

# La cerveza, cien años en Cruzcampo... Cinco mil en el mundo

Una gustosa visita para comprobar las excelencias digestivas y curativas del consumido líquido

Organizada por la Comisión de Actividades Socioculturales de la Delegación de Sevilla, y de la mano del "ilustre ingeniero cervecero" Joaquín Palma, exsecretario de la Delegación Hispalense y uno de los mayores conocedores de la historia de nuestra cerveza "antes sevillana", Cruzcampo; además de haber sido uno de los ingenieros industriales investigadores de nuestra primera cerveza sin alcohol, se celebró en la sede de la Fundación Cruzcampo, la conferencia "La Cerveza: Cien años en Cruzcampo... Cinco mil años en el Mundo".



La singular actividad en los aledaños de la fábrica y junto a su museo de antiguas, bellas y cuidadas máquinas, fue toda una antesala para abrir boca y degustar in situ las excelencias del espumoso y milenario líquido amarillo, hecho rara vez producido tras una conferencia. Rafael Álvarez Scholl, nacido en el sevillanísimo barrio de San Bernardo, licenciado en Ciencias Químicas por Sevilla, diplomado en Gestión de Calidad, por la Asociación Española de Calidad ha desarrollado su carrera profesional en la fábrica Cruzcampo, como técnico adjunto de la dirección de calidad e investigación y desde 1982 hasta hoy director de calidad de Heineken España, en la fábrica de Sevilla. Es miembro del Comité Técnico de AENOR para el análisis sensorial, y Presidente del Comité Técnico de Cervezas y Malta y representante de Cerveceros de España en el Brewing Science Group de la European Brewery Convention, además de profesor universitario y profundo degustador, ameno conferenciante y anfitrión de la prestigiosa y popular fábrica en Sevilla.

El Presidente de Sevilla, Antonio García Montes agradeció al conferenciante el que pusiera un broche de oro al curso de actividades del Grupo Tertulia, al tiempo que recordó emotivamente la desaparición en accidente de

tráfico de un querido compañero de todos, José Luis del Castillo Núñez, que desde su inquietud por las actividades del Colegio de las que era un activo colaborador, habría estado allí con todos sus compañeros como uno más.

El conferenciante comenzó recordando distintas definiciones de la cerveza: "primera bebida alcohólica hecha con granos germinados de cebada y otros cereales fermentados en agua y aromatizados con lúpulo. O líquido amarillo o negro hidroalcohólico de 3 a 9º y espumoso. O aquella otra de Javier Rosado en el libro blanco de la cerveza que la caracteriza como mezcla de cereales que fundamentalmente se bebe por placer, que a lo largo de la historia ha ido acompañando al hombre, convirtiéndose en símbolo de amistad, compañerismo y alegría de los buenos momentos". A lo largo de la historia ha sido considerada como complemento nutritivo, de efectos médicos. Sus materias primas han sido cebada, agua, lúpulo junto a otros elementos secundarios como amiláceos, maíz, arroz, levadura, etc. La cebada, rica en almidón, hidrocarburos, sales minerales; el humulus lupulus, planta trepadora del género

cannabiáceas, sin alcaloides y no adictiva, responsable del amargor y aroma; el agua, elemento muy importante, tradicionalmente alrededor de manantiales, y que en su variedad pilsen es un agua de menos sodio, y por tanto muy diurética. Y los adjuntos amiláceos, para dar mejor estabilidad, aroma y prolongar su vida útil y no saciar.

Álvarez Scholl, continuó su interesante conferencia, sobre el proceso de remojo de la cebada, para pasar del 14 a 45% de humedad, el secado, tostado para regular el color, la ebullición, la oxigenación, la fermentación a 0 grados, la conversión alcohólica a los 20 - 25 días, la gasificación, el filtraje y embalsaje. Clasificando a continuación las diferentes modalidades de la bebida, desde la cerveza de trigo, la de fermentación alta, (Guinness, etc.), a la de fermentación baja, (Lager, Viena o Munich).

Rafael Álvarez sorprendió con las 12 Razones Sanas para beber Cerveza, entre las que cabe destacar: las Cardiovasculares y Cerebrales, (reducción de enfermedades y mejora de la ratio colesterol bueno/malo); No engorda, al menos no más que el res-

to de los alimentos habituales, por su bajo nivel calórico, "lo que engorda - dijo - es el abuso y lo que la acompaña"; es diurética; estimula el apetito; disminuye la excitabilidad y facilita el sueño; retrasa la menopausia; como antioxidante favorece el antienvejecimiento y su levadura es un embellecedor de la piel. Todas estas razones, ni que decir tiene que favorecieron la comprobación directa de los asistentes que se apresuraron al final de la conferencia a comprobar todas estas excelencias directamente de la fábrica. Pero todavía antes el contertulio sorprendió con algunas leyendas históricas, desde la cerveza rupestre, hasta líquido usado por el dios egipcio Rá para saciar su sed, a la estampación en escrituras cuneiformes sumerias sobre la fermentación que producía alcohol. Entre otros episodios históricos como la cita en el Código de Hamurabi, el ser considerada "bebida de dioses" en la China del 2000 antes de Cristo, por no citar que la Roma la consideraba bebida hecha por hispanos, o que S. Isidoro escribió sobre su fabricación. En un salto más cercano al motivo de la celebración, Álvarez Scholl aludió a la fundación en 1904 por Roberto Osborne de la

fábrica en Sevilla, que consigue una producción de 450.000 litros diarios desde un edificio que se conserva y cuyo crecimiento ha ido paralelo a la cultura de la ciudad. De especial significación resultaron las imágenes y recuerdos relacionados con las Artes y la Cerveza desde la Escuela Flamenca con Teniers, Rembrandt y Rubens, los Impresionistas Manet y Renoir, o los españoles del pasado siglo, Gris y Picasso. Las temáticas cinematográficas como la inolvidable película de Huston, "La Taberna del Irlandés" o la enigmática obra Hitchcockiana, "Cortina Rasgada", y los ejemplos musicales del Rock & Roll con Elvis, los Rolling o los Beatles. Antes de pasar a la "conferencia práctica" y comprobar por nosotros mismos la garantía de la calidad del producto de la que son responsables además del conferenciante los biólogos de la empresa que cuidan las cosechas, la calidad y similitud de las aguas, etc., Rafael Álvarez dio unos consejos sobre la calidad de la espuma y los envases sobre los que servir la cerveza, vasos de tipo cerrado que mantengan la estabilidad espumosa y la frialdad.

Fernando Segundo



Antonio G<sup>a</sup> Montes, Rafael Álvarez, Joaquín Palma y Antonio Gutiérrez.

