



# EL ESPUMEANTE SABOR de la cerveza

Cervecería Nacional nos abrió las puertas de su fábrica en Cumbayá, donde se producen alrededor de **90 mil botellas** de cerveza al día

Los antiguos egipcios ya la fabricaban y gozaban de ella hace miles de años. En Quito, fueron los franciscanos quienes primero transformaron la cebada en esa bebida dorada que nos acompaña cuando estamos entre amigos celebrando y compartiendo.

El proceso de elaboración de la cerveza es en la actualidad un complejo procedimiento industrial con altos niveles de exigencia técnica y mecanismos de producción masiva en los que se utilizan los *softwares* y maquinarias más modernas.

## Siglos cerveceros

La cerveza es el lubricante social por excelencia. Los ritos alrededor de su consumo -ver el fútbol, jugar cartas, comer mariscos, pasar la resaca, etcétera- la definen como la bebida refrescante, espumosa y ligera que hace que todo se vea mejor y que las cosas discurran con alegría (por supuesto, cuando el bebedor no ha codiciado en exceso el oro de las botellas). Sin embargo, deben ser contadas las veces en las que nos hemos preguntado sobre su producción y su historia. Adentrarse en el mundo de la cerveza es remontarse a la historia misma de la humanidad.

Estudiosos han afirmado que la invención de la cerveza y el pan fue uno de los sucesos más importantes en el desarrollo humano de la tecnología y la civilización.



De hecho, la bebida alcohólica más consumida en el mundo entero (se la consume cuatro veces más que el vino, y en Rusia las nuevas generaciones están dejando de lado el vodka por ella) es también una de las más antiguas.

Civilizaciones milenarias como la de los egipcios y los sumerios hablan de ella en escrituras de hace más de 6 000 años. De hecho, el himno sumerio a la diosa Ninkasi servía como una oración tanto como un método para recordar la receta de la cerveza en una cultura con poca gente capaz de leer.

Todas las civilizaciones euroasiáticas y norafricanas que cultivaban granos fueron capaces de desarrollar bebidas similares a la cerveza. Este conocimiento pasó a Grecia y fueron los griegos quienes, junto a sus dioses y su cultura, legaron a los romanos el secreto de su producción a la que llamaron "cerevisia" en base a la palabra céltica para denominarla.



## SU SABOR:

La cebada utilizada viene de el Canadá, Polonia y Australia, pues la ecuatoriana es demasiado diversa debido a la cantidad de microclimas con que cuenta nuestra geografía, y si se la empleara, produciría problemas en la mezcla final.

Cervecería Nacional nos dio la bienvenida en medio del olor azucarado para ver el nacimiento de esta bebida.

La producción se inicia con la compra de malta (granos de cebada humedecidos y germinados) y su transformación en mosto al hacerla hervir y añadirle lúpulo y levadura dentro de enormes tanques aislados. Hacen falta siete días para que el mosto aislado en los tanques de cerveza y sujeto a varios cambios de temperatura (entre 12 y 14 °C que luego descienden a 0 °C) se transforme en cerveza. La recomendación técnica es que la cerveza perfecta debe servirse a 3 °C y es por eso que mientras se recorre los tanques en donde se inyecta el mosto se siente el frío permanente que permite a la planta producir 1,3 millones de litros de cerveza al año. (MGC)