

CERVEZA DEL NEOLITICO

Sr. Daniel Ferrum, Maestro Cervecerero, Sommelier de Cerveza y cofundador de CERVEZA ARTESANA.

"Elaborar la cerveza del Neolítico fue un trabajo muy enriquecedor ya que nos permitió conectar con los ancestros reproduciendo una cerveza con ingredientes que podrían encontrarse cerca de la cueva en esa época, y todo a su vez visitando la cueva y colaborando con los arqueólogos para imaginar cómo podrían haberla elaborada con sus medios. Fue un gran reto, tras varias pruebas para traer de nuevo a la vida esta cerveza artesana ancestral a los paladares actuales sin tener un rechazo por el consumidor nació la Encantada, que ha tenido una gran aceptación por su perfil dulce, seco y complejo. Su nombre proviene de una estatuilla humana más antigua de la prehistoria de la Península Ibérica, que la llamaron el Encantat.

La Encantada es la cerveza neolítica de Begues (Baix Llobregat, España), la cerveza de un pueblo que fue protagonista en todo el mundo en general y en el sector cervecero en particular, gracias a un hallazgo sorprendente: los restos de fermentación de cerveza más antiguos de Europa.

El descubrimiento nos inspiró desde un principio, como empresa dedicada a la instalación de fábricas de cerveza artesana que somos. De hecho, decidimos financiar las excavaciones y colaborar en su financiamiento. Ahora que hemos puesto en marcha el Instituto de la Cerveza Artesana, sin embargo, nos hemos permitido imaginar cómo sería esta cerveza prehistórica que se bebía en Begues hace 6300 años.



Los varios hallazgos realizados en la Cueva de Can Sadurní han demostrado que el lugar era un punto de encuentro para los habitantes de la región en el período neolítico. De acuerdo con la Universidad de Barcelona, se cree que se celebraban banquetes, en los que se consumían productos extraños e, incluso, cerveza. Asimismo, "se podrían haber hecho rituales con un carácter simbólico marcado", comenta la facultad.



Organizado por el Ayuntamiento de Begues, CIPAG (el colectivo de arqueólogos al cargo de la cueva) y nosotros, dimos a conocer la Encantada como un producto neolítico, elaborado a partir de ingredientes que bien perfectamente se podrían encontrar hace miles de años en el entorno de la cueva. Así, la elaboramos con malta de cebada y moras, miel o incluso artemisa, que da el amargor a la cerveza. El lúpulo, ingrediente presente en prácticamente todas las cervezas hoy en día (excepto las gruit), no está presente, pues en ese período histórico aún no se usaba en la elaboración cervecera.



Pero lo que realmente beberían en aquella época (aun manteniendo los ingredientes) sería una cerveza mucho más ácida por las bacterias lácticas y acéticas sobre todo y menos alcohólica ya que se teoriza que la consumían al poco de fermentar. Como curiosidad en el neolítico no estábamos preparados genéticamente al alcohol 2-3% era suficiente para producir una gran resaca :)