

JORNADA DE ESTUDIOS DE LA ASOCIACION ESPAÑOLA DE TECNICOS DE CERVEZA Y MALTA

CONFERENCIA DEL DOCTOR PIERRE BERGAL SOBRE «IMPORTANCE DE LA PURETE VARIETALE DE SORGES DU BRASSERIE»

El doctor Ruiz de Castroviejo desarrolló el tema «Pasado, presente y futuro del cultivo de la cebada en España»

Don Enrique Barceló y don Alfredo Mahou recibieron los diplomas de presidentes de honor de dicha Asociación

En la sala de conferencias del Instituto de Química Alonso Barba, de Madrid, y presidida por el Excmo. señor don Enrique Barceló Carles, presidente del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, se celebró el pa-

sado día 26 de marzo una Jornada de estudios organizada por la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, de acuerdo con el programa que la misma se ha marcado en su aspecto de divulgación. Técnicos de nu-



Aspecto que ofrecía la sala de conferencias del Instituto de Química Alonso Barba, de Madrid, durante la Jornada de estudios de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta

(Foto Portillo.)

merosas fábricas españolas llenaron la sala para escuchar las conferencias del doctor-ingeniero agrónomo don José Ruiz de Castroviejo Serrano (director de Cultivos de La Cruz del Campo, S. A., y delegado español en el Comité de Cebadas de la E. B. C.), y del doctor Pierre Bergal (director de Secobra, Francia, y miembro del Consejo de la E. B. C.).

PRESENTACION DEL DOCTOR BERGAL

Abrió la Jornada de estudios don Enrique Barceló Carles, que cedió el uso de la palabra a don Antonio Nolasco Fernández, el cual, en su calidad de presidente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, hizo la presentación de los conferenciantes, exponiendo que el propio doctor Ruiz de Castroviejo se encargaría de hacer una más detallada presentación del doctor Bergal. El señor Nolasco agradeció en primer lugar la presencia de tan numeroso y selecto auditorio, y recordó que este ciclo de conferencias se habían iniciado hacia aproximadamente un año, con la que pronunció el profesor De Clerck, que hizo una exposición de los diferentes problemas que se presentarían a los técnicos cerveceros. La segunda manifestación de este tipo se registró con motivo de la visita a los campos de cultivo de lúpulo en León, donde el profesor Isebaert hizo una exposición sobre el tema «Utilización racional del lúpulo en fábricas de cerveza». En esta ocasión los técnicos se reúnen para hablar de cebadas, materia prima de primordial importancia.

El doctor Ruiz de Castroviejo hizo uso de la palabra para, en primer lugar, presentar al doctor Pierre Bergal y resaltar su personalidad. Seguidamente pronunció su conferencia sobre «Pasado, presente y futuro del cultivo de cebada en España», que por su interés reproducimos íntegramente en este mismo número.

DISERTACION DEL DOCTOR PIERRE BERGAL

El doctor Pierre Bergal expuso ampliamente el tema de su conferencia, «Importance de la pureté varietale de sorges du brasserie» («Importancia de la pureza varietal en las cebadas cerveceras»). Exhibió diversos gráficos y comenzó su exposición indicando que actualmente el técnico o responsable de una maltería, además de saber adquirir lotes de cebadas con poder germinativo, humedad, porcentaje de proteínas, uniformidad de granos, etc., correctos, para poder obtener maltas de calidad y aplicar las técnicas de malteo más convenientes, ha de tener bien presente el concepto de pureza varietal de la cebada y conocer igualmente el nombre de la variedad que va a maltear y, por supuesto, las características analíticas de tal variedad.

Por lo que respecta a las características analíticas de la cebada, señaló que, aunque influenciadas por el medio, dependen fundamentalmente de los factores genéticos de la variedad. No quiere ello decir que, en cifras absolutas, las diferentes características analíticas sean idénticas para una misma variedad en cualquier medio que se cultive o en cualquier año agrícola,

pero sí es cierto que desde un punto de vista comparativo entre variedades, siempre ocurre que si una variedad tiene, por ejemplo, un poder diastásico, porcentaje de extracto, etc., inferior a otra variedad, esa diferencia entre variedades siempre existirá cuando se cultive en el mismo medio.

Añadió que en estudios e investigaciones realizadas en la estación de Maule, dependiente de Secobra, se ha llegado a confeccionar el denominado organigrama analítico de las variedades más importantes de cebadas cerveceras. En este organigrama se reseñan los siguientes factores analíticos: Extracto m. s., poder diastásico W. K., número de Hartong, esclerómetro (dureza y homogeneidad), diferencia entre molienda fina y gruesa.

Las siguientes cifras normales o standars constituyen el mínimo aceptable:

Extracto	80 %
Poder diastásico W. K.	120
Hartong 20°	22
Cifra de Hartong	5
Dureza esclerómetro	1.600
Homogeneidad	0,8
Diferencia entre molienda fina y gruesa	3

Observando el organigrama de diversas variedades correspondiente a un mismo año agrícola, cultivadas en un mismo medio y micromalteadas con el mismo programa, se pueden obtener las siguientes deducciones:

VARIEDAD UNION.—Organigrama con todas sus cifras superiores a los standards establecidos.

VARIEDAD VOLLA.—Organigrama correcto excepto en poder diastásico, inferior al standard.

VARIEDAD VISA.—Organigrama correcto, con todas sus cifras superiores a los standards.

VARIEDAD AURORE (TESTIGO).—Organigrama correcto excepto en las cifras de esclerómetro.

VARIEDAD CARLSBERG.—Caracterizada por cifras de esclerómetro y diferencia entre molienda fina y gruesa a los standars, lo que indica desagregación lenta.

VARIEDAD RIKA.—Organigrama poco correcto, ya que las cifras de Hartong, cifras de esclerómetro y diferencia entre molienda fina y gruesa son inferiores a los standards.

VARIEDAD BEKA.—Organigrama correcto, resaltando su alto contenido en extracto.

Insistió el doctor Bergal en que estos organigramas son de gran valor para el maltero, ya que le permiten conocer los defectos y ventajas de cada variedad y, por tanto, aplicar las técnicas de malteo más adecuadas para obtener un malta de la mejor calidad posible. Por otra parte, la observación de los organigramas hace resaltar una vez más la importancia de la pureza varietal de los lotes de cebada, ya que si tenemos un lote constituido, por ejemplo, por una mezcla de Carlsberg y Beka, con organigramas total-

mente diferentes y por tanto con técnicas de malteo distintas, el malta resultante de dichos lotes nunca podrá ser de buena calidad.

Añadió el conferenciante que para la creación de nuevas variedades de cebada por hibridación, el conocimiento de los citados organigramas permite elegir los padres para efectuar cruzamientos de forma

de las cifras analíticas, la influencia varietal era muy clara y el organigrama de cada una de las variedades era análogo cualquiera que fuese la situación geográfica del campo de experiencias.

También mostró el doctor Bergal otro gráfico análogo, pero relativo a las diversas regiones de Francia, donde se podían observar análogas consecuencias.



El doctor Pierre Bergal, director de Secobra (Francia) y miembro del Consejo de la E. B. C., durante su disertación sobre «Importancia de la pureza varietal en las cebadas cerveceras»

que se pueda hacer desaparecer un factor no conveniente del organigrama y obtener una nueva variedad con organigrama mejor que los progenitores.

En apoyo de la tesis sostenida por el doctor Bergal sobre la influencia netamente genética de las diversas características analíticas, presentó un gráfico donde se reseñaban las cifras de análisis de diversas variedades cultivadas en los campos de experiencias del Comité de Cebadas del E. B. C., de todos los países de Europa, miembros del E. B. C.

En dicho gráfico se observaba claramente que, a pesar de los diferentes valores absolutos de cada una

CONCLUSIONES DEL DOCTOR BERGAL

El doctor Bergal terminó su magnífica y documentada conferencia con las siguientes conclusiones:

1.^a Las características analíticas de las cebadas y maltas dependen fundamentalmente de la variedad y están íntimamente ligadas a los factores genéticos.

2.^a El técnico en maltería debe exigir, al adquirir lotes de cebadas, certificado de pureza varietal y nombre de la variedad que adquiere.

3.^a Debe conocer igualmente el organigrama de la

variedad que utiliza para poder aplicar las técnicas de malteo más convenientes a dicha variedad.

4.^a Existen hoy procedimientos rápidos para determinar la pureza varietal de los lotes de cebada e incluso identificación varietal.

5.^a No se puede pretender obtener maltas de calidad si no se utilizan lotes de cebada de alta pureza varietal y si no se conoce el organigrama o características de la variedad de cebada que se maltea.

Ambos conferenciantes fueron largamente aplaudidos al finalizar sus disertaciones.

PRESIDENTES DE HONOR DE LA ASOCIACION

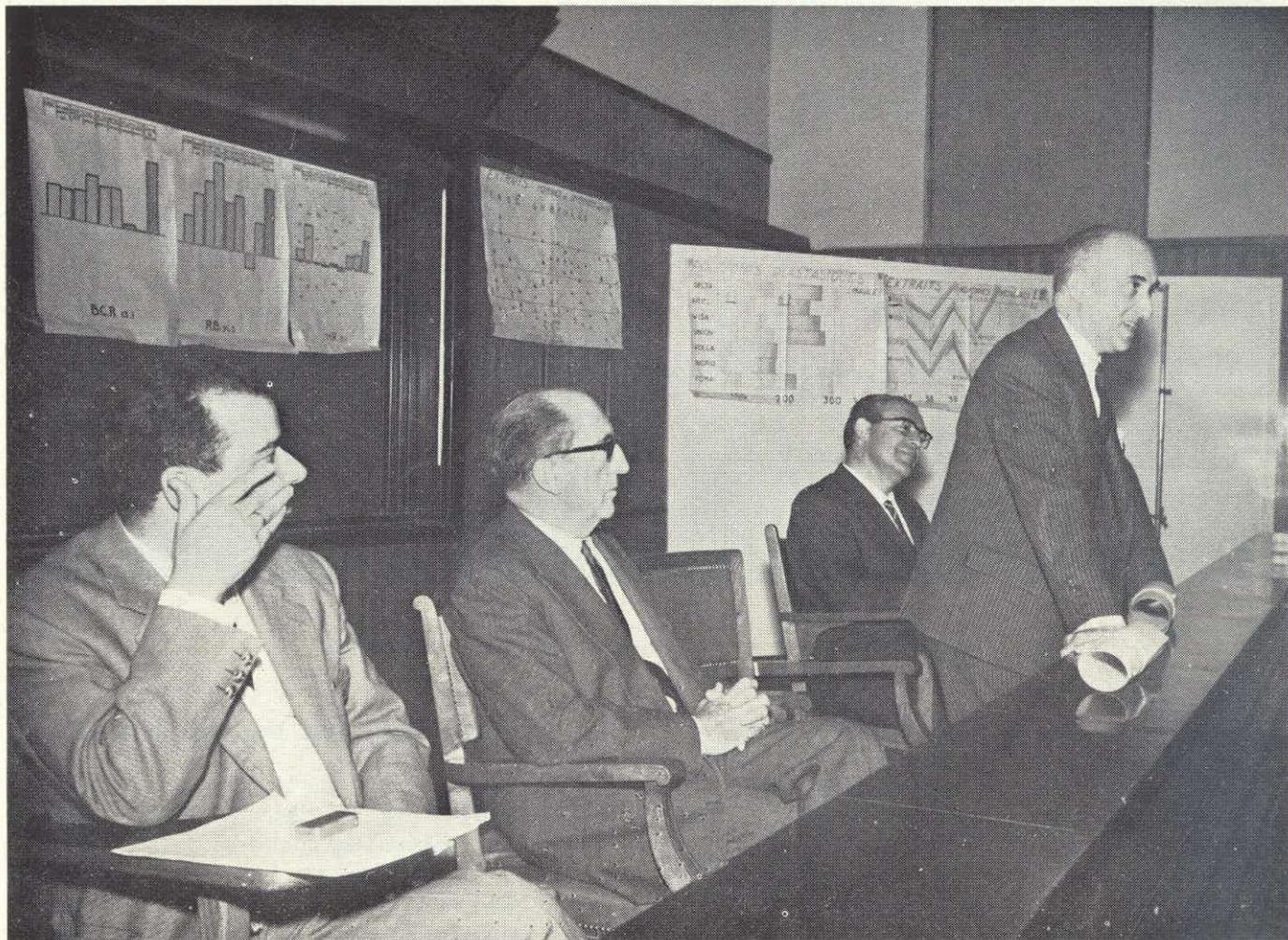
Como último acto de la Jornada de estudios de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, su presidente, el señor Nolasco, hizo entrega de los diplomas de presidentes de honor de dicha entidad a los Excmos. Srs. don Enrique Barceló Carles, presidente del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebi-

das, y don Alfredo Mahou de la Fuente, presidente de la Sección de Cerveza y Malta de dicho Sindicato.

El señor Barceló agradeció la distinción de que era objeto, aclarando que aunque él no era cervecero, por su puesto político se encuentra muy ligado a las cosas de la cerveza, por lo que era un honor el recibir el diploma de presidente de honor de la Asociación.

El señor Mahou pronunció unas palabras de agradecimiento y aludió a los tiempos heroicos en que faltó en España la materia primera para la fabricación de la cerveza, e incluso la maquinaria imprescindible para una buena elaboración y control de la misma.

Los señores Barceló y Mahou fueron muy felicitados por todos los asistentes a esta Jornada de estudios, entre los que figuraban don Lorenzo Gervás Cabrero, don Octaviano Alonso de Celis, don Eduardo Montero y los doctores Garrido y Montequí (don Fernando), así como numerosos técnicos procedentes de diversas provincias españolas.



El presidente del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, don Enrique Barceló Carles, durante las palabras de agradecimiento al recibir el diploma de presidente de honor de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (Foto Portillo.)



Don Alfredo Mahou de la Fuente, presidente de la Sección Cerveza y Malta del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, expresa su agradecimiento a los asistentes a la Jornada de estudios de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta por la distinción de que fue objeto al concederle el título de presidente de honor de dicha entidad (Foto Portillo.)

PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL CULTIVO DE CEBADAS CERVECERAS EN ESPAÑA

(Conferencia pronunciada en la Jornada de Estudios de la A. E. T. C. M. en Madrid, el día 26 de marzo último, por el doctor José Ruiz de Castroviejo Serrano.)

«Excelentísimo señor presidente, señoras, señores y queridos amigos:

Es para mí un gran honor y una mayor alegría poder hablar hoy aquí en esta reunión, por lo que ello representa, ya que significa que los técnicos españoles

pertenecientes o vinculados de alguna forma a la industria cervecera y unidos en esta joven Asociación sentimos la preocupación no sólo de aprender, que sería cosa normal, sino que nos encontremos dispuestos a intercambiar nuestras ideas, a comunicarnos nuestras experiencias y, en definitiva, a emprender tareas comunes en bien de la industria cervecera española.

Quiero, antes de iniciar el tema de esta conferencia, dirigir unas palabras de salutación a nuestro con-