



ERIK LUND. MAESTRO CERVECERO DE CARLSBERG

● La marca danesa, después de tres años de trabajo, reproduce una cerveza Lager de finales del siglo XIX

“En Andalucía cada vez se valoran más las cervezas artesanales”

Fátima Díaz

Tras tres años de trabajo, un grupo de científicos y maestros cerveceros han recreado la primera Lager de calidad del mundo en una edición limitada de 20.000 unidades, la Carlsberg Original 1883. Lo han hecho utilizando levadura pura original del año 1883 después del hallazgo casual de una botella de cerveza de ese año en una bodega de la fábrica de Copenhague. Por primera vez en España, y solo durante la campaña de Navidad, Mahou San Miguel comercializará en nuestro país la auténtica cerveza que tomaban nuestros antepasados, fruto del llamado proyecto *Rebrew*.

–Carlsberg ha conseguido recuperar una cerveza del siglo XIX a partir de una botella encontrada por casualidad. ¿Cómo fue el hallazgo y a quién se le ocurrió esta iniciativa?

–La botella se encontró en el sótano de una fábrica en la que se estaban llevando a cabo unas obras de remodelación. En principio el objetivo era destinarla a fines científicos: investigar la levadura de finales del siglo XIX y qué diferencias tenía con la purificada actual. Después a alguien se le ocurrió recrearla, también como forma de



conmemorar los 140 años de la creación de la primera cerveza y la primera fábrica.
–También habrán tenido que buscar recetas originales de dicha época.

–Tuvimos la suerte de que Carlsberg tiene unos archivos muy minuciosos y no nos costó encontrar las recetas originales. Incluso tenían análisis del agua de esa época, que también hemos usado, añadiendo sales o contenidos adicionales a las actuales.

–¿Cómo se fabricaba la cerveza en el siglo XIX? ¿Hay gran diferencia?

–La producción es un método muy tradicional, que no ha cambiado mucho. Sí se ha conseguido acelerar.

–¿Cuál es el sabor de la Carlsberg Original 1883? ¿Diferente a la Lager actual?

–Ligeramente distinto porque se ha utilizado la levadura de la época. Es un sabor mucho más tostado, más acaramelado, procedente de la malta más tostada. Es una Lager de estilo más vienes, más de Munich.

–España, y Andalucía concretamente, es una Comunidad Autónoma muy 'cervecera'. ¿Cree que sabremos apreciar esta cerveza con 140 años?

–Sí, seguro, no porque sea antigua sino porque en España y Andalucía cada vez se valoran más las cervezas artesanales.

–¿Con qué combina bien, ¿es una cerveza para beber sola, comiendo...?

–Se puede beber sola, claro. También comiendo, su sabor amargo combina bien con carnes asadas, guisos...

–¿Qué opinión le merece el mercado español, las cervezas que se hacen aquí?

–España, y Andalucía, son un gran mercado. Todas las marcas españolas gozan de buena calidad, y también son muy apreciadas fuera de aquí.