

# Cerveza tipo Pilsner, nacimiento y orígenes

Autor: Pilsner Urquell España (<https://www.pilsnerurquell.com/>).



Si realmente quieres comprender qué es una pilsner debes conocer su interesante historia. No es una historia cualquiera, en su origen no es extraño escuchar sobre cuevas alpinas, un nuevo tipo de levadura, ingredientes checos, la revolución industrial, y una serie de eventos que llevaron a crear la primera pilsner dorada del mundo. Un evento que posiblemente sea el más importante en la historia de la cerveza.

## Estilos de cerveza

Existen dos categorías importantes de cerveza: ales y lagers. Una pilsner es simplemente un tipo de lager, así como también podemos encontrar las Bocks, Helles, Dortmunders y Märzens. Es muy común pensar que todas las lagers son doradas y ligeras, mientras que las ales son oscuras y pesadas. Pero en la realidad existen lagers oscuras así como ales doradas. Debiéndose realmente la diferencia entre estos dos estilos de cerveza a dos simples factores: al tipo de levadura utilizada y a la temperatura de fermentación.

## Ales vs lagers

Hasta el siglo XVI, casi todas las cervezas fueron ales y utilizaban cepas de levadura que emergían a la superficie durante la fermentación. La lager, cuyo nombre viene de la palabra alemana *lagern* y que significa “almacenar”, vino a descubrirse a mediados de los 1500 en Alemania, cuando los cerveceros bávaros almacenaron sus cervezas tipo ale en las cuevas heladas de los Alpes para evitar que las altas temperaturas del verano fomentaran el crecimiento de bacterias que echaran a perder la cerveza. Pero esas cuevas no solamente aportaron la temperatura idónea para almacenar, sino que empezó a encontrarse otro tipo de

levadura que permitió la fermentación entre los 0 y 8°C. Diferenciándose de la levadura utilizada en la cerveza tipo ale, la cual quedaba inactiva, por necesitar una temperatura más cálida. Esta nueva levadura, la *saccharomyces pastorianus*, también se diferenciaría por tener una fermentación más lenta y menos vigorosa que se depositaría en el fondo al terminar su proceso, llegando a conocer como levadura de fermentación baja. Este largo período de fermentación, que podía tomar desde varias semanas hasta varios meses, daba el tiempo para que la cerveza se asentara. Elaborándose así un nuevo tipo de cerveza de color pálido y con altos niveles de dióxido de carbono. En términos de sabor, esta fermentación suprimía los ésteres frutales y los fenoles picantes que se creaban durante el proceso de la ale. Logrando la lager un sabor más fresco y limpio, que por lo general resalta la dulzura de su malta y la amargura de sus lúpulos.



### **Pilsen, una ciudad nacida para elaborar y beber cerveza**

A finales de la década de 1830, en Pilsen, una ciudad orgullosa de sus casi 600 años de ser oficialmente construida para la elaboración de cerveza, estaba pasando por una crisis cervecera. La calidad de las cervezas estaba disminuyendo constantemente, y lo que es peor, eran inconsistentes, al punto de no saber si les servirían una pinta mala o una pinta imposible de beber. Además de eso, la cerveza era cara, y solo el orgullo les impedía elegir una selección de cervezas importadas que comenzaban a inundar la ciudad gracias a la revolución industrial.

Con el tiempo la situación se puso tan mal que, en febrero de 1838, un grupo de ciudadanos locales llevaron 36 barriles de cerveza mal elaboradas a la plaza principal de la ciudad para arrojar su contenido turbio a las calles empedradas como protesta. Lo que llevó rápidamente a propietarios de tabernas y productores locales a recaudar fondos para construir una nueva cervecería que se especializaría en la creación de una cerveza de fermentación baja que se conocería como la “Cervecería de los ciudadanos”.

La cervecería se construiría en Pilsen, con Martin Stelzer y Frantisek Filaus respectivamente como arquitecto y constructor, en un sitio cerca del río Radbuza provisto con agua blanda de pozos artesanales y de suelos areniscos que permitiría cavar bodegas amplias para almacenar la cerveza. Una vez construida, esta fábrica demostró ser una de las más avanzadas del mundo en ese momento, incluso contaba con un horno de malta patentado por un inventor inglés llamado Daniel Wheeler que contaba con un método mejorado de secado y preparado de malta. Esta tecnología permitía que la cebada malteada se tostara indirectamente, lo que permitiría al maestro cervecero un mayor control en el proceso para producir maltas más pálidas. Sólo hacía falta un maestro cervecero, por lo que los ciudadanos contrataron al joven Josef Groll, que vivía en un tranquilo pueblo alemán a 30 km con la frontera de República Checa y quien conocía muy bien el proceso de fermentación baja y almacenamiento, ya que había aprendido de su padre quien tenía una fábrica de cerveza.



### **Pilsner Urquell, la pilsner que inspiró a las demás pilsners**

Así fue como el 5 de octubre de 1842 el maestro cervecero Josef Groll junto a los mejores ingredientes checos, la levadura de fermentación baja y los procesos avanzados de la nueva fábrica, permitieron al mundo disfrutar del nacimiento de la primera cerveza realmente dorada que alguien haya podido ver. Sin duda un evento importante en la historia de la cerveza, no solo por su color, el cual se diferenció de las más oscuras y pesadas lagers alemanas del momento, sino por su equilibrio único entre dulzor y amargor gracias a los finos ingredientes checos: el lúpulo noble de Saaz, el agua blanda de Pilsen y la cebada de Moravia. Esta última preparada y ligeramente tostada para añadir un carácter profundo y dulce con aroma a pan fresco y tonos maltosos.

Esta Pilsner, cuyo nombre hace énfasis de la ciudad donde se elaboró, se hizo tan popular e inspiró a tanta gente que el término “pilsner” o “pilsen” se convirtió en un término genérico global para cualquier cerveza dorada de fermentación baja, ya fuese de la ciudad de Pilsen o no.



Es por este motivo que en 1898, la fábrica registra su cerveza como Pilsner Urquell, que en castellano significa “Pilsner de la fuente original” para subrayar el hecho de ser la primera. Pudiéndose decir que la Pilsner Urquell es la pilsner original, la primera lager dorada de la historia cuyos ingredientes seguirán utilizándose de la forma original y elaborándose en la misma fábrica desde 1842. Fábrica que abre sus puertas a miles de amantes de la cerveza interesados en conocer más de su historia, de perderse en sus túneles, de visitar la última cervecería en Europa central que tiene un taller para la fabricación de barriles de madera, y que por supuesto, deseen beber la versión más fresca que se puede obtener de la pilsner original, es decir, directamente de sus bodegas en el [tour de Pilsner Urquell](#).