

LA CERVEZA EN EL SIGLO XIX EN ESPAÑA

Autor: David Moya Manrique; Gerente establecimiento cervecero 4 PEDRES en Badalona

Tras varios siglos en que la cerveza tuvo que recorrer un largo camino espinoso por nuestra cultura, y a pesar de haber pasado con más pena que gloria por las diferentes épocas de nuestras tierras, finalmente, a finales del siglo XVIII, la industria de esta bebida quedó liberada en Madrid gracias a los cerveceros santanderinos.

Esta nueva libre competencia propició la aparición de nuevas pequeñas fábricas, dando lugar a un aumento de la calidad, y como no podía ser de otra manera, este fenómeno, también impulsó la apertura de múltiples centros de producción repartidos por toda la geografía española.

El consumo aumentó, y con él, como si fueran cogidos de la mano, fueron apareciendo más puestos de venta. Llegaron nuevos estilos con nuevos sabores y aromas, la cerveza se fue acomodando en los paladares españoles mientras experimentaba un proceso de industrialización, y entonces, junto con todos los avances tecnológicos y el aumento de producción y venta, también llegó la divulgación. Ahora sí, con el siglo XIX... por fin había llegado su momento. Con la nueva liberación del mercado, Madrid no tardó mucho tiempo en liderar el arte de los cereales en toda España.

En 1799, ya se había abierto una nueva fábrica con cervezas de estilo británico, pero hubo que esperar hasta 1815 para que el alemán Carlos Brück fundara una de las primeras fábricas de referencia en la capital durante este siglo: la Santa Bárbara. En ella, la cerveza producida se guardaba en cinco cuevas subterráneas que podían llegar a albergar hasta 500.000 litros, y contaba con un personal de entre dieciséis y veinte hombres. ¿Qué hubiera pensado Carlos I si hubiera podido contemplar tales instalaciones? La cerveza ya comenzaba a ser otra cosa.

A partir de ese momento, comenzaron a aparecer nuevas fábricas en la capital. Algunas duraron más tiempo, otras duraron menos. Y con tal de aprovechar ese creciente aumento de consumo, varios productores de bebidas gaseosas también empezaron a elaborar cerveza. A diferencia de las fábricas tradicionales, aprovecharon sus instalaciones para inyectar gas adicional a la bebida, y así reducir su contenido alcohólico, clarificarlas y alargar el periodo de conservación.

Entre unos y otros, es decir, entre los elaboradores y los consumidores, consiguieron que la cerveza se convirtiera en la segunda industria más importante en Madrid a mediados de siglo. Todo un logro si miramos hacia atrás en el tiempo. Por fin se había consagrado un mercado de competencia, y la competencia estimula la creatividad y la innovación, además de obligarte a mejorar tu producto para poder diferenciarte del resto. Tocaba seducir a los paladares de los bebedores, así que, de este modo, comenzaron a aparecer diferentes tipos de cerveza, que, aunque no llegaron a consagrarse del todo en el mercado, representaban un claro indicio de la fase de dinamismo que estaba experimentando la bebida.

En 1830, en la fábrica Santa Bárbara surgió la “cerveza de damas”, claramente enfocada al sector femenino. Con un sabor mucho más ligero, que según los fabricantes era parecido al vino de champaña, se presentó como una alternativa al fuerte sabor de las cervezas de fermentación alta que se estaban elaborando para entonces. De hecho, los consumidores muchas veces las mezclaban con limón o naranja para suavizar esa intensidad.

Más adelante, en 1862, la fábrica La Deliciosa también lanzaría al mercado su versión de este estilo de cerveza. El catalán Valentín Noet, en 1849, ideó la “cerveza aromática”, que se recomendaba para las enfermedades del estómago. El propio productor afirmaba que era económica y agradable al paladar, ya que “hace innecesario el limón”, haciendo referencia a que no hacía falta rebajar su sabor con ninguna otra bebida.

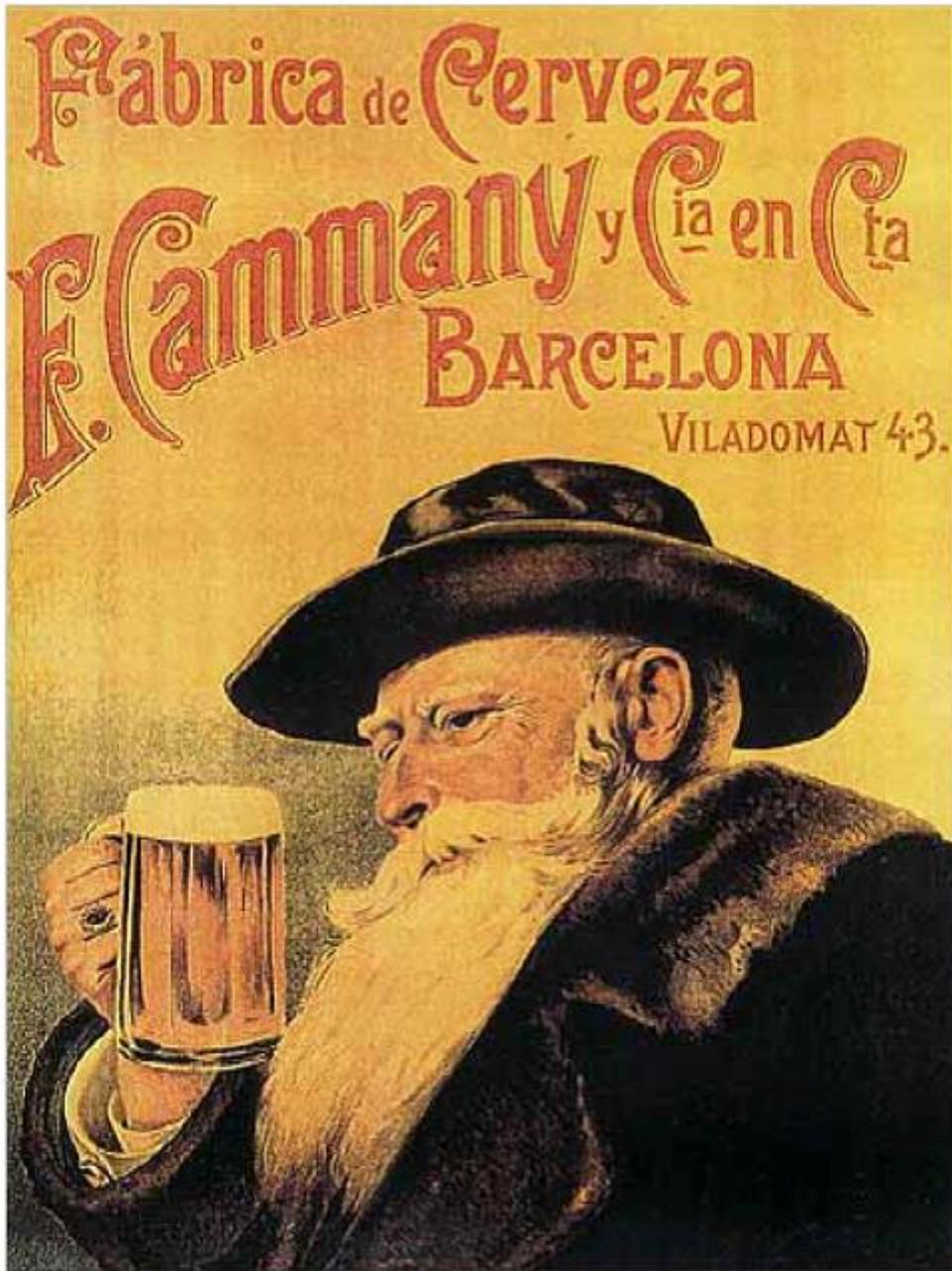
Al año siguiente, aparecen dos nuevos tipos: la cerveza de jengibre, por un lado, y por otro, la cerveza blanca de rosa, que su fabricante recomendaba como refresco y como bebida medicinal, ya que, según decía, lograba “abrir la gana de comer y atemperar la sangre”.

En 1855, surge otra cerveza denominada “La Saludable”, de la que se destacaban sus facultades terapéuticas: su consumo ayudaba a remediar los males de estómago y prevenir el cólera. Y, por último, a principios de la década de los años setenta, aún aparecieron dos tipos de cerveza más. Por una parte, la cerveza campesina concentrada, que estaba indicada para después de las comidas como digestivo para remediar todas las afecciones del estómago y facilitar la digestión; y, por último, apareció el extracto de cerveza, doble y amarga, que se presentó como una bebida tónica y atemperante que habría el apetito, ayudaba a la digestión y calmaba las irritaciones del estómago. Se indicaba como sustituto del vino, de las cervezas de alta fermentación y de la gaseosa, y su fabricante mencionaba que una cucharada en un vaso de agua era suficiente para disfrutar de la mejor cerveza, donde el consumidor tenía la opción de cargarla más o menos.



CAFÉ SUIZO DE MADRID

Barcelona tampoco tardó mucho tiempo en convertirse en el segundo centro de producción de todo el país, únicamente por debajo de Madrid. Allí, en tierras catalanas, en 1851, llegó un francés procedente de Alsacia llamado Luis Moritz Trautmann, quien estuvo produciendo cerveza en varios lugares hasta que en 1864 construyó una gran fábrica, que además iría ampliándola hasta consolidarse como el principal centro de producción catalán.



CAMMANY

Pero los cereales también comenzaron a germinar y fermentar en otras ciudades de la geografía peninsular como Bilbao, San Sebastián, Santander, Burgos, Sevilla, Málaga, Córdoba o Toledo. El líquido fermentaba y maduraba, la gente bebía y brindaba, así que, para comienzos de 1840, aparecieron un buen número de cafés, donde, además de servir granizados de chufa, limonadas, gaseosas y refrescos, también se vendía cerveza.

Para esas mismas fechas, en Barcelona, se pusieron de moda unos carretones cubiertos de toldos que recorrían las calles sirviendo cerveza en copas de cristal labrado. Las botillerías, muchas de ellas, también empezaron a vender esta bebida de cereales, y unos años después, comenzaron a aparecer los establecimientos denominados cervecerías, que solían pertenecer a las mismas fábricas y generalmente estaban ubicadas en el mismo edificio.

La cerveza ya se había introducido en el pueblo español, y esta vez había llegado para quedarse, y si no mirad este comentario de Luciano Martínez publicado en 1848: La cerveza ha venido a ser de un consumo tan grande como el vino, con una corta diferencia, y si sigue propagándose de esta manera, no será de admirar el que llegue un día en el que le sustituya, si no en su totalidad, al menos en la mayor parte.

Con efecto, hubo un tiempo al que nosotros hemos alcanzado, en que un vaso de cerveza era una pócima para el común de las gentes, y sólo estaba consagrada, digámoslo así, para unos poco que tal vez, más por distinguirse de la vulgaridad que por placer, hacían uso de esta bebida, que tan ingrata es al que la prueba por primera vez; pero el deseo de imitar a los que juzgamos de mejor gusto que nosotros, y de asemejarnos a los que más se distinguen, hizo que el uso de esta bebida se propagara más y más, y de clase más elevada pasó a la clase media, y de esta a la inferior; de suerte que en la actualidad se consume lo mismo por rico que por el pobre, y hasta en los despachos del vino se expende por copas a la gente menestral.

Esto ha hecho que nos empeñemos en manifestar su fabricación, aunque en la práctica no sea de las más expeditas. Creo que el texto habla por sí solo. Este crecimiento de centros de producción, y por consiguiente más cervezas, y por consiguiente más consumidores... fue mayoritariamente respaldado por el capital, la tecnología y conocimientos extranjeros. Aunque la cerveza tuvo otro respaldo también, y este no vino de fuera, sino todo lo contrario.

En 1816, el Gobierno prohibió la introducción de cerveza extranjera con el fin de fomentar la industria local de los cereales, excepto alguna entrada de partidas de cerveza ocasionales que llegaban destinadas a políticos y militares de graduación ingleses, donde las autoridades españolas vigilaban que esas cantidades no excediesen del consumo propio. Un ejemplo de ello fue la solicitud al Gobierno de un coronel inglés en 1819 para introducir cerveza para su consumo y el de su familia en Mallorca. No se le concedió el permiso, ya que, por lo visto, en 1816, ya se le había permitido llevar 400 botellas de cerveza inglesa a la isla, y como desde entonces solo había introducido 72 botellas en 1818, las autoridades españolas le respondieron: «... prueba todo esto o que no la necesita o que las ha introducido del contrabando; además de ser este género de prohibido comercio para fomentar nuestras fábricas...»

La producción seguía creciendo, y con ella, lógicamente, la demanda de envases. Así que los cereales también ayudaron a impulsar el crecimiento de esta otra industria: las botellas de vidrio. En Madrid, se encontraron con que la fabricación de recipientes de cristal era insuficiente para la demanda del sector cervecero, de modo que el Gobierno, con tal de incentivar una industria de envases nacional, decretó una Real Orden en 1827. En ella se levantó el prohibicionismo sobre la importación de cerveza en botella, pero se impuso un elevado arancel sobre la cerveza extranjera, ya que se trataba de fomentar tanto la industria cervecera española como la de envases de vidrio de fabricación nacional.

Finalmente, en 1849, hubo una nueva reforma arancelaria que provocó una gradual apertura del comercio exterior en España. Y todo esto únicamente durante la primera mitad de siglo. Y digo esto, porque los años que aún faltan de la segunda mitad, iban a ser determinantes para la cerveza, tal y como la conocemos desde hace muchos años.

En 1871, llega a Barcelona otro cervecero francés procedente de Alsacia: August Kuentzmann Damm. Seguro que os suena. Un año más tarde, funda, junto con su socio Camps, una fábrica de cerveza. Esta fábrica, sería la primera en incorporar el frío artificial en el proceso de elaboración en toda España... así que, con August, llega la cerveza de baja fermentación. Hasta entonces, toda la cerveza elaborada en todo el país era de fermentación alta, producida a temperatura ambiente, con alto contenido alcohólico y un reducido tiempo de conservación. Durante el proceso de elaboración, después de la cocción, el líquido también se enfriaba en cubas mediante el frío ambiental, pero ahora, con la introducción del frío artificial, ese enfriamiento del mosto era mucho más rápido.



AUGUST KUETZMAN - DAMM

La nueva cerveza tenía un menor contenido alcohólico, era más suave, más refrescante, más espumosa, y, por ende, mucho mejor adaptada a los gustos populares. En 1875, August se separó de su socio y abrió otra fábrica en solitario en el número 23 de la calle Viladomat de Barcelona, y se llevó consigo como maestro cervecero a su primo Joseph Damm. Desde entonces, la evolución cervecera de ese apellido se ha ido articulando a través de diferentes sociedades hasta llegar a 1910, en que fundaron S.A. Damm.

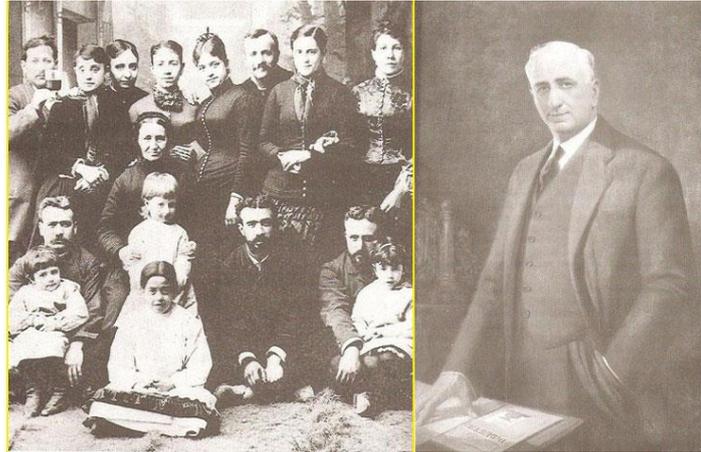
Durante todos esos años, su competencia fue la fábrica de Louis Moritz, quien no tardó en incorporar el uso de la refrigeración artificial y la fermentación de fondo. Y junto con él, tantas y tantas fábricas más. De hecho, durante el último tercio de siglo, la fabricación de baja fermentación fue adoptada en general por toda España.



LUIS MORITZ

El resultado era una cerveza mucho más definida para llegar a todos los paladares del gran público, pero ahora, los nuevos métodos de producción y los nuevos sistemas, requerían mucha más inversión que permitiera unos volúmenes de negocio mucho mayores. De este modo, poco a poco, y de una manera gradual, las pequeñas fábricas semiartesanales fueron desapareciendo, dejando su relevo a nuevos centros de fabricación más grandes y modernizados.

La cerveza ya había cambiado para siempre. En Madrid, durante este periodo, las dos fábricas que más destacaron fueron Hijos de Mahou y El Águila, quienes, desde sus inicios, como no, apostaron por la producción de cerveza de baja fermentación. En 1850, llegó a Madrid un ciudadano francés llamado Casimiro Mahou Bierhans, y sus primeros negocios estuvieron dedicados a la decoración y venta de pinturas, ya que fueron sus hijos quienes acabaron fundando la fábrica de cerveza Mahou. La inauguración fue en 1891, pero el señor Casimiro nunca la llegó a ver, pues falleció en 1875.



HIJOS DE MAHOU Y FAMILIA CASIMIRO

Mientras que, en 1900, se constituyó la cervecera El Águila, promovida por Augusto Comas y un grupo de inversores pertenecientes a familias terratenientes y aristócratas. La inversión para poner en marcha la fábrica fue de 2.000.000 de pesetas, la más grande que había habido hasta la fecha en toda España.



FACTORIA EL AGUILA Y AGUGUSTO COMAS BLANCO

Durante esta centuria, la cerveza experimentó una profunda transformación que marcó el camino hasta llegar a la bebida que todo aquel que lea estas líneas ha conocido cuando llegó a este mundo. Como ya he dicho en el primer párrafo de este artículo... ahora sí, con el siglo XIX, por fin, había llegado su momento.

En el siguiente siglo, la incorporación de todas estas nuevas tecnologías en las fábricas de cerveza españolas traería consigo la llegada de economías de escala en el sector, que darán lugar al nacimiento de nuevas grandes empresas que, algunas de ellas, aún perduran en nuestros días. Y es que la cerveza, ya nunca volvería a ser lo que un día fue en

nuestras tierras. Pero de todo esto, ni Carlos Brück, ni Valentín Noet, ni Luis Moritz, ni August Kuentzmann Damm, ni Casimiro Mahou, ni agosto Comas aún no sabían nada. Ellos simplemente bebían cerveza.