

CORPORACIONES CERVECERAS LAICAS

A partir del siglo x los cambios sociales, que coinciden con la formación de las primeras aglomeraciones urbanas, entrañan un nuevo tipo de relaciones en las que el principal vínculo era la fraternidad de los individuos del mismo grupo. El gremio cumplía ese papel, generando una organización de defensa contra los abusos del poder. Con el tiempo la solidaridad entre los miembros de una misma cofradía o gremio se desarrolló, llegando a formar una organización corporativa. Es así como el gremio dejó paso a las corporaciones. En 1303 aparece la Franca Corporación de los cerveceros en Brujas y más tarde, en 1357, el Maestrazgo de cerveceros en Lieja.

Poco a poco las corporaciones comenzaron a controlar la producción. En primer lugar la cantidad, con el objetivo de garantizar trabajo a todos, y a continuación la calidad, prohibiendo a los productores de cerveza que mezclaran cales o jabones con los demás ingredientes. Los métodos para controlar la calidad llegaron a ser muy peculiares. En 1625, el rey de Francia crea un cuerpo de «visitadores y controladores de cerveza». Los inspectores vertían cerveza sobre un taburete antes de sentar-



se. Si al cabo de una hora el calzón se les quedaba pegado al asiento al levantarse, entonces se consideraba que la cerveza tenía la suficiente calidad como para ser consumida.

El desarrollo industrial y la cerveza lager

La Revolución industrial también significó un gran cambio en la producción de cerveza. La elaboración semiartesanal pasó a ser industrial y la cantidad de cerveza producida se aumentó espectacularmente para saciar la sed de una nueva clase social, la obrera. Los obreros eran una nueva clientela fiel y gran consumidora de bebidas ricas y tónicas que les permitieran sobrellevar las duras condiciones del trabajo cotidiano.

Pero el mayor avance se produjo gracias al desarrollo de la máquina de vapor y los medios de transporte terrestres. Gracias al ferrocarril las corporaciones cerveceras pueden saltar del comercio local al regional. Hasta aquel momento las cer-

vecerías se abastecían de materias primas locales y el comercio también era local. Con el ferrocarril las fábricas podían transportar sus producciones hasta regiones situadas a cientos o miles de kilómetros.

Sin los problemas de distribución, las fábricas pudieron alejarse del consumidor final e instalarse junto a fuentes de agua, necesarias para aumentar la producción. El ferrocarril también permitía transportar el hielo desde los glaciares y se pasó de producir sólo en invierno a prácticamente todo el año. El consumo de hielo natural alcanzó proporciones descomunales, de hasta 30 millones de toneladas por año. En Plzen (República Checa) se diseñó todo un sistema de estanques a fin de recoger suficiente hielo para todo el año.

La segunda revolución en la industria cervecera provino de los descubrimientos del científico Louis Pasteur. Las levaduras utilizadas hasta entonces por los fabricantes, aunque se renovaban frecuentemente, estaban mal adaptadas a los mostos y provocaban pérdidas de lotes enteros de producción. Pasteur estudió la fermentación alcohólica y puso en evidencia dos hechos importantes:

- 1 En ausencia de oxígeno las levaduras dejan de multiplicarse pero no mueren, ya que se alimentan de los azúcares del mosto que transforman en alcohol.
- 2 La cerveza se estropea por contaminación de microorganismos que provienen del exterior del proceso cervecero.

Este último problema lo solucionó protegiendo la cerveza de la acción de los gérmenes exteriores. Para ello esterilizó las cubas y los utensilios utilizados en la fermentación y empleó levaduras purificadas de forma que el mosto estéril, tras la coc-



Evolución del proceso de embotellado desde principio del siglo xx en la fábrica Damm (Barcelona, España) a la moderna cadena de envasado de la cerveza (Rochefort, Bélgica).