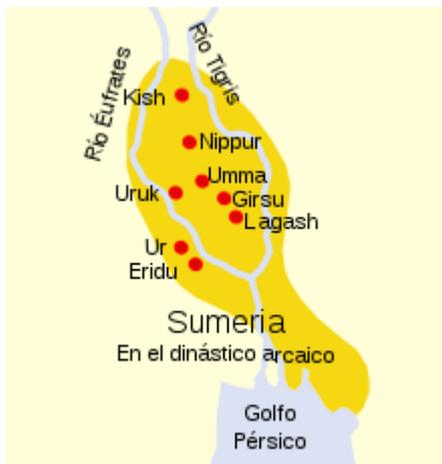


1. HISTORIA DE LA CERVEZA

La cerveza es uno de los productos más antiguos de la civilización. Algunos historiadores creen que su existencia se remonta 8000 años antes de Cristo, mientras que otros sostienen que apareció 6000 años a.C. Entre los indicios que llevaron a sacar esta conclusión se encuentra una tablilla de piedra que se halló en 1981 en la región que ocupaba la antigua Babilonia. Allí se describía una bebida con características similares a la cerveza, otro hallazgo fue una tabla de barro de origen sumerio que data del año 4000 a.C. encontrada en el actual territorio Sirio, en donde se observa a una mujer con dos grandes copas y una inscripción que decía: "bebe la cerveza con el corazón del león"

Hace más de 6,000 años en las márgenes de los ríos Tigris y Eufrates, los sumerios elaboraban y consumían Cerveza.



La historia dice que los babilonios heredaron de los sumerios el arte del cultivo de la tierra y la elaboración de la Cerveza. Uno de los decretos más conocidos de la época, emitido por el Rey Hammurabi, dispuso normas sobre la fabricación de esta bebida, en las cuales se incluían el precio del producto, la concentración adecuada y se establecían sanciones aplicables a quienes la adulteraran. La elaboración tenía carácter religioso y era realizada por sacerdotisas.

Según una tabla asiria fechada 2.000 años A.C., la cerveza formaba parte de las provisiones del Arca de Noé, y Cristóbal Colón al llegar a las Islas del Caribe descubrió que los indios americanos tomaban una bebida fermentada hecha con maíz.

Los griegos identificaron la Cerveza con los egipcios, ya que la palabra "zythum" usada por éstos, significaba vino de cebada. Un siglo antes de Jesucristo, Diodoro Sículo escribe "Se hace en Egipto, con cebada una bebida llamada zythum y que por lo agradable de su color y su gusto cede muy poco al vino".

Así como no se puede identificar a un inventor determinado de la cerveza, tampoco podemos señalar a un pueblo o país como el responsable primario de su producción en masa. Lo cierto es que bebidas elaboradas en base a fermentaciones de granos y/o frutos, existían en la antigua Mesopotamia, África, en el Lejano Oriente, e incluso en América antes del uso de la cebada como materia prima básica para la producción. Este cereal que se cultiva mejor en climas fríos, se impuso entre los pueblos germánicos frente a la uva, favoreciendo la producción de cerveza antes que el vino en países nórdicos como Alemania o Inglaterra, convirtiéndose estas regiones en renombrados productores de cerveza.

En sus comienzos, los egipcios obtenían la Cerveza fermentando el trigo, pero más tarde éste fue sustituido por otros cereales más idóneos, especialmente la cebada. La bebida se mezclaba con frutos, preferiblemente dátiles, se endulzaba con miel y se perfumaba con canela.

Los fabricantes egipcios de Cerveza eran exceptuados de prestar el servicio militar y tanto los soldados como las autoridades, recibían Cerveza como parte de su paga.

También existen pruebas de que los chinos producían una clase de Cerveza llamada "Kiu" hace más de 4,000 años, la cual se fabricaba a base de cebada, trigo, espelta, mijo y arroz.

Las primeras cervezas se elaboraban utilizando el cereal disponible en la región, por lo que cada pueblo poseía una bebida con características organolépticas diferentes. Por ejemplo en la Mesopotamia utilizaban trigo y mijo; sorgo en África; arroz en China y Japón y maíz en América.

En su "Historia Natural", Plinio el Viejo en el año 100 d.C., relata que algunas tribus germánicas recogían tablones curvos de madera y los unían con aros de metal, creando así la versión más antigua del barril de cerveza.



La producción de cerveza se tomó muy en serio tanto en el Viejo como en el Nuevo Mundo, a tal punto que esta bebida era uno de los componentes principales de la dieta de los primeros colonos.

Hasta el año 1.400 los ingredientes principales de la cerveza eran la cebada malteada, el agua y la levadura. Se añadía romero y tomillo con el doble propósito de añadirle sabor y evitar que la cerveza se descompusiera. Esta cerveza era turbia y contenía muchas proteínas y glúcidos, lo cual la convertía en una bebida muy nutritiva, que consumían tanto los campesinos como la nobleza.

Se cree que en el siglo XV se descubrió una nueva versión de cerveza. Los mercaderes de Flandes y Holanda introdujeron el lúpulo en su elaboración, lo cual le daba cierto sabor amargo. La variedad que contenía lúpulo se denominó "cerveza" y la que carecía de este ingrediente, "ale".

En la Edad Media los monjes europeos además de salvaguardar el saber literario y científico, resguardaron el arte de elaboración de la cerveza. Ellos refinaron el proceso prácticamente hasta la perfección, e institucionalizaron el uso del lúpulo por su sabor y sus propiedades como conservante.

El arraigo y preferencia de esta bebida fue tan grande, que en 1516 las autoridades bábaras bajo la administración de Guillermo VI, introdujeron las leyes de pureza de la cerveza. Las mismas restringían las materias primas aptas para su elaboración a cebada malteada (malta), agua y lúpulo. A esta "receta original" sólo le faltaba un componente en su descripción para hacerla completa, el agregado de levadura.

A finales del siglo XVII en Alemania se publica la obra "Zymotechnica Fundamentalis", que fue el primer intento en tratar de construir una teoría científica que explique el proceso de la fermentación [5]. En 1.680 el científico holandés Antón van Leeuwenhoek detecta por primera vez las células individuales de levaduras al observarlas en el microscopio. Sin embargo, hubo que esperar a Luís Pasteur para que se diera el paso final.

Hasta entonces, los productores de cerveza dependían de la levadura natural que transportaba el aire para que se produjese la fermentación. Al demostrar que la levadura es un microorganismo vivo, Pasteur hizo posible el control preciso de la transformación del azúcar en alcohol.

La tradición cervecera de Alemania es muy antigua, y según consta en una enciclopedia germana de 1645, la bebida típica de las tribus de ese país era el "Mer", tradicional brebaje fermentado, néctar divino.

Antes de conocer el lúpulo, los europeos del norte utilizaban hierbas aromáticas y plantas silvestres, logrando una Cerveza más ligera, de poca duración y no apta para el transporte.

En el siglo XII el rey Juan Primus, conocido como Gambrinus, combate el hambre en sus dominios a través del cultivo de la cebada, con lo que impulsó la fabricación de la Cerveza.

En la Edad Media, las tierras alemanas poseían cerca de 500 claustros en los cuales se elaboraba y comercializaba Cerveza, ya que al estar prohibido el vino en la cuaresma, bebían Cerveza. Esto no era privilegio exclusivo de los monjes, puesto que las monjas de los Prados de Santa Clara, recibieron de parte de los duques de Baviera, el derecho de elaborar su propia Cerveza

Alemania ha influido mucho en las características de la Cerveza moderna, al punto de que hoy en día cuenta con una "Ley de Pureza", promulgada por el duque bávaro Guillermo IV en 1516. Esta norma obliga a producir la bebida con cebada malteada, levadura, lúpulo y agua.

En la actualidad el término "cerveza" es una expresión genérica para designar al producto originalmente obtenido por fermentación alcohólica controlada, de un extracto acuoso de malta sola o en mezcla con otros cereales conocidos como adjuntos; lúpulos y levadura.

En el siglo XIX, la cerveza era aún un producto de temporada. No se sabía conservar y con el calor perdía toda su fuerza. La cerveza llamada «lager», sin embargo, recibe ese nombre en razón de su posibilidad de almacenamiento. Se elaboraba en otoño, para ser consumida en primavera. La fermentación baja y a baja temperatura favorece la conservación. En realidad iba fermentando lentamente mientras estaba almacenada. Actualmente todas las cervezas, incluso las de alta fermentación, son almacenables y llevan fecha de caducidad que alcanza unos tres años. «Lager» ha sufrido un cambio semántico, y ha pasado a significar cerveza de fermentación baja.