



WILLEM Van Waesberghe

Único maestro cervecero de Heineken para todo el mundo

GEMA BOIZA

A sus 52 años de edad, Willem Van Waesberghe lleva más de dos décadas siendo el único maestro cervecero de Heineken a escala global. Una posición que le ha convertido en el garante de las cepas originales de la levadura con las que se elabora dicha cerveza desde su origen. Cepas que se envían desde su Holanda natal a todas las fábricas de Heineken en el mundo -en España la multinacional tiene tres: en Madrid, Sevilla y Valencia-.

Con formación en las áreas de geología y geoquímica, Willem heredó de su padre el oficio de maestro cervecero. Un oficio que, según explica a *elEconomista Alimentación*, es a su juicio “una de las grandes profesiones que existen porque trabajas con ingredientes naturales como el agua, la malta o la cebada para crear productos también naturales”.

Como maestro cervecero de Heineken, Willem tiene entre sus tareas la de conservar intacto el sabor original de Heineken y custodiar la exclusiva Levadura-A, que se mantiene viva desde que fue descubierta hace 130 años por el Dr. Elion, discípulo de Pasteur, en el laboratorio de la primera fábrica de Heineken, en Ámsterdam. De hecho, Willem se encarga personalmente de dar el visto bueno a los lotes elaborados en las 165 fábricas de Heineken.

Amante y conocedor del mundo cervecero, Willem asegura que Heineken es su cerveza preferida y que aunque lo que mejor marida con ella son “pequeños tentempiés salados” reconoce que a él le “encanta beberla con sushi”. Eso sí, con el permiso de las tapas españolas. “Creo que lo que es muy agradable de la cultura cervecera española es la tradición de las tapas, el combinar una Heineken con diferentes tapas. Eso hace que la experiencia sea mucho más agradable que en otro lugar”, matiza.

Además de sus estudios universitarios -con los que visitó España, concretamente unos campos geológicos de Teruel- Willem sostiene que su formación proviene de distintos rincones del mundo. De Estados Unidos, donde cursó una formación profesional, pero también de lugares donde adquirió experiencia a base de viajar como Marruecos, Camerún, Indonesia, Sudáfrica, Nigeria y Países Bajos. “He estado en todos los continentes menos en la Antártida”, bromea. De cara a sus planes de futuro con Heineken, nuestro protagonista asegura estar “estudiando el desarrollo y la evolución de las cervezas en el mercado para descubrir qué es lo que quieren los consumidores y así crear diferentes tipos de cerveza que suplan las necesidades que tiene el mercado”.

“Las tapas hacen más agradable la experiencia Heineken”