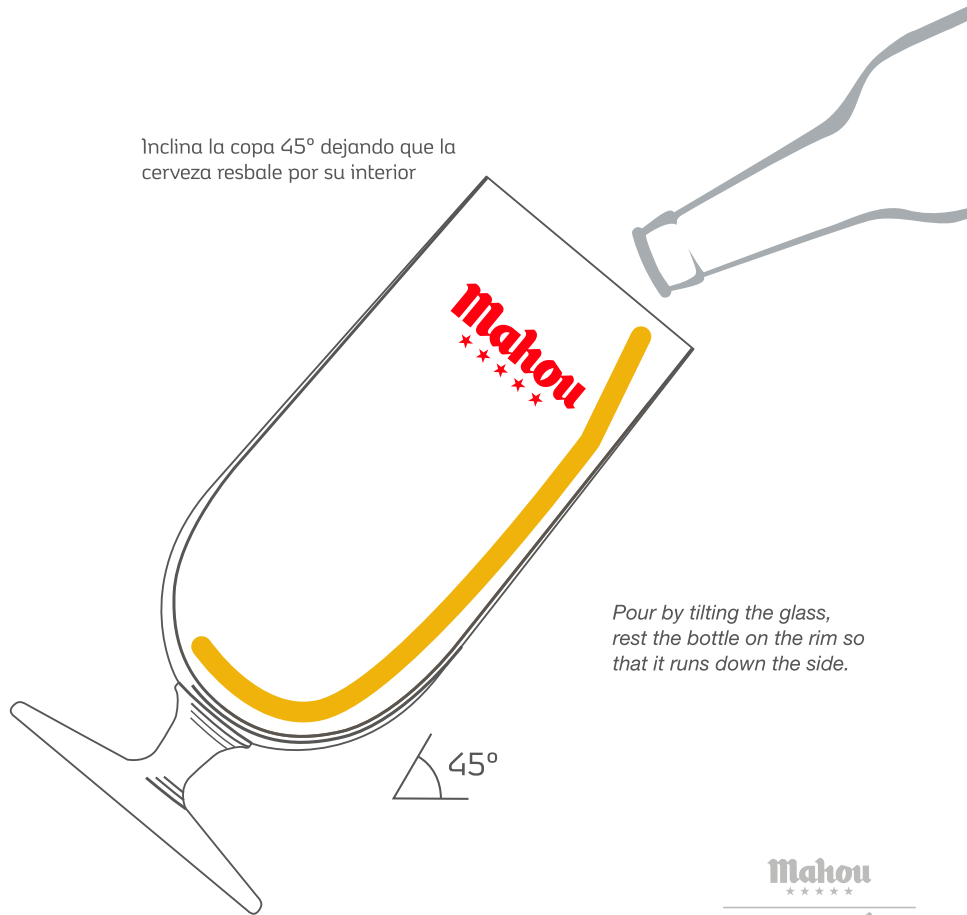
3 °C
5 °C



Sirve tu Mahou
entre 3 °C y 5 °C.

*Serve your Mahou
between 3 °C and 5 °C.*

Inclina la copa 45° dejando que la
cerveza resbale por su interior



*Pour by tilting the glass,
rest the bottle on the rim so
that it runs down the side.*

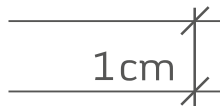
Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

SERVICIO CON BOTELLA

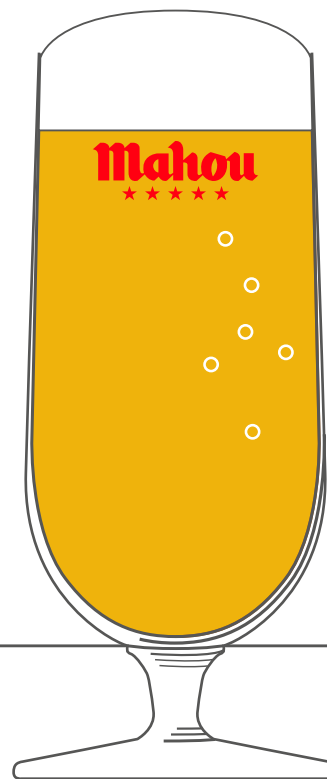


POURING FROM THE BOTTLE



Una vez servida casi toda la cerveza colocar el vaso en posición vertical y servir el resto que queda en la botella separándola lentamente del vaso.

Once almost all of the beer is poured, bring the glass into a vertical position. Pour the remaining beer from the bottle, causing the beer to rise slowly from the glass.



Disfruta de un verdadero sabor cinco estrellas también en botella

Enjoy a truly five star taste from the bottle.

GRIFOS EMBLEMÁTICOS



EMBLEMATIC TAPS

Una pieza clave para poder servir una cerveza maestra son los grifos de Mahou. Con el paso del tiempo Mahou ha ido mejorando la tecnología que ha usado en sus instalaciones desde el primer arcón de cerveza de madera hasta las columnas actuales incorporando las últimas novedades para estar a la cabeza de la innovación.

A key feature to serving a master beer is the Mahou taps. Over the years, Mahou has been regularly improving the technology used in its installations. From the first wooden beer trunk, until the current columns, we incorporate the leading technology and innovation.

Mahou

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

ARCÓN ★★★★★

Este arcón de Madera fue utilizado hasta los años 60. Estaba recubierto de Zinc y guardaba en su interior un sistema de refrigeración de la cerveza único hasta el momento. Un serpentín recorría el interior del arcón que estaba lleno con una mezcla de agua, hielo y sal. Al pasar por él la cerveza se servía a una temperatura perfecta.

El barril se encontraba a una altura superior por lo que el despacho de cerveza se hacía gracias a la propia gravedad. La técnica de la persona que pinchaba el barril ya a finales del siglo XIX era importante para poder tomar una cerveza de buena calidad.

WOODEN BEER CHEST ★★★★★

This wooden chest was used until the 60s. It was coated with zinc and had a unique beer cooling system built in. A coil was located inside the chest that was filled with a mixture of water, ice and salt. The beer passed alongside this coil ensuring it was served at the perfect temperature.

The keg was located above the chest so the beer was going through the system by using the gravity itself. The technique of the person who tapped the keg was already important at the end of the XIX century to have a good quality beer.



Mahou
★★★★★

MAESTRÍA
EL ARTE DE TIRAR UNA CERVEZA

CORNELIUS ★★★★★

Cornelius es el primer grifo preparado para los refrigeradores automáticos y barriles metálicos. Mahou comienza a colocarlos en los puntos de venta en 1964. Fue uno de los grifos más modernos de la época, importado de EEUU.

A partir de entonces, y gracias a la tecnología de Cornelius, comenzó a hacerse muy célebre la expresión de que la cerveza mejor tirada es la de Madrid.

CORNELIUS ★★★★★

Cornelius was the first tap ready to be used with automatic coolers and metallic kegs. We started to install these taps in points of sale in 1964. It was one of the most modern taps of that era which we imported from the USA.

Thanks to the technology of Cornelius, the expression that the best poured beer was the beer poured in Madrid, became very famous.



GOYESCA ★★★★★

Ya en los años 70 aparece otro tipo de columna muy ligada a Madrid: la Goyesca. En este caso la columna se inspira en las que realizaban los maestros artesanos que esculpían la madera, reflejando el arte Isabelino que se puso de moda durante el S XVIII y XIX.

La figura en la parte superior de la columna es la que le da nombre y está inspirada en los Goyescos, que eran las personas que se vestían de una determinada manera en las verbenas. Este traje regional se popularizó entre la gente de Madrid y que toma su nombre del estilo pictórico de los retratos del pintor romántico español Francisco de Goya.

GOYESCA ★★★★★

In the 70's the beer towers became more closely linked to Madrid. The Goyesca tap was inspired by the master craftsmen who carved wood, reflecting the Elizabethan art that became fashionable during the 18th and 19th centuries.

The figure at the top of the tower is what gives the name to this tower and it is inspired in the Goyescos, which are the people that dressed in a certain way during the Madrilenian fairs. This regional custom was popular among the people from Madrid and it takes its name from the portrait style that the Spanish Romantic Painter, Francisco de Goya, had.



BENJAMÍN ★★★★★

La columna Benjamín es más sencilla que la goyesca en su decoración. Nace también en los años 70 con un acabado en oro y se centra en la cotidianeidad de la marca. Incluye el símbolo del barril en lo alto, que siempre ha acompañado a la marca Mahou.

Se le llama Benjamín porque es una columna "Amiga de la diestra", mano que se utilizaba para accionar el tirador. Esto resalta una vez más la importancia que se le sigue dando al tiraje de la cerveza.

BENJAMÍN ★★★★★

The Benjamin tower is simpler in its design than the Goyesca. It was also developed in the 70s with a gold finish and embodied the daily life of the brand. It includes a barrel on top of the tower, which has always accompanied the Mahou brand.

It is called Benjamin because Benjamin also means a "Friend of the right hand" which was the hand used to pull the tap. This highlights once again the importance around the correct pour.



TRADICIONAL ★★★★★

Inspirada en la Goyesca esta columna se ha convertido el símbolo de Maestría en el extranjero. Es la mejor representación de los valores esenciales de Mahou: excelencia y tradición. Incorpora el logo de la marca para poder ser reconocida a nivel internacional y además tiene el grifo de 3 posiciones patentado por Mahou que permite servir la cerveza con su característica crema.

Un grifo que combina el saber hacer de Mahou con su historia.

TRADICIONAL ★★★★★

Inspired by the Goyesca tap, this tower has become the symbol of Maestria abroad. It is the best representation of the Mahou essential values: Excellence and tradition. It includes the logo of the brand allowing it to be seen easily and recognised internationally. It also features the Mahou patented 3-position tap which enables the perfect pour with its creamy characteristics.

This is a tower that combines the Mahou expertise and history.



Mahou
★★★★★

MAESTRÍA
THE ART OF DRAUGHT BEER
