

HISTORIA DE LA CERVEZA¹

1.- Historia de la Cerveza

Los orígenes de la cerveza se pierden en la noche de los tiempos entre historias y leyendas; las del antiguo Egipto atribuyen su origen al capricho de Osiris.

Numerosos antropólogos aseguran que hace cien mil años el hombre primitivo elaboraba una bebida a base de raíces cereales y frutos silvestres que antes masticaba para desencadenar su fermentación alcohólica; El líquido resultante lo consumía con deleite para relajarse. La mención más antigua de la cerveza, "una bebida obtenida por fermentación de granos que denominan siraku", se hace en unas tablas de arcilla escritas en lenguaje sumerio y cuya antigüedad se remonta a 4.000 años a.C. En ellas se revela una fórmula de elaboración casera de la cerveza: se cuece pan, se deshace en migas, se prepara una mezcla en agua y se consigue una bebida que transforma la gente en "alegre, extrovertida y feliz".

Desde Oriente Medio, la cerveza se extiende por los países de la cuenca oriental del Mediterráneo. Los egipcios, recogiendo los métodos sumerios, elaboran una cerveza que bautizan con el nombre de "zythum", descubren la malta y añaden azafrán, miel, jengibre y comino con objeto de proporcionarle aroma y color. Y si entre los romanos y los griegos fue considerada una bebida de a gente llana, los pueblos del norte de Europa festejaban con cerveza las fiestas familiares, las solemnidades religiosas y los triunfos sobre sus enemigos.

En la Edad Media nacería la "cerevisa monacorum", cerveza de los monjes con denominación de origen, cuyo secreto guardaba celosamente cada fraile boticario. Los monjes lograron mejorar el aspecto, el sabor y el aroma de la bebida.

¹ <http://historiacervezaquorum.blogspot.com/>

Entre los siglos XIV y XVI surgen las primeras grandes factorías cerveceras, entre las que destacan las de Hamburgo y Zirtau. A finales del siglo XV, el duque de Baviera Guillermo IV promulga la primera ley de pureza de la cerveza alemana, que prescribía el uso exclusivo de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en su fabricación.

La auténtica época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío, y culmina en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Pasteur relativos al proceso de fermentación.

Hace más de 60 siglos, en el sur de Mesopotamia, paralelamente al cultivo de cereales y junto a la creación de las primeras formas de escritura, los sumerios desarrollaban también el arte de fabricar cerveza. Artefactos extraídos de las ruinas de ciudades antiguas prueban que fabricar cerveza era ya una costumbre establecida hace más de 5000 años. El "Libro de los Muertos" egipcio, que se estima tiene unos 5000 años, menciona cerveza hecha a base de cebada.

Existen pruebas también de que los chinos hacían una clase de cerveza llamada "Kiu" hace más de 4000 años. Las antiguas cervezas chinas fueron fabricadas a base de cebada, trigo, espelta y mijo, así como de arroz. En el antiguo Egipto, en Mesopotamia y en el sur de Europa el grano preferido fue la cebada. En Europa, monasterios y otros establecimientos hacían cerveza durante la época medieval, en una forma que no difería mucho de la que ahora se utiliza. En América se sabe que la primera cervecería fue construida en 1544 por don Alfonso de Herrera, cerca de la ciudad de México. En Norteamérica los "Peregrinos" (Pilgrims) trajeron consigo la cerveza y su manera de fabricarla.

Orígenes

El hombre domesticó los cereales entre el 10000 ac y el 6000 ac en la zona de Mesopotamia. Es entonces bastante probable que tanto el pan como la cerveza fuesen descubiertas al mismo tiempo. Sólo es una cuestión de proporciones: si se ponía más harina que agua y se dejaba fermentar, se obtenía pan, si se invertía la proporción y se ponía más agua que harina, y se dejaba fermentar, se conseguía cerveza. Los rastros más antiguos que atestiguan la existencia de panificación y de cervecería los encontramos en Mesopotamia, pero sería ocioso buscar una filiación con procedimientos idénticos descubiertos en el resto de Europa. Es preciso entonces creer que la cerveza se descubrió o inventó en muchos lugares del Mediterráneo y de Europa de forma simultánea.

Originalmente la cerveza ofrecía dos ventajas básicas. En primer lugar, permitía una repartición más abundosa de un ingrediente no muy fácil de cultivar al principio. En efecto, era más fácil hacer mucha cerveza con un poco de grano que mucho pan con la misma cantidad de grano. De hecho, muchas cervezas se hicieron remojando panes fermentados, cocidos en agua y dejando fermentar la mezcla. La cerveza se chupaba con cañas para evitar encontrarse con grumos de pan. En segundo lugar, la fermentación producía alcohol y desinfectaba el agua ofreciendo así una bebida limpia de contaminación bacteriana.

La cerveza se diferenció claramente del pan y pasó a ser una bebida independiente de la panificación, cuando se empezó a filtrar y entonces a beber sin caña. Se solía aromatizar con numerosas cosas y mezclarla con vino o hidromiel. Tampoco era raro el hecho de aguarla.

El fenómeno de la fermentación era concebido como un acto procedente de las divinidades con fuerte carácter mágico. Así fue como la cerveza fue concebida como

bebida sagrada y placiente a los dioses. Y no son raros los textos en los que se describe una ofrenda en la que figura la cerveza como alimento sagrado.

Cuando la cerveza se produjo en grandes cantidades, también bajó sensiblemente su calidad. Así es como en muchos lugares del mediterráneo clásico apareció la cerveza como bebida de taberna. El único lugar donde parece que la cerveza no tuvo mucho papel fue en la Grecia Antigua donde dominaba el vino. Por todo el resto de la cuenca, la cerveza fue la bebida popular y a la vez sagrada. En concreto, en Roma, en los bajos fondos, se consumía en cantidades ingentes. Y para elaborarla se tuvieron que arrancar viñas. Cosa que creó un importante conflicto con los adeptos del vino.

Originalmente, las cervezas se solían hacer con un cereal antecesor del trigo llamado espelta. Pero rápidamente, se impusieron el trigo y la cebada en la cervecería. El trigo, más agradable en su forma sólida, fue reservado a la panificación y la cebada destinada a la cerveza. Curiosamente, ya en épocas muy remotas, la cebada no se servía cruda. Se hacían unos panes, cocidos a diferentes niveles y que se conservaban muy bien. Para hacer la cerveza, se hacía trocitos el pan y se mezclaba con agua. Después de calentar y cocer la mezcla, se dejaba fermentar unos días.

Existen testimonios gráficos y documentales en la Región de Mesopotamia que describen como los consumidores usaban una caña para beber la cerveza sin encontrarse con los trozos de pan. Los egipcios comenzaron su cervecería con panes como los Sumerios, pero parece ser que fueron los inventores del malteo. Y tanto en la Mesopotamia como en Egipto, se hicieron grandes cantidades de cerveza de muchos tipos diferentes identificados por su color, cosa que indica que ya controlaban el grado de torrefacción de los panes o del grano.

2. La bebida más antigua de la humanidad

La cerveza es, sin lugar a dudas, la más antigua bebida que el ser humano ha elaborado y consumido aun teniendo en cuenta las muy considerables modificaciones que ha sufrido a lo largo de los tiempos.

Su aparición e influencia en la vida del hombre y su integración en las más diversas culturas ha adoptado diversas versiones que fijan su origen en diferentes etapas de la historia de la humanidad e, incluso, en distintos escenarios geográficos y culturales.

A pesar de las innumerables opiniones que datan la aparición de la cerveza en una antigüedad de unos diez mil años, recientes investigaciones y numerosos descubrimientos efectuados en los últimos tiempos han producido un buen número de opiniones, a las que me adhiero, que son partidarias de fijar dicha aparición en una fecha indeterminada de la prehistoria, posiblemente situada en la etapa conocida como Paleolítico Superior confirmando las teorías de numerosos antropólogos que aseguran que hace nada menos que cien mil años el hombre primitivo ya elaboraba bebidas a base de raíces, cereales y frutos silvestres que previamente masticaba para facilitar su fermentación alcohólica obteniendo un líquido cuyo consumo proporcionaba efectos relajantes o euforizantes.

Se basan dichas opiniones en el hallazgo de algunos cráneos de animales y restos de elementos usuales en la vida de los hombres en dicha época en los que aparecen restos de masas que pudieran haber formado parte de su alimentación y que se encuentran constituidas, al parecer, por vestigios de cereales posiblemente sometidos a fermentación.

Es evidente que no sería lo más correcto, desde el punto de vista formal, denominar utensilios a los trozos óseos de forma cóncava hallados en algunas excavaciones ya que no se puede establecer todavía una demostrada labor de adaptación de diversos

elementos a la vida diaria y sus rudimentarios sistemas de alimentación y relación pero parece indudable haberse hallado restos de sustancias que apuntan a la posibilidad de la existencia de residuos de cereales fermentados en los cráneos que, posiblemente, fueron los primeros cuencos que contuvieron los líquidos utilizados como uno de los elementos empleados en la alimentación de los hombres primitivos.

Constituyen estos primitivos esbozos de la vida en la prehistoria los datos iniciales para configurar un esbozo del origen de algo parecido a la cerveza y que pudo ser, a todas luces, el más antiguo origen de la misma.

3. En el paleolítico

La opinión que cobra fuerza con mayores dosis de credibilidad es la de que, en aquellos remotos tiempos, los hombres se dedicaban, principalmente, a la caza mientras las mujeres o los más débiles eran los encargados de buscar alimentos vegetales entre los que se encontraban los cereales que proliferaban espontáneamente en algunos de los terrenos, incluso mezclados con otros tipos de vegetación.

Los granos de estos cereales pronto se acreditaron como elementos deseables para su consumo por sus cualidades energéticas y facilidad de ingestión crudos por lo que, probablemente, se intentó su conservación, para un consumo posterior en las épocas de los grandes fríos o para su transporte en los cambios de asentamiento, una conservación que se complicaba por la facilidad de su germinación por lo que, se debió optar por humedecerlos con el fin de evitar dicha germinación además de facilitar su ingesta ablandándolos. Los granos de los cereales al humedecerlos formaban una pasta de más fácil conservación e ingestión pero que, influida por las levaduras salvajes existentes en el aire, fermentaba con cierta facilidad convirtiendo aquella masa en una forma primitiva de cerveza que, más tarde, fue denominada en algunas civilizaciones "pan de cerveza" pero que tenía propiedades muy similares a las de la cerveza actual en cuanto a la

posibilidad de producir ciertos niveles de embriaguez, aunque sus características organolépticas fueran notablemente diferentes.

Pronto se apreció la influencia de aquel alimento, ya fermentado, en el comportamiento de quienes lo ingerían en cantidades considerables, por lo que se le atribuyeron cualidades mágicas o religiosas convirtiéndolo en elemento destacado en las ceremonias de sus ritos y celebraciones.

Aceptada esta tesis, todavía falta de confirmaciones científicas que vayan más allá de las conjeturas de algunos prestigiosos investigadores apoyadas por los restos de algo parecido a la masa de cereales fermentados en algunas de las excavaciones donde se han hallado piezas suficientemente arcaicas, se podría afirmar que la cerveza, aún en su estado más primitivo y rudimentario, ha sido, además de la bebida más antigua, la que ha provocado la curiosidad primero y su consumo después haciendo que permanezca como una de las mas

4. Su aparición en la historia

Aunque existen muchos indicios que parecen remontar la existencia de la cerveza a más de diez mil años, los primeros antecedentes históricos referidos a la cerveza aparecen datados en el año 4.000 a. C. cuando se encuentran los más antiguos testimonios escritos en caracteres cuneiformes en unas tablillas de arcilla muy bien conservadas, que fueron halladas en Sumeria, y en los que se hacía referencia a una bebida obtenida con granos de cereales fermentados a la que llamaban Siraku y de la que se describían algunas de sus características y efectos y en las que se revela una fórmula casera de elaboración de la cerveza a partir del pan que se cuece, se deshace y se mezcla con agua dejando fermentar aquella masa hasta conseguir una bebida de la que la receta más antigua que se conoce, según los estudios realizados por el profesor Salomón Kata, descritos en una publicación de la Universidad de Pennsylvania, en el año 1926, dice así:

"Se cuece el pan, se deshace en migas, se prepara la mezcla en agua, se deja fermentar y se consigue una bebida que hace a la gente alegre, extrovertida y feliz."

Parece acreditado que los sumerios fueron los primeros que se ejercitaron en el cultivo de los cereales e incluso se dice que adoraban a una deidad llamada NINKASI a la que consideraban la diosa de la cerveza y a la que cantaban un himno sagrado que figura grabado en arcilla y que decía: "come pan y si quieres vivir bebe cerveza como es costumbre en este país"

Unas tablillas de arcilla, con una antigüedad atribuida al año 2.500 a. de C. que fueron descubiertas en la ciudad de Ur o Uruk, que fué la patria de Abraham, contienen unos cantos épicos conocidos como "La historia de Gigamés" en la se refiere que a los obreros encargados de fortificar la ciudad se les daba cerveza para que trabajen mejor y se relajen después de las duras jornadas de intenso trabajo y se deduce de los trabajos de algunos investigadores que el propio Gigamés bebía cerveza hasta embriagarse en compañía de sus amigos y en fiestas animadas por la presencia de hetairas..

Desde Oriente Medio, la cerveza se extiende por los países de la cuenca oriental del Mediterráneo y se sabe que los egipcios, continuando los métodos sumerios, elaboraron una cerveza que bautizaron con el nombre de "zythum" que estaba ya notablemente mejorada ya que parece razonable aceptar que los egipcios fueron los primeros que descubrieron la malta y disfrutaron de nuevas características organolépticas para lo cual le añadieron azafrán, miel, jengibre, comino y otras especias a la cerveza obtenida con objeto de proporcionarle diversos sabores, aroma y color para hacerla más atractiva.

5. En el mundo egipcio

En tiempos de la primera dinastía egipcia. (3.315-3.100 a. C.-) parece evidente que la cerveza ya era una bebida muy conocida por aquella avanzada civilización al haberse hallado restos de cerveza en vasijas de dicha época estando muy extendida la teoría de

que se tenía la creencia de que fue Osiris quien inventó la cerveza existiendo, incluso, una leyenda que cuenta que una leona de gran fiereza iba a acabar con la humanidad y, para salvarla, el dios Rá le dio a beber cerveza roja, que la leona se bebió creyendo que era sangre con lo que la leona se aplacó y se convirtió en Hator, adorada por los egipcios como diosa de la danza, la música y la embriaguez.

En tiempos de los egipcios la cerveza constituyó un esencial colaborador para la búsqueda de placer entre los más acomodados pero también se utilizó como parte integrante de los elementos usados para las ofrendas, para el pago de salarios, como auxilio de la medicina, alimento, objeto de recompensas, moneda de cambio, etc. hasta el punto de que si no hubiera existido la cerveza las pirámides seguramente no se hubieran podido construir ya que los obreros, a causa de la dureza de los trabajos para su construcción, recibían cerveza para hacerles sobrellevar los rigores del calor y de las enormes tareas que tenían que realizar.

La cerveza llegó a tener tanta importancia en los tiempos del imperio egipcio que los ejércitos egipcios llevaban sus propias cerveceras ya que solían ser mujeres las encargadas de la elaboración de este preciado elemento que confortaba a los soldados tras las duras jornadas guerreras.

De la importancia de la cerveza en aquella civilización nos deja constancia el hecho de que en los papiros médicos egipcios llegan a mencionarse hasta diecisiete variedades de cerveza con muchos detalles sobre su elaboración que, además, aparece representada en muchas pinturas de las que conforman la decoración de las tumbas e, incluso, en el "Libro de los Muertos" hay muchas referencias a la cerveza como la que se refiere al dios ATON (dios solar) al que se le atribuye haber dicho: "Al caer la noche bebo dos cántaros de cerveza y adopto una dignidad de señor de todo cuanto existe".

Cerveza monacal, cerveza laica

Al norte del Pirineo, la edad mediana fue la edad de oro de la cerveza. Y producir cerveza fue un negocio favorable. Todo el mundo se apuntó. Incluidos los frailes. Pronto, se estableció un conflicto de intereses entre los elaboradores laicos que tenían que pagar impuestos de todo tipo y los elaboradores monacales que disponían de materia prima en grandes cantidades y en condiciones muy ventajosas y exenciones fiscales diversas. Un caso flagrante de competencia desleal. Hacia el siglo XV, los elaboradores laicos tuvieron que inventarse un nuevo tipo de cerveza, más barata, que les permitiese sobrevivir a pesar de la competencia de los frailes. Aquí radica la diferencia histórica entre la cerevisia de los frailes, más densa, más aromatizada, y más cara, y la bier/beer/bière de los laicos, menos alimenticia, más refrescante y barata, aromatizada simplemente con lúpulo.

Cerveza transparente

Durante el siglo XIX los cerveceros checos y alemanes inventaron y desarrollaron una cerveza que tenía que tener buen aspecto pues se empezaba a extender el uso de los recipientes transparentes. Se inventaron formas diversas y más eficaces de filtrar la cerveza y la hicieron más clara. Una forma de clarificar la bebidas era la de alargar considerablemente la maduración a bajas temperaturas. Así apareció la cerveza Lager (en alemán almacén) y la propia levadura de baja fermentación que fue identificado a posteriori. Actualmente la mayoría de las cervezas industriales están hechas según este sistema. Dentro de la categoría de las cervezas Lager las Pils, originarias del pueblo de Plzeň (Pilsen en alemán) están hechas con maltas de Moravia y, sobre todo, lúpulo Saaz (en alemán) o Zatec.

6. Hasta nuestra era

A medida que los tiempos avanzan la presencia de la cerveza en las distintas culturas también cobra carta de naturaleza y adquiere una importancia acorde con sus extraordinarias propiedades que ya fueron reconocidas desde muy antiguo como hemos visto en las lecciones anteriores.

Seguramente una de las mejores demostraciones de esta importancia y de su influencia en la vida pública e incluso en la organización oficial de las naciones es la existencia del Código de Hammurabi, (1728-1886 A. de C.) que, según los historiadores más acreditados es el primer texto legal que establece, en varios de sus artículos, la regulación de la fabricación y consumo de la cerveza, llamada SIKARI o SIKARU, para cuya elaboración se debían utilizar granos de cebada de la última cosecha y agua limpia, imponiéndose castigos muy significativos para los precios abusivos o por la vulneración de la proporción de la cantidad de cebada, que estaba severamente establecida.

Como ejemplo veamos algunos de los artículos que figuran en el Código de Hammurabi:

Artº 108.- En el caso de que una tabernera (obsérvese la antigua tradición de que fueran las mujeres las que, principalmente, se ocupaban de la fabricación de la cerveza) haya rehusado recibir cebada en pago del vino de dátiles con sésamo (así definían la cerveza) y haya aceptado, en cambio, recibir grandes cantidades de dinero o en el caso de que haya reducido la cantidad de cerveza en relación con la de cebada, será condenada a ser arrojada al agua.

Artº 109.- Si un delincuente encadenado es llevado a una casa de cerveza en vez de a un lugar del gobierno, la dueña de la taberna será condenada a muerte si no los entrega a la justicia.

Artº 110.- Cuando una sacerdotisa que no pasa la noche dentro del claustro abra la

puerta de una taberna o entre en ella a beber cerveza, esa mujer será quemada..

Artº 111.- Si una vendedora de cerveza (vino ce dátiles con sésamo) entregó 60 GA (medidas) de cerveza a crédito, recibirá 50 GA de trigo al tiempo de la cosecha.

7. Cada vez más importante

A medida que nos acercamos a los primeros años de nuestra Era se detectan duras sanciones que intentan mantener una evidente disciplina relacionada con la elaboración y el consumo de la cerveza que fue ascendiendo y adquiriendo una muy notable importancia en muchos países y civilizaciones hasta el punto de que en el año 1.600 a. C. ya existe una receta médica egipcia que prescribe un tratamiento consistente en tomar media cebolla dentro de una jarra de cerveza.

Diez siglos antes de nuestra era ya se supone que las poblaciones ibéricas conocían las técnicas cerveceras, como lo demuestran los restos arqueológicos encontrados en Genó (Lérida) en el 1997 fruto del descubrimiento de unas tinajas que contenían los restos de la cerveza considerada por algunos como la más antigua de Europa, datada en el 1.000 a. de C.

Algo más tarde, en el año 600 a. de C. aproximadamente, parece que se llegan a dictar unas normas en virtud de las cuales los cerveceros se libraban del reclutamiento militar obligatorio en una época en la que, sin embargo, los griegos y romanos, cuyas tierras conocen el cultivo de la vid, inician una batalla con la cerveza a la que desprecian calificándola como "bebida de bárbaros" por lo que la cultura de la cerveza se desplaza paulatinamente hacia el norte donde las tierras producen más cereales mientras las vides se adueñan de las zonas más meridionales de Europa desarrollándose su cultivo y la cultura del vino, a pesar de lo cual el consumo de la cerveza se extiende por toda Europa excepto Italia, Grecia y España, donde apenas se consume.

En España existen antecedentes que indican su existencia y consumo en tiempos de la dominación romana siendo conocida con el nombre de "celia" antes de que fuera bautizada con el nombre clásico de "cervisia o cerevisia", en una clarísima referencia a Ceres, diosa de la Agricultura, de donde parece haber tomado su actual denominación.

La nutrición de un babilonio era constituida principalmente de cerveza, grano, frutas, verdura y cebolla, dieta poco diferente de la mayoría de la gente modesta de la antigüedad. Muchos salarios se cobraban en grano o directamente en cerveza. La gente con más poder adquisitivo no cambiaron el consumo aunque la sofisticaron: filtraban la cerveza, hacían de más densa (más cara). Hasta se describe cómo los pobres bebían cerveza con cañitas del río, mientras que los ricos disponían de tubos en oro para hacer el mismo servicio.

Otro indicio de la importancia social de la cerveza consiste en el hecho que en aquellos países, los elaboradores de cerveza no tenían la obligación de participar en guerras. En cambio eran obligados a seguir a los ejércitos por tal de asegurarles el avituallamiento de cerveza. Como era un alimento de primera necesidad, la cerveza, a lo largo de la historia, fue objeto de codicias diversas por parte de la gente poderosa que hizo en algún caso un monopolio. También cargó el comercio con importantes impuestos o bien se establecieron leyes de uso exclusivo de algún cereal para favorecer un monopolio de dicho cereal. Se describen algunos enfrentamientos y revueltas en diversos momentos y en diversos lugares cuando esta presión se reveló insoportable.

8. El primer milenio

Comienza nuestra era con una fuerte expansión de la cerveza por toda Europa, llegada de países de Oriente Próximo, a través del imperio romano que asimila con facilidad los sistemas de elaboración primitivos que consistían en el amasado de unos panes de cebada u otros cereales como el trigo y la espelta o escanda, que facilitaban su

almacenamiento y conservación y que, partidos en trozos se sumergían en agua formando una pasta que fermentaba dando origen a una cerveza primitiva enriquecida por la existencia de levaduras salvajes existentes en el ambiente y a cuya fermentación se atribuían características sobrenaturales que hacían que fuera considerada por muchos como una bebida sagrada que formó parte de numerosos ritos religiosos y festivos de distintas creencias.

Muchas son las referencias históricas encontradas que nos ilustran sobre el consumo de la cerveza en distintas situaciones y por muy diversos grupos sociales. En las jornadas del durísimo aislamiento que se originó como consecuencia del cerco de Numancia por las tropas de Escipión (año 418), la cerveza constituyó una parte muy importante de la dieta alimentaria de la población acorralada y los defensores de la fortaleza como queda atestiguado en la descripción del asedio realizada por el historiador Paulo Orosio.

A medida que avanza el siglo, la cerveza va refinando sus características iniciales y su elaboración se va haciendo más específica y tecnificada llegándose, en el siglo IX a aparecer mencionada en numerosos documentos que acreditan su fabricación en diversos monasterios que, situados en lugares donde disponían de manantiales o pozos de aguas de gran calidad que facilitaban una exquisitez superior del producto final.

Son muchas las congregaciones de religiosos que iniciaron su actividad cervecera descubriendo su capacidad de servir como alimento, hasta el punto de que controlaron la graduación alcohólica obtenida para utilizarla en función de su fuerza, elaborando una más fuerte para los periodos de Cuaresma en los que, las duras penitencias y ayunos, exigían fuentes de alimentación que suplieran la disminución de la ingesta de alimentos sólidos.

9. En los monasterios

El hecho de que con la misma proporción de cereales se podía conseguir mucha mayor cantidad de cerveza que de pan fue uno de los motivos que hicieron que se popularizara la cerveza como refresco, bebida placentera y alimento por lo que en algunos monasterios cuando llegaban peregrinos fueran atendidos con parcas raciones de comida y una copiosa jarra de cerveza que les permitía continuar su peregrinación con renovadas fuerzas.

Tal fue la influencia de los monasterios en la fabricación de la cerveza que hasta la autoridad eclesiástica la tomara tan en serio que el Concilio de Aquisgrán celebrado en el año 817, adoptó la decisión de reglamentar el consumo de la cerveza.

A mediados del milenio, los relatos de viajes que aparecen en los manuscritos de Marco Polo y otros viajeros de la época, dejan constancia de la existencia, en los siglos II y III, de una cerveza de arroz en China a la que llamaban "kiu" y que era consumida por el pueblo llano en los festejos populares y por las clases acomodadas en los festines de la nobleza

Finalizando el milenio, en el año 974 el emperador Otón II, otorga a la ciudad de Lieja la primera licencia que se conoce para fabricación de cerveza iniciándose así el prestigio que universalmente han conseguido las cervezas belgas.

La tradición de las excelentes cervezas belgas se enriquece con las "Trappist" o "trapenses" elaboradas en los monasterios de la Orden de la Trapa con unas excepcionales normas de calidad que fundamentan su elevado prestigio mantenido por el hecho de que solo mantienen autorización para esta denominación cinco belgas y uno holandés.

Chimay.- Abadía de Notre-Dame de Scourmont (1850) Orval.- Abadía de Notre-Dame d'Orval (Inició la fabricación en 1.931) Rochefort.- Abadma de Notre-Dame de Saint-

RimyWestmalle.- Abadía de los TrapensesWestvleteren.- Abadma de St. Sixtus)
Schaapskooi.- Abadma de Koningshoeven (Holanda)

Estas cervezas trapenses, actualmente se elaboran por fabricantes cerveceros que han adquirido las patentes y derechos de denominación con el compromiso de conservar, estrictamente, los métodos, productos y calidad del agua que se utilizaron en los momentos de su fabricación por los monjes de la Orden de la Trapa, sujetos a la disciplina del Cister, a los que se debe su merecido prestigio, manteniendo, incluso en algunos casos, las instalaciones conventuales originales.

10. Cada vez más reglamentada

Avanza la historia y la cerveza va adquiriendo nuevas características como lo acreditan los escritos de la monja benedictina Hildegarde (1098-1179) en los que menciona la utilización de los lúpulos en la elaboración de la cerveza.

En el año 1189 en Inglaterra se promulga un reglamento contra incendios que obliga a que las cervecerías sean de piedra y dispongan de paredes encaladas.

Bélgica sigue su escalada en la cabeza de los países más cerveceros y así, en el año 1303 se crea la Franca Corporación de los Cerveceros en Brujas y poco más tarde, en 1357 se constituye en Lieja un Maestrazgo de Cerveceros que contó con muy rigurosas normas de admisión.

Se mantiene la preocupación real por los temas relacionados con la cerveza y en 1489 Carlos VII otorga su real aprobación para la existencia legal de la Corporación de Cerveceros de París.

No es hasta el siglo XVI cuando se tiene constancia de la instalación de diversas cervecerías en España que se ubican, especialmente, en Madrid y Santander.

A mediados del siglo, alrededor del 1500, se dicta una curiosa norma por la que se exigen tres años de oficio a los cerveceros campesinos que quieren establecerse en París con el fin de garantizar la calidad de un producto cada vez más apreciado y muy consumido por ciertas clases altas de la sociedad parisina..

En esta escalada de las normas velando por la calidad de la cerveza llegamos al año 1516 que se convierte en un hito destacado de la historia cervecera por ser el año en el que se promulga la Ley de la Pureza de la Cerveza Alemana o Reinheitsgebot también conocida como la Ley de la cerveza de Baviera y que obliga a mantener inalterados los componentes de la elaboración: agua, cereales, levaduras y lúpulo

11. Hasta el siglo XX

Hacia 1524 se inicia la plantación de lúpulos en diversas zonas de Inglaterra, obteniéndose algunas variedades de excelente calidad e intenso amargor.

El año 1556 es especialmente significativo para España ya que es la fecha en la que el monarca Carlos I, nacido en la ciudad belga de Gante y buen aficionado a la magnífica cerveza flamenca, fija su residencia en el extremeño Monasterio de Yuste donde ordena instalar una cervecería atendida por maestros cerveceros hechos llegar desde Bélgica para tal función.

También se detecta al otro lado del Atlántico cierto tipo de cerveza que figura reseñada en un documento de 1565 del Real Patronato, existente en el Archivo General de Indias, en el que se menciona un vino que elaboraban los indios al que llamaban "chicha" que era, en realidad, una cerveza de maíz.

Francia continúa con su celo en cuanto a vigilancia y control de la fabricación de cerveza llegando a crear en 1625 un cuerpo de inspectores y controladores de cervecías que se extiende a todo el país. Entretanto en Alemania crece el gusto por la cerveza dando

origen a la fundación, en 1634, de la famosa cervecería Paulaner.

Con la llegada de la Revolución Industrial de 1750 se produce una fuerte migración a las ciudades que origina la producción de cerveza a gran escala favorecida por el descubrimiento de algunos elementos que permiten mejorar el proceso como son el termómetro, el densímetro y la máquina de vapor que son llevados de Inglaterra a Alemania por Gabriel Seldmayr de Munich quien perfecciona y comercializa la "Lager"

Otra fecha clave en la historia de la cerveza es el año 1857 cuando el científico Louis Pasteur identifica la levadura como un organismo, e investiga el proceso de la fermentación publicando en 1876 los "Estudios sobre la cerveza" que constituyen una de las más interesantes aportaciones al universo cervecero.

Los descubrimientos de Pasteur se ven complementados en 1883 por el también científico Emil Cristian Hamsan que, a través de varios meticulosos estudios consigue aislar el *saccharomyces carlsbergensis* que es una de las levaduras más adecuadas para todo el proceso de fermentación.

12. Un siglo XX muy cercano

El comienzo del siglo XX coincide con el invento de la refrigeración que habría de constituir un elemento fundamental para la conservación y el consumo de la cerveza.

Pero como todo aspecto positivo tiene su contrapartida negativa, pronto llega el nefasto periodo de la prohibición del alcohol en los Estados Unidos de Norteamérica que suponen un notable freno a la expansión de la cerveza en aquel país entre los años 1920 a 1933.

Discurre poco más de la mitad del siglo hasta llegar a los años 60 en los que se produce el ocaso de la cerveza artesanal y comienza la expansión de la cerveza industrial a cargo de las grandes firmas que instalan sus fábricas en lugares elegidos, en principio, por su

proximidad a manantiales o pozos con aguas de buena calidad.

Otra de las fechas claves es la de la fundación de la Campaign for Real Ale o CAMRA (Campaña por una Ale auténtica) que es una entidad que se esfuerza para apoyar la diversidad y la calidad de la cerveza habiendo contribuido al mantenimiento de muy buenas condiciones de fabricación contribuyendo a impulsar, hacia el 1980 la recuperación de la cerveza artesanal en Inglaterra y en EE.UU.

Todo el pasado siglo XX constituye una época de clara expansión de la industria cervecera con la aparición de marcas internacionalmente bien aceptadas en casi todos los países de Europa así como en muchos de las Américas, China, África, Islas Oceánicas y cualquier rincón del mundo don se cultivan cereales especialmente destinados a la producción de cervezas de trigo, cebada, sojo, maíz, arroz y cualquier otro, al tiempo que se investigan nuevas levaduras y se cultivan lúpulos de características cada vez más apropiadas para conseguir cervezas de una extraordinaria variedad de sabores y aromas

En la Unión Europea se encuentran algunas de las más acreditadas fábricas de cerveza, tanto en la República Checa, como en Holanda, Bélgica, Alemania y el consumo de esta bebida se incrementa sin cesar al haberse descubierto en sus características algunas propiedades beneficiosas para el organismo humano, siempre que se efectúe un consumo razonablemente moderado. En este concierto internacional España se sitúa como tercer país productor de cerveza de la Unión Europea por detrás, solamente, de Alemania e Inglaterra.

13. Cerveza en España

Se dice que la cerveza fue introducida en España, un país tradicionalmente vinícola, por Carlos V en el siglo XVI. Tras su abdicación, el emperador instaló una pequeña fábrica de esta bebida en el monasterio de Yuste, al que le había acompañado un maestro cervecero. A partir de entonces, el consumo de cerveza en nuestro país evoluciona lenta

y positivamente y en torno a 1900 aparecen las grandes compañías cerveceras españolas: Mahou (1890), Aguila (1900), Cruz del Campo (1904) y Damm (1910).

Su baja graduación alcohólica y sus propiedades refrescantes contribuyeron a que, a partir de la década de los sesenta, la cerveza se situase entre las bebidas más consumidas en España, a lo que también contribuyó el aumento del turismo.

Sin embargo, en los últimos seis años el sector cervecero registra una progresiva tendencia a la baja en el consumo y en la producción, justificada -en opinión de Jacobo Olalla, director General de Cerveceros de España- por la crisis del sector de hostelería y restauración, entre otras causas.

El bebedor español de cerveza, cada día más selectivo en la elección de marcas y estilos, consume una media de 64,75 litros de esta bebida al año, siete menos que hace seis. No obstante, no todos los datos son desalentadores. Mientras redujo la importación de cerveza extranjera, España exportó a todo el mundo 357.613 hectolitros de producción nacional. Cabe subrayar el auge que ha experimentado la cerveza sin alcohol entre nuestros consumidores, hasta alcanzar un porcentaje que supone el 10% del consumo nacional.

Cerveceros de España, antes Asociación Nacional de Fabricantes de Cerveza, fundada en 1977, vela hoy por los intereses de las doce empresas productoras de cerveza existentes en nuestro país.

VARIEDAD DE CERVEZAS PRODUCIDAS O DISTRIBUIDAS POR CERVECEROS DE ESPAÑA
(datos del año 2003): HEINEKEN ESPAÑA AMSTEL ÁGUILA

AMSTEL 1870 AMSTEL ORO

AMSTEL RESERVA HEINEKEN

BUCKLER Original BUCKLER 0%

MURPHY CRUZCAMPO

ALCÁZAR ADEL

SCOTT CRUZ DEL SUR

BIG CRUZCAMPO

SHANDY KALIBER

KALIBER 0% CRUZCAMPO SIN

CRUZCAMPO SELECCIÓN ESPECIAL

LEGADO DE YUSTE GUINNESS

PAULANER DESPERADOS

VOSAFLIGEM FISCHER

MAHOU SAN MIGUEL

MAHOU CLÁSICA MAHOU CINCO ESTRELLAS MAHOU CINCO ESTRELLAS NEGRA

LAIKER CARLSBERG

SAN MIGUEL ESPECIAL SAN MIGUEL NOSTRUM

SAN MIGUEL 0,0° SAN MIGUEL 1516 KRONENBOURG 1664 GRUPO DAMM

XIBECA ESTRELLA DAMM

VOLL DAMM A.K.DAMMDAMM BIER

DAMM LEMMON DAMM CLASIC BOCK

DAMMTURIA PILSEN

MÄRZEN TURIA

ESTRELLA LEVANTE CLÁSICA

ESTRELLA LEVANTE ESPECIAL

ESTRELLA LEVANTE SIN

DORADA BALEAR BUDWEISER

SKOL ESTRELLA DEL SUR

VICTORIA KELER LAGER KELER 18

CIA. CERVECERA DE CANARIAS DORADA

PILSEN TROPICAL PILS DORADA ESPECIAL TROPICAL PREMIUM DORADA SIN TROPICAL
SIN CARLSBERG CARLSBERG ELEPHANT

GUINNESS KILKENNY

PILSNER URQUELL MILLER

HIJOS DE RIVERA ESTRELLA GALICIA ESPECIAL HR1906 (EXTRA) RIVER (SIN)

LA ZARAGOZANA AMBAR PREMIUM

AMBAR ESPECIAL MARLEN EXPORT

AMBAR GREEN AMBAR SIN

AMBAR 1900 AMBAR NEGRA

14. Oktoberfest

La cerveza no es solamente un producto de consumo diario que ha llegado a los más recónditos rincones del mundo sino también un elemento de culto pagano que cuenta con numerosas manifestaciones en las que se ensalzan sus propiedades, se consume en grandes cantidades y se disfruta de un ambiente excepcionalmente agradable y festivo.

Fiestas de la cerveza se celebran en todo el mundo adoptando las más variadas formas y con asistencia de grandes contingentes humanos que, durante los días que duran los festejos, consumen su bebida habitual o descubren otras que. Por distintos motivos, no suelen tener a su alcance habitualmente.

Quizás las más destacadas y brillantes son las celebradas en Alemania donde ciudades como Munich, Stuttgart, Colonia o Dusseldorf, entre otras, celebran sus correspondientes "Oktoberfest" o "Fiestas de Octubre" mientras en Bélgica u Holanda disfrutan de fiestas cerveceras en carnavales o en otras destacadas fechas.

La más destacada de cuantas se celebran en Europa es la de Munich que data del año 1810, cuando el Príncipe Luis, coronado más tarde como Luis I, celebró, el día 12 de Octubre, su boda con la princesa Teresa de Sajonia en un prado de cuarenta y dos hectáreas invitando al festejo a toda la población.

Durante la fiesta se instala una monumental verbena repleta de atracciones de todo tipo y se montan una docena de gigantescos barracones, patrocinado cada uno por una marca de cerveza y animado por una ruidosa orquesta, en los que se colocan grandes mesas rodeadas de unos cien mil asientos en los que disfrutan de la comida más de siete millones de comensales que cada año devoran toneladas de codillos de cerdo, pollos asados y salchichas, remojados por más de ocho millones de litros de cerveza servida en jarras de un litro.

Comida, bebida, puestos de gorros, de jarras, de ropajes con escudos cerveceros, atracciones feriales en incesante movimiento, rosquillas, pitos y toda clase de ruidosos artefactos alternan con desfiles de elegantes carros cerveceros, tirados por impresionantes caballos y repletos de toneles bellamente decorados con flores, ramas de lúpulo, haces de espigas y rodeados por personajes ataviados a la vieja usanza con las vestiduras tradicionales de la zona.

En otras ciudades se celebran jubilosas fiestas parecidas que ya empiezan a hacerse un hueco en España, como las de la ciudad alicantina de Calpe, que cada año aumenta sus festejos, seguramente alentados por el gran número de alemanes que residen en la zona o que se desplazan a ella para disfrutar de la fiesta. ¡Brindemos con ellos! ¡Prost!

15. Proceso de Producción

Elaboración

La cerveza es una bebida sana y natural. En su elaboración intervienen ingredientes que proceden directamente de la naturaleza; no contiene grasas ni colesterol, es altamente rica en vitaminas del complejo B, baja en sodio y rica en minerales. Su producción se inicia con la cebada, gramínea que luego de seleccionada se remoja para dar inicio al proceso de germinación. En este proceso la cebada se transforma enzimáticamente de manera controlada y luego se seca, convirtiéndose en malta, que es la materia prima básica en la elaboración de la cerveza.

La malta se combina con el agua y con otros cereales adjuntos, como arroz o maíz. Las sustancias amargas de las flores femeninas del lúpulo contribuyen al característico sabor y aroma de la cerveza. El alcohol, el gas carbónico y gran parte de las sustancias aromáticas que contribuyen favorablemente al bouquet se producen durante el proceso de fermentación de los azúcares, proceso que se lleva a cabo mediante acción de la levadura cervecera, microbiológicamente pura.

La cerveza es una bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de la malta (germinación, secado y tostado de los granos de cebada), al que se han agregado lúpulos y sometido a un proceso de cocción. Tras filtrar la cerveza, se procede a su envasado en botellas, botellines, latas o barriles.

Elaboración industrial

Precisamente desde los finales del siglo XIX la historia de la cerveza se confunde con el desarrollo de métodos que permitían la elaboración masiva de la cerveza, en detrimento muchas veces de los criterios de calidad. Hasta bien entrados los años 70 del siglo XX, fueron desapareciendo grandes cantidades de recetas y se fue uniformizando mundialmente la producción, principalmente de cervezas Lager de calidad mediana a la baja, al mismo tiempo que se hacen y se consumen cada vez cantidades más grandes. Aun así, algunas asociaciones de productores y consumidores especialmente ingleses, alemanes y americanos siguen exigiendo cervezas de calidad.

Clasificación

Las cervezas se clasifican en función de la proporción y calidad los ingredientes básicos, las técnicas de elaboración y factores relacionados con el malteado, fermentación, maduración, selección de levaduras y añadido de hierbas o especias.

Con arreglo al porcentaje de extracto seco primitivo (ESP: conjunto de ingredientes orgánicos que componen el mosto antes de su fermentación), las cervezas españolas se dividen en:

Corrientes (ESP no inferior a 11): Ligeras, de baja fermentación color ambarino o negro.

Especiales (ESP no inferior a 13): De baja fermentación, color ambarino claro o negro, y mayor densidad.

Especial extra (ESP no inferior a 15): De color y densidad acusados, y sabor fuerte y seco.

Estilos clásicos

Entre las variedades clásicas de cerveza, los expertos distinguen diversos tipos en razón del lugar de origen, la elaboración y los ingredientes añadidos.

Lambic: Originarias de la zona flamenca del río Zenne (Bélgica), se fabrican a partir de cebada malteada y trigo crudo y utilizan cepas salvajes de levadura, lo cual provoca una fermentación espontánea. Tienen poco gas y por tanto, poca espuma. Entre sus variedades se encuentran las "gueze" de carácter achampanado; las "faro", endulzadas con azúcar cande; las "mars", versión diluida de la anterior; la "kriek lambic", elaborada con cerezas, y la "frambozen", con frambuesas.

Cervezas de trigo: Son muy refrescantes y tienen una elevada proporción de trigo añadida a la cebada. De fermentación alta, son conocidas como "blancas" porque producen una espuma muy pálida durante la fermentación. El estilo más difundido, elaborado en el sur de Alemania, es denominado en unas ocasiones "wezenbier" (cerveza de trigo) y en otras, "weissebier" (cerveza blanca). Las levaduras utilizadas en su elaboración le aportan un toque aromático balsámico y resinoso, que aumenta su efecto refrescante.

Ale: Tradicionalmente ligada a las Islas Británicas, es una cerveza de fermentación alta en caliente (de 15 a 25 grados), que proporciona al producto aromas afrutados y gran variedad de tonos y sabores. Destacan la "mild", ligera, muy pálida, con bajo contenido alcohólico; la "bitter", servida de barril, seca y lupulizada; la "pale ale", translúcida, de color bronce o rojo ambarino además de la "india pale ale", la "brown ale", la "old ale" y las "ale" escocesas, irlandesas y belgas.

Stout: Cervezas de fermentación alta, muy oscuras y cremosas. El término "stout" (robusto) define su carácter, con acusado aroma lupulizado y acidez afrutada. Entre las "stouts" secas más populares del mundo, se encuentra la Guinness, originaria de Dublín, con quince fábricas repartidas por todo el mundo.

Porten: Su nombre procede de un pub de Londres donde se fabricaba una cerveza muy tostada y amarga, más ligera de cuerpo que la "stout". Se sirve a temperatura ambiente y

su contenido alcohólico supera los cinco grados.

Lager: Cerveza de baja fermentación, guardada a una temperatura cercana a los cero grados durante dos meses. Una vez envasada, debe consumirse lo antes posible

Cerveza al vapor: Se conoce así una variante de "lager" californiana, en cuya elaboración se utilizan tanques de fermentación poco profundos, con lo que se logra un rápido enfriamiento del mosto al estar más en contacto con el aire. El producto obtenido contiene una alta proporción carbónica. Hoy se produce en Baviera, Gran Bretaña y California.

Cerveza ahumada: Se obtiene al tostar los granos de cebada sobre el fuego. Tiene tradición en Escocia, Alemania y Polonia. Una variante es la cerveza a la piedra, en cuyo proceso de elaboración se le introducen piedras candentes en el mosto.

Cerveza de centeno: Originaria de los países Bálticos, es elaborada con centeno, rico en calcio, hierro y vitamina E.

Ingredientes

Agua. Puesto que el agua representa casi el 90% de la composición de la cerveza, es condición importante para una excelente bebida contar con agua de altísima calidad físico-química y microbiológica. Este ingrediente es sometido a constantes y rigurosas pruebas de potabilidad, contenidos minerales y alcalinidad, para obtener el tipo de cerveza preferido por los consumidores más exigentes.

Malta. La cebada malteada o malta, como usualmente se la denomina, es el cereal básico requerido para la fabricación de cerveza. Este proporciona los complejos enzimáticos que transforman los almidones en azúcares, las proteínas de alto peso molecular en proteínas menores, y un gran número de compuestos esenciales para la elaboración de un excelente producto. En forma complementaria se utilizan otros cereales como arroz y

maíz, que contribuyen a "redondear" el sabor de la bebida.

Lúpulo. Tanto el delicado aroma como el especial sabor amargo de la cerveza se deben al lúpulo, planta cannabácea enredadera que se cultiva, en sus mejores variedades y calidad, en los Estados Unidos, Canadá y algunos países de Europa, con el propósito primordial de fabricar cerveza. Levaduras intervención en el proceso cervecero juega un papel determinante. Está compuesta por microorganismos unicelulares, que propician la conversión del "mosto" en cerveza propiamente dicha.

Cocimiento

La malta y los demás cereales son transportados desde sus silos de almacenamiento hasta los molinos, y luego a grandes ollas de acero inoxidable, donde se suceden los procesos de maceración, filtración y cocción del mosto. En el proceso de la maceración, mediante temperaturas y tiempos estrictamente controlados se convierte el almidón en azúcares.

Luego, mediante un sistema de filtración se separan los compuestos solubles de los insolubles. Este proceso se realiza en un recipiente conocido como Läuterbottich. El "lauter", como abreviadamente se le conoce, tiene un fondo falso, finamente ranurado, donde son retenidas las cáscaras de la malta o "afrecho", que sirve como filtrante natural, permitiendo el drenaje del líquido. Este líquido se denomina mosto. El mosto es un líquido dorado, de agradable aroma malteado y sabor dulce. Una vez filtrado pasa a la olla de cocción, donde se le agrega un nuevo componente: el lúpulo, ingrediente que le brinda a la cerveza su aroma y su característico sabor amargo. En el proceso de la cocción se persigue estabilizar y esterilizar el mosto. La fijación de este le dará su propia "personalidad" a cada una de las cervezas. Una vez cocido el mosto, se traslada a un recipiente conocido como whirlpool, o "remolino de agua". Allí, mediante fuerza centrífuga se elimina el exceso de proteínas, complejos proteína - polifenol y otras

sustancias separables. El mosto, que viene caliente del whirlpool, es llevado a la temperatura adecuada mediante un enfriador de placas, y en forma simultánea se le inyecta aire esterilizado. Esto permitirá la "respiración" de las células de levadura, lo cual propicia el inicio de la fermentación. La levadura se dosifica en el flujo del mosto hacia los tanques de fermentación. De esta manera, cuando el mosto llega a los tanques de fermentación estará debidamente "aireado", y contendrá la dosis precisa de levadura que demanda una eficiente y adecuada fermentación.

Fermentación y Maduración

Durante la fermentación ocurre una serie de cambios bioquímicos en el mosto: se convierten los azúcares fermentables en alcohol, y se desprende gas carbónico, otro derivado que se utiliza en etapas posteriores del proceso para la gasificación de la cerveza. También, se producen sub-productos de la fermentación que serán los responsables del fino bouquet y el sabor equilibrado de cada cerveza. Después de un lapso de siete a nueve días se completa la etapa de fermentación, y la cerveza queda en condiciones óptimas para iniciar el siguiente proceso: la maduración.

La maduración es una etapa de reposo absoluto de la cerveza, por medio del que se asegura la sedimentación, a muy baja temperatura, de partículas y residuos de levadura. La maduración se complementa con la filtración y el acabado de la cerveza.

Filtración

La filtración es la última etapa del proceso cervecero, y se realiza en recintos refrigerados. Mediante el proceso de filtración la cerveza adquiere el acabado final que la caracteriza: brillo, transparencia, cuerpo, y ese refrescante y particular sabor que tanto gusta a los consumidores.

Embotellado

El llenado de botellas se inicia en las máquinas lavadoras, donde cientos de miles de unidades se someten diariamente a un meticuloso proceso de lavado y esterilización, que garantiza la higiene total de los envases. Una vez que estos salen de las lavadoras se inspeccionan electrónicamente, por medio de un dispositivo especial que garantiza la absoluta limpieza de las botellas.

El moderno equipo automático realiza, a un tiempo, el llenado de la botella y la colocación de la "tapita" o "chapa", a una velocidad de más de 1.000 botellas por minuto. Además, las máquinas de llenado contienen programas que controlan la cantidad de líquido de cada unidad.

De ahí las botellas siguen la línea de producción, hasta las máquinas pasteurizadoras. La pasteurización es un proceso físico mediante el que se logra la estabilidad biológica para mantener las propiedades originales de los productos por largo tiempo. Consiste en la aspersión uniforme, sobre botellas y latas, de agua a distintas temperaturas. Luego sigue el proceso de etiquetado en el cuerpo y el cuello de los envases, así como la colocación de una contra-etiqueta en la "espalda" de la botella, con información básica sobre el producto, así como otros requerimientos que la ley establece. Por medio de esta etiqueta se informa al consumidor sobre contenido en mililitros, porcentaje de alcohol por peso, fecha de vencimiento del producto, quién es el fabricante y el país de procedencia. El llenado de barriles con "cerveza cruda", como se le denomina popularmente, se realiza en un compartimiento separado de la sala de embotellado, y mediante un sistema diferente, pero con técnicas y normas de pureza idénticas a las empleadas en las demás etapas del proceso de elaboración de la cerveza. Este tipo de cerveza ha ido tomando, en los últimos años, un lugar prominente en el mercado costarricense. La forma más correcta de llamarla es "cerveza de barril"

El proceso de llenado en latas es muy similar al de la botella, aunque, a diferencia de este, los envases de aluminio se imprimen de antemano, por lo que no deben ser etiquetados.

Degustación

Temperatura: La cerveza lager o rubia debe servirse a seis u ocho grados. Una cerveza más fría desarrolla menos espuma, y más caliente, una espuma menos consistente.

Presentación: El recipiente de la cerveza -vaso, copa o jarra- no debe presentarse congelado, pues dificulta la formación de espuma y la apreciación visual del líquido, y a la hora de saborear una cerveza, deben de tenerse en cuenta su brillo, su transparencia y la cremosidad de su espuma.

Color y sabor: La graduación alcohólica, el amargor, el cuerpo y la temperatura determinan el sabor de una cerveza. Los colores -rubia, negra, tostada o blanca- no implican ningún sabor asociado, únicamente dependen del mayor o menor tueste del cereal durante el malteado.

16. Curiosidades de la Cerveza

Origen: Cuenta la leyenda que Gambrinus, dios de la cerveza, desafió al diablo a elaborar un "vino sin uva". El origen histórico del brebaje tal y como lo conocemos hoy se sitúa en Bélgica en el siglo XII, aunque ya los egipcios mucho antes elaboraban bebidas fermentando cereales. Receta: La más antigua de Europa se ha descubierto en los restos del poblado meridense de Genó, y data de hace 3.000 años.

Medicamento: Hipócrates, el célebre médico griego, recomendaba recetar este alimento por sus propiedades de calmante suave, que apaga la sed, facilita la dicción y fortalece el corazón y las encías. Carlos V: El Emperador fue el primer importador de cerveza y uno de sus más ilustres bebedores y aficionados. Se dice que hasta en su retiro de Yuste

contó con un cervecero flamenco en su reducido séquito.

Cerveceros: El país con mayor número de marcas es Bélgica, con 400. **Fabricación:** Hoy solo existen 100 empresas fabricantes en el mundo de las 3.200 que había a principios del siglo XX. **Calidad:** El método para comprobar su calidad es la forma en que la espuma se adhiere al lado del vaso después de cada trago. A esta silueta de espuma se le denomina "encaje de Bruselas" por el origen de esta cerveza.

Degustación: La cerveza debe ser servida siempre con dos dedos de espuma y a una temperatura de 5°, pero nunca en vaso congelado porque al derretirse la película del interior se añade agua. La espuma deberá ser fina y persistente para que se adhiera al vaso. Debe tener un color brillante y un aspecto espumoso. **Helado:** En Alemania existe un helado de cerveza en forma de polo. Su contenido de alcohol es más bajo que el de la cerveza clásica.

La más cara del mundo: Se llama "Tutankamon" y se elabora según la receta recuperada por unos arqueólogos de la Universidad de Cambridge en el Templo del Sol de la reina Nefertiti, en Egipto.

Producto de belleza: En la antigüedad, los egipcios mantenían la frescura de su piel mediante la aplicación de espuma de cerveza. En Prusia, en el siglo XVI, las princesas empleaban la cerveza para cuidar el cutis y desarrollar el busto. Hoy en día, los fabricantes de champús incluyen cerveza en sus productos por sus propiedades suavizantes.

Contribución a la salud: La cerveza posee un alto contenido en vitaminas, sales minerales, proteínas, fibras, micronutrientes y carbohidratos. Según un estudio realizado en la Universidad de Cardiff (Reino Unido), la cerveza incrementa el colesterol "bueno", mejora la coagulación de la sangre, tiene un alto valor nutricional y favorece la

digestión. Sus autores aconsejan el consumo diario de cerveza incluso a las mujeres en periodo de lactancia, dado que sus proteínas estimulan el flujo de la leche materna.

Cerveza en la dieta

La cerveza contiene de 4 a 5 grados de alcohol y carece de grasas. Una caña, por ejemplo, tiene menos calorías que un refresco, un vaso de vino o un zumo de piña.

Calorías por cada 100 ml.: Cerveza (42), refrescos (44), zumo de piña (54), vaso de vino (67).

Cerveza y Buena Mesa

Desde su origen, que se remonta muchos siglos atrás, la cerveza se usa para acompañar los alimentos. Por su sabor liviano, esta bebida de malta permite más combinaciones que el vino en cuanto al tipo de platos con que se sirve: pescado y mariscos, carnes, pastas, quesos e incluso algunas ensaladas. Las características de cuerpo, frescura y amargor de una cerveza se logran por medio del equilibrio entre la mezcla de sus principales ingredientes: cebada malteada, cereales adjuntos, agua, lúpulo y levadura, así como mediante el control de temperaturas en la fermentación. Con esos elementos, los maestros cerveceros desarrollan fórmulas que se adaptan a las exigencias particulares de los distintos grupos de consumidores. Las diferencias de sabor entre algunas cervezas son sutiles. Sin embargo, conviene diferenciarlas para apreciarlas mejor. Esto se puede hacer probando las diversas marcas, intercalando pan o galletas de soda entra una degustación y otra, como se hace con los vinos. Aunque muchas personas adoptan una determinada marca de cerveza como su favorita, lo cierto es que cualquiera de ellas puede ser la mejor en algún momento especial. También es importante probar la forma en que las diversas cervezas se complementan con distintos **platos**. **Las tres "C"** dice que hay tres formas en que la cerveza interactúa con el sabor de los alimentos, y las tres comienzan con la letra C: cortar, complementar y contrastar.

El ejercicio de experimentar con las tres C es toda una aventura gastronómica. Incluso, en Costa Rica se han realizado talleres en los que, bajo la conducción de un experto, los comensales prueban distintas marcas de cerveza junto con una gama de alimentos, para conocer y aplicar esos tres útiles conceptos. Usted puede hacer la prueba en su propia casa, pero lo primero es saber qué significa cortar, complementar y contrastar. En uno de los libros de Deepak Chopra, el mago Merlín le permite al joven y hambriento Arturo probar solamente una cucharada de un delicioso potaje. Cuando le impide seguir tomándolo Arturo se indigna, pero Merlín le explica que en el primer bocado está la esencia de todo alimento. Sería maravilloso, entonces, que cuando comemos cada bocado nos sepa tan apetitoso como el primero. En eso puede jugar un papel la cerveza. ¿Qué pasa cuando probamos un plato picante o condimentado y luego bebemos un poco de cerveza fría? El paladar se limpia y se despeja... y el siguiente bocado nos sabrá como si fuera el primero. En ese caso, la cerveza cortó el sabor de los condimentos. En el caso de platos fritos o preparados con queso, que son ricos en aceite, el sabor ligeramente amargo de la cerveza produce el mismo efecto. Cuanto más neutral sea el sabor de una cerveza, sin fuertes acentos de amargor o malteado, como es el caso, por ejemplo, de la cerveza Imperial, se presta mejor para esta función de cortar los sabores de los alimentos. En otros casos, la cerveza complementa el carácter de platos como un ceviche o una ensalada, haciendo eco a su frescura. El complemento de sabores es lo que generalmente busca el conocedor de vinos. Es por eso que los vinos robustos, de gran cuerpo, acompañan a carnes de caza y a quesos de sabor fuerte, mientras que para mariscos, por ejemplo, se tiende a usar vinos blancos secos. Un efecto semejante se logra con cerveza. Así, las cervezas fuertemente malteadas, de gran cuerpo, como la Bavaria, son especialmente aptas para acompañar carnes y quesos, en tanto que la Pilsen, que es seca y ligeramente amarga, es ideal para ceviches y mariscos en general. Por otro lado, la cerveza contrasta con sabores simples y robustos como el de las pastas, el pollo a la parrilla o incluso el pan de un buen emparedado. En estos casos el que

sobresale es generalmente el sabor de la cerveza, y no el de la comida. El contraste se busca cuando se beben cervezas de calidad Premium, como Heineken o Bavaria, para disfrutar más el sabor exquisito de la bebida. Ya sea que usted escoja la cerveza para cortar, complementar o contrastar, tiene en ella una opción para acompañar el sabor de sus platillos predilectos. La cerveza en la cocinala cerveza es también excelente como ingrediente en la preparación de platos. Los usos de la cerveza en la cocina son muy variados: se la utiliza para marinar pollos, pescados y carnes, para preparar sopas, salsas y aderezos, para cocer mariscos y para confeccionar panes y repostería. Existen innumerables recetas con la cerveza como ingrediente. Cuando se cocina con cerveza, hay que tener presente que el alcohol se evapora al calor, lo cual reduce el contenido de calorías, pero al mismo tiempo aumenta levemente el amargor. Es por eso que, en general - salvo que sea ese el efecto que se busca - es preferible utilizar cervezas de baja lupulación, como por ejemplo Imperial o Rock Ice.

Cerveza, salud y responsabilidad

La humanidad ha consumido cerveza, en distintas formas, desde hace unos 6.000 años. Es posible que su producción se haya iniciado en forma accidental, cuando alguien dejó fermentar algunos granos de cereal en agua. Todavía hoy en ciertos lugares se fabrica cerveza casera en forma similar. Pero, naturalmente, el resultado de esos procesos es muy distinto de la cerveza transparente, dorada, pura y espumante que todos conocemos. La composición de la cerveza ha sido prácticamente la misma durante los últimos 400 años. Comprende agua pura, un cereal básico -generalmente cebada - y a veces algún otro cereal adjunto.

Además, una hierba llamada lúpulo que aporta estabilidad biológica, aroma y un sabor ligeramente amargo.

Durante la fermentación de la cerveza se genera una pequeña cantidad de alcohol. El

contenido de alcohol de las cervezas costarricenses es bajo: menos del 4% por masa, en promedio. Para comparar, el vino tiene entre 11 y 15% de alcohol, y los licores en general más del 35%. Otra diferencia entre la cerveza y esas otras bebidas es que, al estar el alcohol de la cerveza altamente diluido en agua y otros elementos, se consume y se absorbe más despacio que el del vino o los licores. Esto último es importante. A muchos adultos les gusta acompañar los alimentos con una bebida mientras departen con amigos o familiares. Pero pocos desean sentir los desagradables efectos del abuso o la embriaguez. Una manera de evitar que ello ocurra es darle oportunidad al organismo de eliminar el alcohol que se ha ingerido. Una cerveza, una copa de vino o una onza de licor es lo que normalmente puede eliminar el organismo en una hora* sin acumular alcohol en la sangre, que es lo que produce la embriaguez. Por eso es recomendable, si se va a tomar alguna bebida con alcohol, hacerlo despacio, y preferiblemente en compañía de alimentos. En esto, como en tantas cosas de la vida, la moderación es la clave. El exceso en el consumo de cualquier producto tiene efectos indeseables. El abuso de las bebidas alcohólicas, en particular, afecta el juicio y la capacidad de coordinación, altera las percepciones y reduce la capacidad de atención, todo lo cual puede conducir a accidentes y otras situaciones peligrosas o desagradables. Además, el abuso perjudica la imagen social de la persona, y si el exceso se repite por mucho tiempo puede provocar enfermedades diversas, incluido el alcoholismo. Algunas personas no deben ingerir alcohol en ninguna circunstancia: los menores de edad, las mujeres embarazadas y quienes padecen la enfermedad del alcoholismo. El resto de los adultos, si deciden consumir bebidas alcohólicas, deben hacerlo con responsabilidad, respetando sus límites de tolerancia, y no deben manejar vehículos o maquinaria bajo sus efectos. Recuerde que, si usted es un adulto, tiene que velar por su salud, su buen juicio y su imagen, y además debe dar un buen ejemplo* La capacidad de eliminar alcohol varía según el peso y el género de la persona, entre otros factores. El promedio de una unidad de consumo por hora es aceptado internacionalmente como referencia.

Leyes sanitarias y comerciales

La historia de la cerveza se puede también analizar según el ángulo de la sanidad. En efecto, ya se ha hablado de que la presencia de alcohol permite desde siempre el consumo de una bebida sin algunas bacterias corrientes como la salmonella y otros. Pero también desde muy antes, los elaboradores han añadido numerosas cosas en la cerveza. Están documentadas incluso exageraciones como el hígado de ternera. Tanto es así que desde del siglo XIV, aparecen en Alemania e Inglaterra leyes para regular aquello que se añadía a la cerveza. La culminación de todas estas leyes en la ley de pureza bávara (Reinheitsgebot) dictado por el rey Guillermo IV de Baviera el día de San Jorge de 1516. En éste el rey determinaba que la cerveza solamente podía hacerse con agua malta de cebada y lúpulo. Esta ley hizo desaparecer muchas recetas particulares de cerveza de los territorios donde se aplicó, especialmente de las especialidades en las que era preciso añadir algún azúcar o variar en los aromatizantes botánicos. En otros países, las leyes no fueron tan estrictas y se permitieron conservar recetas en las que figuraban algunos aditivos. La ley de pureza también contribuyó notablemente a aumentar la fortuna del rey que tenía el monopolio de la producción de cebada.

17. El vaso ideal para beber cerveza

El vaso que utilizamos para beber una cerveza puede ensalzar o por el contrario oscurecer las propiedades que presente tan valorada bebida, la causa, es simplemente la composición del cristal y la forma que presente el vaso en cuestión.

Elaborar el cristal ideal para un vaso que pueda contener la cerveza presentando de forma óptima sus propiedades aromáticas y gustativas es una de las tareas que ha mantenido ocupado a Jim Koch, fundador y presidente de la Boston Beer Company.

Muchas han sido las pruebas realizadas y los esfuerzos de Jim Koch para obtener el vaso ideal para beber cerveza, ha recorrido y contactado con más de una docena de

prestigiosos vidrieros para crear el prototipo ideal. El vaso ideal ha resultado ser uno elaborado por un vidriero alemán que ha logrado obtener un producto bien estructurado que se adapta a la boca y que es capaz de aislar la cerveza de la temperatura de la mano que lo sostiene.

Hay que decir que el diseño a juzgar por la foto es elegante y realza a la cerveza, ¿llegaremos a ver estos especiales vasos en nuestro país?

Vasos con doble cristal para mantenerla bien fría

Nuestros compañeros de Comradicción han publicado una nota sobre estos vasos hechos con doble cristal que actúa como aislante y por lo tanto mantiene tu bebida fría por más tiempo. Ideales para tomar una cerveza bien fría.

Además si quieres usarlos para servir alguna bebida caliente, la gruesa pared de cristal impedirá que tus dedos se quemen al tocar el vaso.