



CerveArt, SL
C.I.F. B63494108
Oslo, 19
08207 Sabadell (Barcelona)
tel.: +34 607406907
e-mail: cerveart@cerveart.com

LA CERVESA, UNA BEGUDA DELS POBLES DE LA HISPANIA PREROMANA

José Manuel Vidal Taboada, Francisco Sánchez Lomares i Albert Tintó Garcia-Moreno.
Cerveart SL, info@cerveart.com

La cervesa és una beguda alcohòlica de baixa graduació elaborada a partir de la fermentació d'un most obtingut de cereals com l'ordi, el blat, la civada, el sègol, l'arròs o la melca entre d'altres. El seu origen es remunta a la prehistòria, molt probablement lligat a l'aparició dels primers grups socials sedentaris i al conreu dels cereals. A partir de diferents troballes arqueològiques i gràcies a la incorporació de noves tècniques científiques d'anàlisi de les restes ceràmiques trobades, s'ha pogut constatar que moltes de les antigues civilitzacions de tot el món coneixien el procés d'elaboració de la cervesa i per tant, el consum d'aquesta beguda formava part dels seus rituals religiosos o actes socials.

Les primeres referències històriques documentades que es coneixen del consum de cervesa a la península ibèrica provenen de l'historiador Plini el Vell en el segle I d. C. De totes maneres, l'anàlisi de les troballes realitzades en diversos jaciments arqueològics de la península ibèrica: Can Sadurní a Begues (Barcelona) del 3000 a. C., Túmulo de la Sima a la vall d'Ambrona (Sòria) del 2400 a. C. i Genó a Aitona (Lleida) del 1100 a. C., indicarien que el procés d'elaboració de la cervesa era conegut des de molts segles abans pels pobles que habitaven aquestes contrades. Aquest fet situa actualment la meitat nord-est de la península ibèrica com el primer punt on es té indicis de la presència de cervesa a Europa.

Al llarg dels darrers anys s'han realitzat diferents experiències per intentar reproduir cerveses antigues de tot el món. En el cas de les primeres cerveses ibèriques existeixen molt pocs indicis de com eren i com es devien elaborar. Molt probablement la beguda que consumien aquests pobles no s'assemblava gens en aparença i sabor a les cerveses que coneixem actualment. En el marc de les VIII Jornades de Tardor organitzades pel Centre d'Estudis Molletans, es va poder degustar la cervesa "Lauro", un producte artesà elaborat per Cerveart SL que pretenia reproduir els possibles sabors de les cerveses de "guarda" descrites a l'antiga Numància. Emprant una barreja de diferents cereals, mel i herbes aromàtiques, i utilitzant les tècniques actuals d'elaboració, es va obtenir una cervesa de color ambre clar, amb un 6% en volum d'alcohol, molt aromàtica i amb un sabor floral i un punt dolç que contrastava amb un cert regust astringent final.