

CERVEZAS DEL MUNDO



**LA HISTORIA
DE LA
CERVEZA**



LA HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA CERVEZA

PRIMERA PARTE

Existen referencias de que en la remota Mesopotamia ya se producía cerveza. Se han encontrado hasta recetas de elaboración de cerveza en escritura cuneiforme. Esta bebida les gustó tanto a los egipcios, que aprendieron rápidamente a elaborar este “vino de cebada” y la hicieron su bebida nacional. Como era una bebida tan popular se elaboraba en verdaderas fábricas.

El proceso de elaboración de la cerveza consistía en la ruptura de la cebada (malteada o no), mezclarla con agua y hervir la mezcla ligeramente. Se dejaba fermentar esta papilla durante algunos días y se pasaba a unas cestas que favorecían el goteo del líquido que se recogía en un botijo. Se solían añadir miel y algunas plantas aromáticas.







Existen algunos escritos griegos sobre la cerveza egipcia, como los de Esquilo y Sófocles, pero esta bebida no les gustó ni a los griegos ni a los romanos.

SU LLEGADA A BÉLGICA

Existen varias interpretaciones sobre el camino seguido por la cerveza hasta que llegó a Bélgica. Se dice que los romanos introdujeron la cerveza en la Península Ibérica y que de ahí pasó después a Galia, pero Julio César, en su conquista de Bélgica, dijo que esos guerreros, casi invencibles, ya bebían cerveza. Otros dicen que fueron los celtas, y más tarde los germanos, los que introdujeron la cerveza en el norte de Europa. Se cree que esta fue la ruta real, por varias razones:

a) Los países cerveceros de siempre han sido las Islas Bri-

tánicas, Bélgica, Alemania y hasta Escandinavia;

b) La división entre la Europa cervecera y la Europa vinícola coincide aproximadamente con la frontera lingüística entre los latinos y los germanos/celtas, aunque no se pueden olvidar la larga historia y las influencias mutuas que han tenido lugar a través de las guerras y el comercio.

Al contrario de lo que ocurría con los egipcios, que producían la cerveza en verdaderas fábricas, los celtas, germanos y galos hicieron de la elaboración de la cerveza una actividad doméstica, casera.

■ La popularidad de la “cervesia” o “cervoise” entre los galos se debía, en parte, a la falta de agua potable. La cerveza, al tener una fase de cocción, estaba libre de bacterias, con lo que

Pasteur fue el primero en observar que el azúcar es convertido en alcohol y CO₂ por levaduras en ausencia de aire



formaba parte de la dieta diaria como “pan líquido”. En su elaboración se usaba más el trigo que la cebada, y la hierba que más frecuentemente se añadía era el comino, aunque también se solía echar miel.

■ Los galos inventaron las cubas y los toneles, ambos de madera; los primeros servían para la fermentación y maduración, y los toneles para la conservación y transporte de la cerveza.

Hasta el siglo IX la elaboración de la cerveza no cambió mucho; era una tradición casera y las recetas se pasaban de una generación a otra de forma oral. La producción se destinaba al consumo familiar, aunque la parte sobrante se vendía a los vecinos.

La edad media

APARICIÓN DE LOS MONASTERIOS

Durante los siglos VI y VII se fundaron en Bélgica los pri-



meros monasterios. Se construyeron sobre terrenos regalados, por lo que eran poco fértiles, pero los monjes se esforzaron en aumentar su productividad a base de duro trabajo y mucha fuerza de voluntad. Como las órdenes monásticas tenían la obligación de autobastecerse, en cada monasterio había un edificio “de piedra” dedicado a la elaboración de cerveza.

■ Este edificio estaba separado del resto del monasterio, igual que el horno (panadería y secador de malta) y la forja, para evitar incendios, con lo que se situaba junto al río y a un molino de agua y cercano a las cuadras, ya que los restos de malta servían como pienso para los animales.



■ La cerveza formaba parte de la vida diaria de los monjes. Durante mucho tiempo esta bebida fue el único alimento que se podía tomar durante la Cuaresma.

UN VUELCO EN LA PRODUCCIÓN DE LA CERVEZA

Durante el gobierno de Carlo Magno la ubicación de la cerveza cambió radicalmente. El emperador mandó traer a la corte a los mejores “fabricantes” de cerveza, lo que llevó a considerar la elaboración de la cerve-

za como un oficio por primera vez. La cerveza pasó entonces a producirse en una cervecería común por pueblo, en la que los habitantes de ese pueblo podían elaborar su propia cerveza, pagando un impuesto al señor feudal.

Estas cervecerías se ubicaban, por orden del señor feudal, al lado de su molino, porque así cobraba impuestos dos veces, una por la molienda del cereal y otra por la producción de la cerveza. Los impuestos se pagaban en cerveza.

El método de elaboración no necesitaba cambios, pero había que poner mucho interés en el proceso de cocción, para evitar la propagación de enfermedades.

EL INGREDIENTE OLVIDADO: EL GRUIT

El sabor de la cerveza medie-

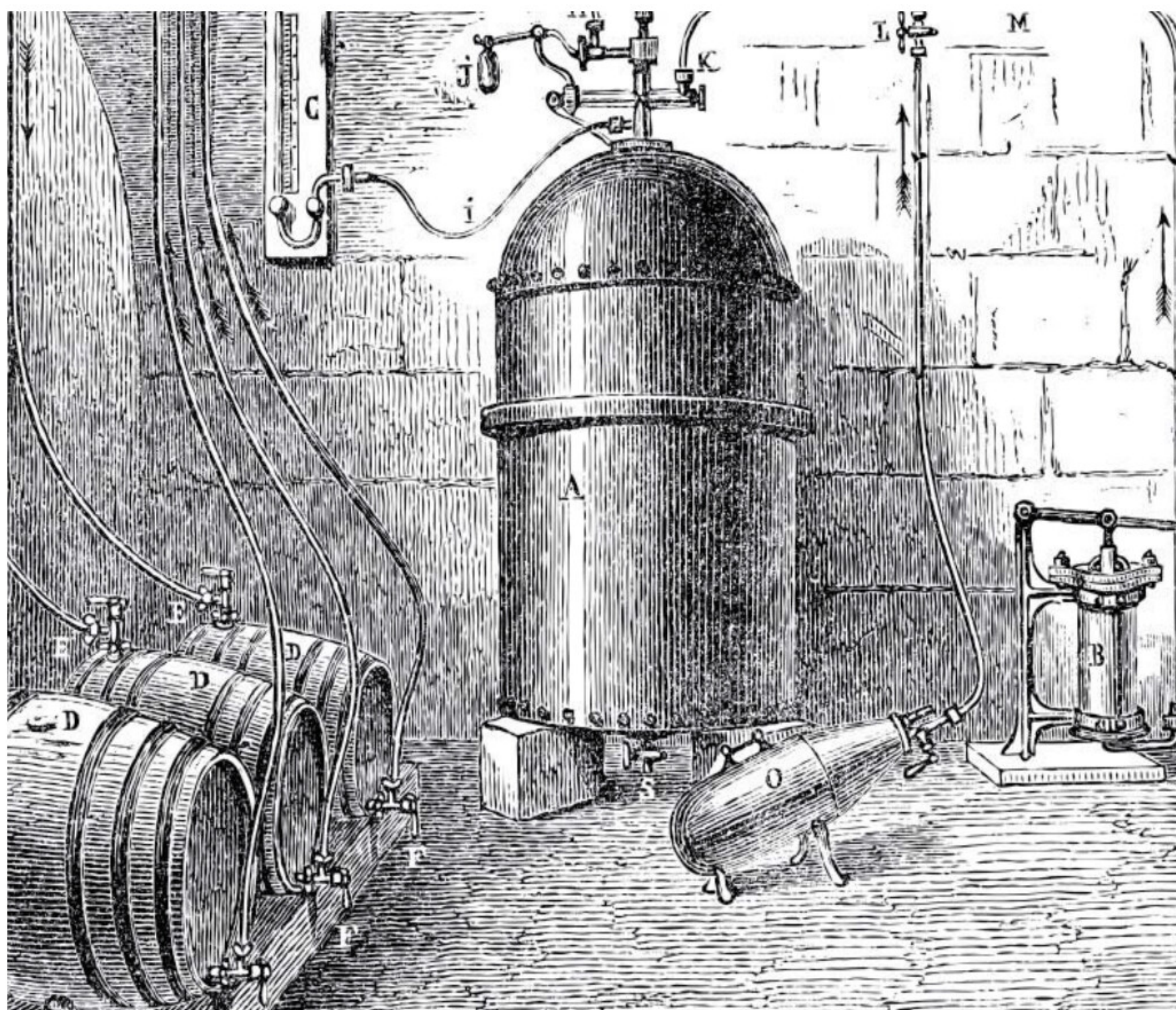
val no era el de ahora, debido al uso de diferentes cereales. Aunque antes se utilizaban cebada, trigo, avena y centeno, como actualmente, el gusto diferente lo producía un ingrediente que se solía añadir a la malta: el gruit (grutum).

■ Existe un documento oficial del año 999 en el que ya se habla del grutum. Ha sido un ingrediente muy enigmático durante mucho tiempo, pero gracias a los estudios de contabilidad de varias ciudades medievales, se sabe que se trata de una mezcla de cinco o seis plantas secas, en polvo y mezcladas con resina de pino. Eran plantas silvestres de tierras pantanosas o marismas, muy húmedas.

El gruit servía como conservante y para aromatizar la cerveza.



La composición del gruit podía influir tanto en el resultado final del producto, que el oficio de “gruittier” (grutero) era muy importante y la composición del gruit se guardaba en secreto. Para elaborar la cerveza había que pasar necesariamente por el grutero, para comprarle el gruit. El dueño feudal fijaba la cantidad de gruit por hectolitro que había que emplear y también el precio de venta, incluido el impuesto. Algunas ciudades medievales obtuvieron un fuero que les permitía comercializar el gruit pagando determinados impuestos al señor feudal. Como este ingrediente era tan importante, los grutereros eran los hombres más ricos de la ciu-



dad. Un ejemplo de su importancia es el edificio “Gruuthuse” de Brujas, que perteneció a los señores grutereros, que tenían derecho a tener a su servicio a quince soldados. Hoy en día es un ingrediente imprescindible en nuestra cerveza. Fue introducido por los monasterios.

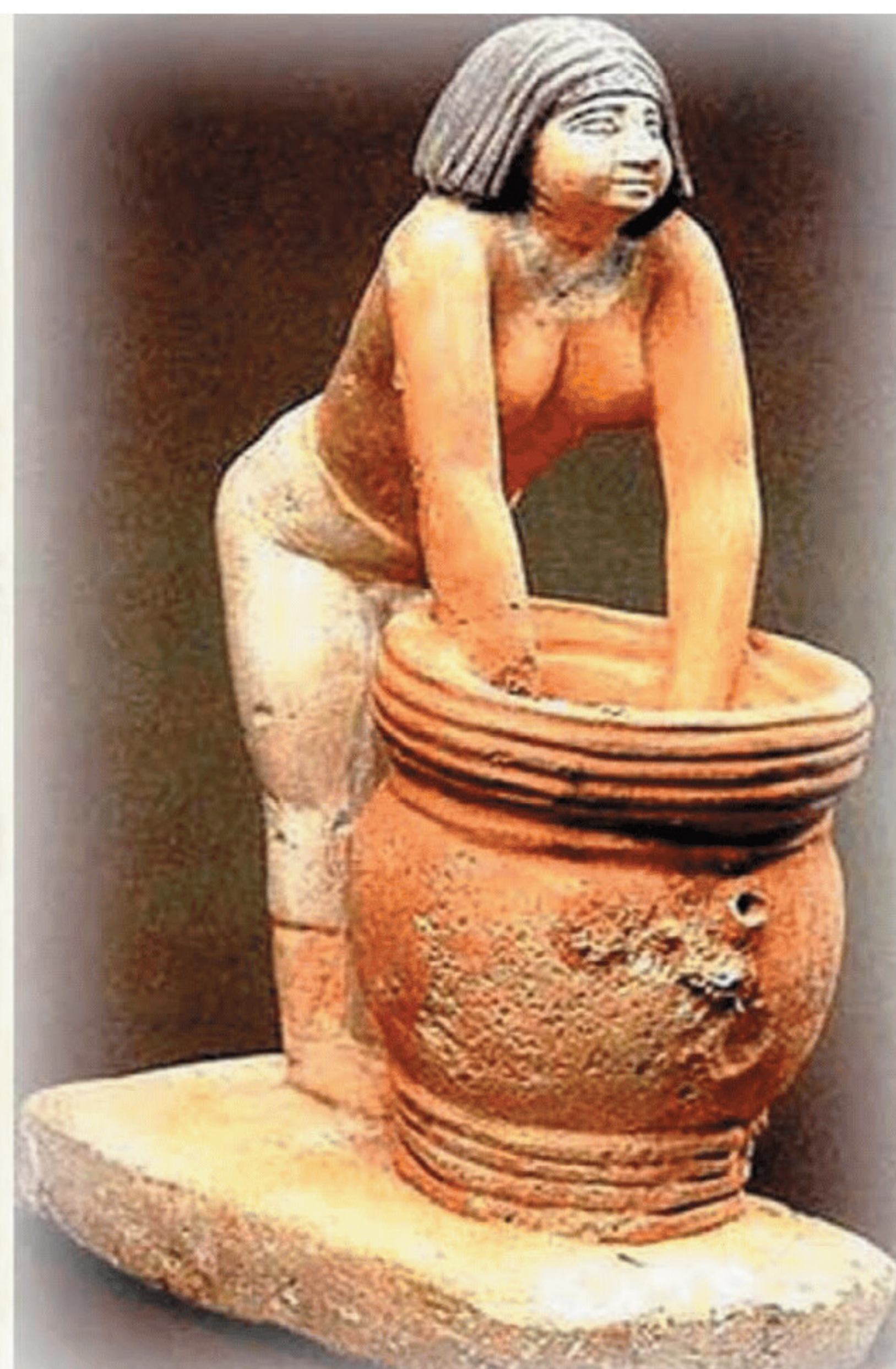
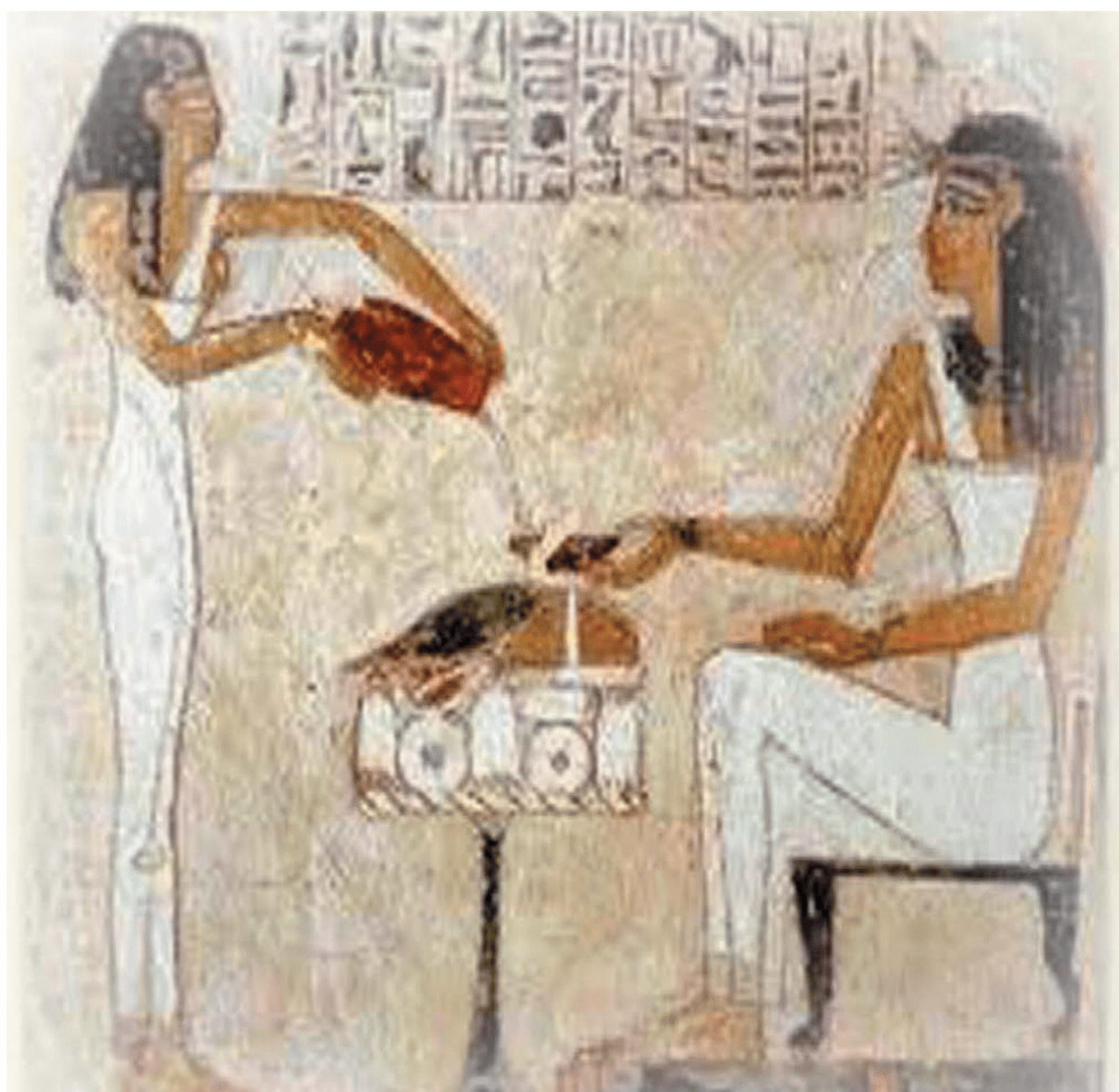
LA RENOVACIÓN MÁS IMPORTANTE DE LA EDAD MEDIA: EL LÚPULO

Esta planta ya existía en Babi-

lonia y los pueblos eslavos la cultivaban en Europa como alimento. Los monasterios cultivaban el lúpulo en el siglo VIII, pero su utilización en la elaboración de la cerveza no se constata hasta el siglo XII. Su sabor amargo hacía a la cerveza más ligera y también servía para combatir levaduras silvestres, por lo que la cerveza se conservaba mejor, mejorando las posibilidades de transporte y

comercialización.

■ Los señores feudales intentaron parar el uso del lúpulo, para no perder sus impuestos sobre el gruit, pero las ciudades “Hanza” del norte de Alemania, que empezaron a elaborar cerveza con lúpulo, eran tan poderosas comercialmente, que se empezó a importar esta cerveza a los Países Bajos. El éxito de esta cerveza ligera y





lupulizada hizo que desapareciera la utilización del gruit. La consiguiente desaparición del impuesto sobre el gruit llevó a la aparición de un nuevo impuesto especial en la producción de la cerveza. Este impuesto especial todavía existe.

■ El uso del lúpulo en lugar del gruit hizo que la denominación “cervesia” o “cervoise”

cambiase a “bier”.

LA ORGANIZACIÓN GREMIAL

La paz relativa que existió en Europa al finalizar las cruzadas favoreció el comercio y la primera industrialización llevada a cabo por las ciudades, les permitió separarse poco a poco del poder feudal. Estas ciudades obtuvieron determinados fueros que

evitaron que el resultado de sus trabajos cayeran en manos de los señores feudales.

Las diferentes industrias de las ciudades formaron organizaciones gremiales o gremios; el gremio de los cerveceros fue, en muchos casos, el más poderoso de todos. Buen ejemplo de su poder fue la “casa de los cerveceros” que tenía cada ciudad, donde se reunían estos productores.

La Confederación de las Cervecerías Belgas reside hoy en la Casa de los Cerveceros de Bruselas, situada en la Plaza Mayor. Aunque este hermoso edificio perteneció primero al gremio de los curtidores y, más tarde, al de los tejedores, los cerveceros lo compraron ya en el siglo XVII.

Para formar parte de este gremio había que pasar un período de aprendizaje que finalizaba con un examen; luego se tra-

bajaba durante un tiempo en la cervecería de uno de los miembros. La aceptación como miembro costaba bastante dinero. El gremio era muy poderoso y tenía como objetivos defender sus intereses y fomentar la solidaridad entre sus miembros.

LA CERVEZA BELGA EN LOS SIGLOS XVI Y XVII

Como la cerveza era más barata que el vino, que era importado, y el agua en muchos casos era poco o nada potable, el consumo de la cerveza estaba muy extendido y era diario.

■ Hasta el siglo XV toda la cerveza era de fermentación espontánea. A partir del siglo XV se empezó a utilizar levadura o los restos de una producción anterior, que contenía restos de fermentación.

Las bacterias de la levadura sólo eran activas a temperaturas



elevadas: 15 - 25 °C.

■ En esa época se bebía tanto cerveza fuerte como ligera; esta última era la de consumo diario.

■ Hacia el año 1620 el consumo per cápita en Amberes era de 400 litros por año. Los soldados, por ejemplo, tenían derecho a dos litros de cerveza al día, tanto

en tiempos de guerra como de paz. A finales del siglo XVII el consumo per capita en Flandes bajó a 250 litros al año.

■ Cada región tenía su propio estilo de cerveza, pero esta gran variedad de especialidades locales no impidió la importación de cerveza de otros países. En Bruselas, por ejemplo, se vendía

cerveza de Irlanda, los Países Bálticos y Hamburgo.

Estos fueron los siglos de la estructuración y reglamentación, debido a la gran influencia de los gremios cerveceros. A partir de esta época los cerveceros eran profesionales que tenían que aplicar las normas del gremio. El gremio podía imponer las materias primas que se debían utilizar, controlaba la calidad de cada producción y fijaba los precios de venta. También controlaba los locales de hostelería e imponía sus normas.

■ Los impuestos especiales eran el ingreso más importante de las arcas de las ciudades. En Amberes constituían el 60 % de sus ingresos

a finales del siglo XVI.

■ Aunque en esta época ya se puede hablar de una verdadera industria cervecera, la burguesía todavía tenía derecho a su propia elaboración, o podía encarregar producciones a la cervecería comunal.

También quedaban muchas cervecerías caseras activas.

EL SIGLO XVIII

Durante el siglo XVIII, tiempos de turbulencias políticas y guerras, no hubo grandes cambios





en el mundo de la cerveza. Lo que sí cambió fue la aparición de una limitación de las libertades de las cervecerías feudales, que no pagaban impuestos, en favor de cervecerías-granjas.

■ Con la Revolución Francesa llegó el desorden y la miseria, sobre todo durante el invierno, y la carestía de 1795. Aunque la anexión de Bélgica al Imperio Francés no afectó básicamente a la producción cervecera, el anticlericalismo de los revolucionarios franceses llevó a la fuga de los monjes cistercienses, al cierre de sus cervecerías y a la confiscación de sus bienes.

PROSPERIDAD PARA LA EMPRESA CERVECERA EN EL SIGLO XIX

La reunificación de los Países Bajos, entre 1815 y 1830, coincidió con la Revolución Industrial en Bélgica, que se produjo aquí

antes que en ningún otro país, y que tuvo lugar a base de la perfección de nuevas tecnologías importadas de Inglaterra. La imposición de un nuevo sistema de impuestos especiales por parte del gobierno holandés hizo que los cerveceros belgas participaran en la revolución contra el régimen holandés.

El primer gobierno belga contaba con tres cerveceros que quisieron subir los impuestos sobre el café, para compensar la reducción del impuesto especial sobre la cerveza.

La independencia de Bélgica en 1830 y los problemas consecuentes retrasaron esta revolución, pero a partir de 1850, con las garantías de un sistema bancario estable y la construcción del ferrocarril por toda Bélgica, se consolidó la industrialización. Durante esta época aparecieron algunos inventos que revolucionaron el mundo cervecero. Hasta

1880 en Bélgica se elaboraba exclusivamente cerveza de alta fermentación. El éxito creciente de la cerveza de baja fermentación, importada de Checia y Alemania, llevó a la fundación de la “Brouwerij Van Koekelberg” (“Cervecería de Koekelberg”) en 1886, que fue la primera cervecería especializada en baja fermentación. Su éxito, debido en parte a la gran aceptación de este tipo de cerveza por parte de los consumidores, estaba asegurado por la contra-

tación de expertos cerveceros de Munich. Esto condujo a la construcción de otras cervecerías de baja fermentación y a la transformación de las cervecerías tradicionales, que aceptaron esta nueva tecnología.

Bélgica ocupaba en 1897 el segundo lugar a nivel mundial en el consumo de cerveza, con 169,2 litros per capita, detrás de Bavaria, que consumía 253,8 litros.

La importancia de la industria cervecera se refleja en su omnipresencia en la exposiciones



universales con unos pabellones impresionantes, verdaderas obras de arte arquitectónico y decorativo. Pese a la importancia de la propia industria cervecera, no se puede olvidar la creciente cifra de cerveza importada, especialmente de Alemania, lo que llevó a la creación de aranceles.

Del siglo XX en adelante LA CRISIS DE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

A principios del siglo XX se produjo una crisis en el sector cervecero, debido a problemas sociales, como huelgas y exi-



gencias de subidas de sueldos, y la aparición de numerosas cervecerías nuevas (en 1907 había en Bélgica 3387 cervecerías). Había un exceso de producción para las necesidades de los consumi-

dores. Se produjo entonces una dura competencia en la que se bajaron los precios.

■ La crisis en el sector hostelero llevó a la implantación de ayudas a los hosteleros por parte de las cervecerías, imponiendo contratos para la venta de sus cervezas en exclusiva (compra de mercado).

CERVEZAS DEL MUNDO
ES EDITADO POR



mediacontenidos.com - produccion@mediacontenidos.com
HECHO EL DEPÓSITO QUE MARCA LA LEY. RESERVADO
TODOS LOS DERECHOS DE AUTOR.

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL.
DIRECTOR EDITORIAL: HUGO ZANUSSO - JEFE DE
REDACCIÓN: JORGE REDROSO - ARTE: MARÍA DE LOS
ÁNGELES GUTIÉRREZ - CORRECCIÓN: LOURDES CAFFA
FOTOGRAFÍAS E INFOGRAFÍAS: SHUTTERSTOCK IMAGES -
DEPOSITPHOTOSPRODUCCIÓN ESTUDIO Z

PROXIMA ENTREGA
**HISTORIA DE LA
CERVEZA**
segunda parte

