

## HORNER BIER, LA CERVEZA QUE SACIABA LA SED DEL MISMÍSIMO MOZART

Autor: Unai López, responsable del blog ['Del grano a la copa'](#).

Que la cerveza es histórica y que tiene mucha historia no lo va a discutir nadie a estas alturas, y cuando te topas con información sobre estilos centenarios como el que nos ocupa hoy es cuando te das cuenta de ello. Hay países donde la cerveza ha tenido una mayor importancia y culturización, y es en la historia cervecera de esos países donde puedes encontrar curiosidades como este estilo tradicionalmente austriaco, el Horner Bier, un estilo que encandiló al mismísimo Mozart.

Se ubica el nacimiento de este estilo de cerveza en la pequeña localidad austriaca de Horn, situada en el estado de Baja Austria, muy cerca de la frontera con la República Checa, y según algunos escritos sobre impuestos, que datan del año 1687, ya se mencionaba este tipo de cerveza, aunque su mayor esplendor y popularidad se produjo entre los años 1700 y 1800, principalmente en la capital austriaca, Viena.



Se dice de ella que era la cerveza favorita del mismísimo Johannes Chrysostomus Wolfgangus Theophilus Mozart, Mozart para los amigos, sobre todo en la época veraniega, cuando más le gustaba beberla para saciar la sed y el calor. De hecho una de sus muchas melodías, que posteriormente fue atribuida al compositor Wenzel Trnka, hace una mención a este estilo en pleno verano, concretamente en la Bei der Hitz im Sommer eß ich gerne (me gusta comer durante el calor del verano) en sol mayor, un canon a tres voces que contiene la siguiente frase:

"Ich nehm Limonade, Mandelmilch, auch zu Zeiten Horner Bier, auch zu Zeiten Horner Bier; das im heißen Sommer nur, im Sommer nur (Tengo limonada, leche de almendras, también en la época de la cerveza Horner, también en la época de la cerveza Horner; que solo en verano caluroso, solo en verano)".

Otros escritos que datan de 1808 la sitúan como una de las tres principales cervezas de Viena, y la describían como una cerveza muy refrescante, con cierta efervescencia, muy ligera, con una graduación de unos 3 grados, poco amarga, ligeramente velada, elaborada en su totalidad con malta de avena sin tostar y con la adición de bitartrato potásico, conocido como cremor tártaro, una especie de sal acidificada que precisamente le daba ese toque ácido y refrescante a este tipo de cerveza.

[5405] Sehr gut abgelegenes [1]  
**Horner = Bier**  
in Plüßern ist während des Sommers täglich zu bekommen in der Stadt, oberen Bräunerstraße Nr. 1134, im Bierhause zur weißen Taube.

**Un anuncio de 1836 de cerveza Horner muy madura en botellas de gres, disponible durante el verano en la cervecería de Viena zur Weiße Taube**

A pesar de que este estilo acabaría desapareciendo a principios del s. XX, como no, por la irrupción de las cervezas lager, en su época llegó a tener una gran popularidad y cierto estatus social, ya que esta cerveza era muy bien vista y valorada en la alta sociedad austriaca, llegándola a comparar incluso con los champanes franceses o con su vecina Berliner Weisse, considerada por los alemanes como el champán del Norte.

Según se puede desprender del clásico cervecero de 1865, Die Gährungschemie (La química de la fermentación), del afamado químico alemán Karl Balling, la Horner Bier se maduraba y servía siempre directamente en botella de gres, tenía cierta carbonatación y no era precisamente barata. Se empleaban este tipo de botellas principalmente por su cierre, el cual era muy hermético y al abrirse emitía un sonido sordo muy particular y similar al descorche de un champán. Este formato de botella recibía el nombre de "plutzer", pero debido a este peculiar sonido que producía su apertura también se la conocía comúnmente como "banger", que significa algo así como petardo.

Otras fuentes también se aventuran a asegurar que el inventor de las Horner Bier fue un maestro cervecero llamado Faber, allá por 1750, y que muchos intentaron copiar sus elaboraciones sin mucho éxito. Con el tiempo, y tras la muerte de Faber, cerveceros de otras localidades vecinas a Horn empezaron a elaborar este particular estilo y a trasladarlo a principios de 1800 a Viena para su venta, de ahí que adquiriera cierta popularidad en la capital.

Lo que no está claro del todo es su fecha de desaparición pero inicialmente se sitúa alrededor de 1836, donde aún se publicaban los últimos anuncios de la Horner Bier junto a promociones

de grandes vinos europeos. No obstante en 1878 hubo un último intento de resurrección de este estilo por parte de un nostálgico cervecero de Horn, pero apenas 10 años después desistió de su intento y se centró en la elaboración y venta de la ya clásica Vienna lager.

En la actualidad poco más se sabe de este tradicional y curioso estilo austriaco, de hecho hay muy pocas menciones de cerveceros modernos que hayan querido reeditar este estilo, en parte puede ser porque no se conservan muchas recetas originales y en parte porque la elaboración de una cerveza 100% con avena es mucho más compleja y porque no decirlo, engorrosa, la avena es muy espesa y pegajosa, lo que obliga a emplear cáscara de arroz para evitar que se atasque el macerador.

Hay una referencia de una fábrica de Denver, Colorado, la Seedstock Brewery, que elaboró recientemente un lote de prueba de este viejo estilo junto con la colaboración del laboratorio de levaduras Propagate en Golden, Colorado. En palabras de su creador, Ron Abbott, el resultado fue el de “una cerveza más dulce y cítrica, no tiene un sabor a limón, pero se inclina en esa dirección, pero la dulzura de la avena casi le da una sensación de malta. Es tan diferente. Definitivamente tiene la apariencia de que va a tener mucho cuerpo, pero termina con un final bastante seco”.



Horner Bier de la Seedstock Brewery

Como veis la cerveza es un mundo, y cada una de ellas tiene una historia que merece la pena ser contada y disfrutada. ¡Salud! /

Bibliografía:

***Historic German and Austrian Beers for the Home Brewer*** (Andreas Krennmair)

***Hurra! Bier! Reisen zu Österreichs Brauereien. Wien: Österreichischer Bundesverlag*** (Conrad Seidl)

Otras fuentes consultadas:

[dafteejit.com](http://dafteejit.com), [europeanbeerguide.net](http://europeanbeerguide.net), [vinepair](http://vinepair)