



Cerveza: cultura líquida milenaria sin fronteras



Desde el año 2007, el primer viernes del mes de agosto se celebra el Día Internacional de la Cerveza, instaurado con los propósitos de reunirse con amigos y disfrutar una cerveza, homenajear a los hombres y mujeres dedicados a prepararla y servirla, así como unir al mundo bajo la bandera de esta bebida celebrando la variedad de todas las naciones juntas en un día.



Existen más de 500 cerveceras en España. / [Quim Dombrowski](#).

La cerveza es una de las bebidas más antiguas de la historia de la humanidad y la bebida fermentada más consumida en el mundo, sólo por detrás del agua y del té. En el mundo se consumen más de 150 mil millones de litros y nos gastamos más de 350 mil millones de euros en cerveza.

España es el cuarto productor europeo (37 millones de hectolitros) y se sitúa entre los doce primeros del mundo, aunque somos consumidores moderados con solo unos 50 litros per cápita anuales frente a los 143 de los checos, que lideran el consumo mundial. Desde hace ya algunos años, en nuestro país, el consumo de cerveza sigue en alza y es superior al del vino.

De los monasterios medievales al *boom* actual

Los orígenes de la cerveza se pierden en el tiempo y están ligados a la agricultura y el cultivo de cereales. Hay referencias a ella en las culturas sumeria y babilónica en el Creciente Fértil. Sin embargo, es muy posible que una bebida fermentada a base de agua y de cereales surgiese en diferentes lugares de nuestro planeta. La cerveza de aquellos tiempos era algo distinta



Universidad Complutense de Madrid

Vicerrectorado de Transferencia del Conocimiento y Emprendimiento

Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI)

a la que conocemos hoy y se parecería más a una sopa de cereales fermentados aromatizada con distintas hierbas y especias.

Distintas civilizaciones elaboraron cerveza a lo largo de los siglos, egipcios, griegos y romanos, hasta llegar a la Edad Media donde destaca el papel de los monasterios en su producción. Con la Revolución Industrial la elaboración de cerveza se modernizó y la posibilidad de refrigerar estancias y equipos permitió el desarrollo de nuevos estilos basados en una fermentación a baja temperatura (lager) frente a la tradicional fermentación con levaduras tipo ale.

Tras la ley seca, la 2ª Guerra Mundial y la formación de monopolios de productores de bebidas alcohólicas, el número de cerveceras comenzó a decaer a mediados del siglo pasado, pero tras unos años se produjo un resurgir explosivo de pequeñas cerveceras, principalmente en los EE.UU. ("craft boom") que se ha extendido por todo el globo. Esto ha animado y diversificado el mercado con productos nuevos e innovadores o recuperando estilos tradicionales, algunos ya perdidos. El número de pequeñas cerveceras ha aumentado exponencialmente en España y hoy existen más de 500 cerveceras en nuestro país, que han dinamizado el mercado y animado al consumidor a conocer más acerca de esta bebida milenaria.

Light o para animales, su adaptación a los nuevos tiempos

La cerveza es una bebida diversa y con muchas variedades, existen más de un centenar de estilos de cerveza entre lagers y ales, de colores que van del amarillo pajizo a un negro intenso y con una gama de sabores característicos gracias a las combinaciones de maltas empleadas en su elaboración, a los lúpulos que le confieren amargor y aroma y a los productos generados en la fermentación por levaduras.

La elaboración de cerveza ha evolucionado mucho desde sus orígenes y sigue en constante transformación adaptándose a los nuevos tiempos. Hoy en día los productores apuestan por la diversificación en busca de nuevos aromas y sabores, mediante estrategias como la investigación con nuevas levaduras, la mezcla con otros ingredientes y la aplicación de distintas técnicas de maduración y envejecimiento. Tal es la diversificación que también se comercializan "cervezas" (extractos sin fermentar) para el disfrute de nuestras mascotas.

También se están produciendo avances tecnológicos para adaptar el producto a las necesidades de la población, como es el caso de las cervezas bajas en calorías, las cervezas sin gluten y el desarrollo de nuevas variedades sin alcohol, con el propósito de ofrecer al consumidor productos con unas características cada vez más parecidas a las cervezas convencionales.



Logo de la celebración. /
internationalbeerday.com



A estos aspectos relacionados con la salud hay que unir el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional cada vez más completa mediante un etiquetado adecuado.

Guiño al medio ambiente

En el ámbito de la sostenibilidad los retos son muchos, entre ellos la utilización de materias primas locales, la producción ecológica, una mejor gestión de los residuos del proceso de producción y el desarrollo de nuevos envases más respetuosos con el medio ambiente. Y en relación con los envases, en el mercado podemos encontrar latas, botellas y barriles que permiten a conservar mejor la cerveza, o que nos indican la temperatura óptima de consumo, se enfrían solos, facilitan la formación de espuma, emiten señales para llamar nuestra atención y nos pueden conectar a través de nuestros dispositivos móviles para obtener más información sobre la cerveza que estamos comprando o bebiendo.

Aunque en nuestro país lo más habitual era el consumo de la tradicional cerveza lager tipo pilsen “rubia”, en la actualidad la cultura cervecera está en auge y ya no es extraño pedir una cerveza por su nombre o por su estilo, similar a como ocurrió con la cultura del vino hace ya unas décadas. Las populares IPA, una cerveza negra porter o stout, una weissbier de trigo alemana o una clásica pilsner checa ya no son extrañas a muchos consumidores y se encuentran fácilmente en los lineales de muchos supermercados.

Por ello, desde la UCM, hemos querido contribuir a incrementar la cultura cervecera en nuestro país con la oferta de un curso de formación continua sobre “[Tecnología de la Elaboración de Cerveza](#)” cuya primera edición se ha celebrado este año. Brindemos por un feliz Día de La Cerveza, ¡A vuestra salud!



Manuela Fernández es profesora e investigadora de la Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria y Vicedecana de Postgrado y Ordenación Académica de la Facultad de Veterinaria de la UCM.

Juan Antonio Gilabert Santos es profesor e investigador de la Sección Departamental de Farmacología y Toxicología de la Facultad de Veterinaria de la UCM.

Ambos han dirigido el curso [Tecnología de la Elaboración de Cerveza](#) en la UCM.