



GASTRONOMÍA

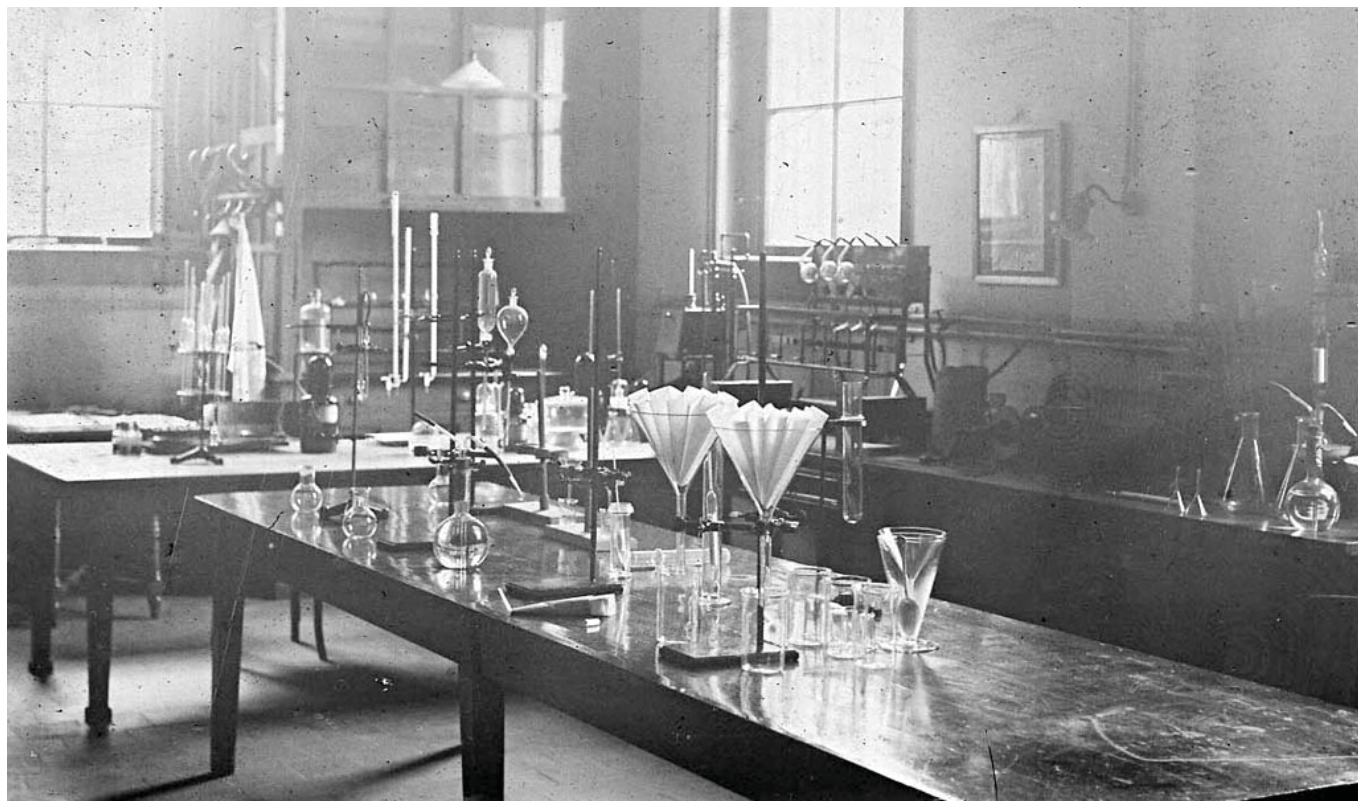
Heineken, de tal levadura, tal
cerveza, uno de los secretos mejor
guardados de los maestros. ➔ **50/51**

CEDIDA

► 12 Agosto, 2018

Heineken

LA "TIPO A" OTORGA LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS Y EXCLUSIVAS DE LA HEINEKEN



Laboratorio Heineken en la ciudad holandesa de Rotterdam, en el año 1900.

De tal **levadura**, tal **cerveza**

Hoy es el secreto mejor guardado de los cerveceros. Las cepas se guardan en cajas fuertes acorazadas y se protegen con patentes porque son el ingrediente que define el sabor de cada marca. Como si de una joya se tratara, Heineken custodia las cepas originales de este catalizador mágico que se mantiene vivo en un banco específico de Holanda, además de otras dos localizaciones secretas. Hay más detrás de todo de lo que se ve.



Doctor Elion Hartog, discípulo del eminente Louis Pasteur.

Hace unos 130 años el doctor Hartog Elion, discípulo del eminente Louis Pasteur, creó en el laboratorio la levadura "tipo A" que confiere las notas características a la Heineken con esas sutiles notas frutales, entre las que destaca el plátano.

Protegidas bajo patente, las cepas de esta levadura continúan utilizándose en tanques horizontales, para que la presión no le impida trabajar cómodamente y convertir los azúcares de la cebada en gas carbónico y alcohol, además de



Detalle de lúpulo

hacer que en 28 días la mezcla de agua, malta, lúpulo y la propia levadura se convierta en la bebida que cada día eligen alrededor de 25 millones de personas de 192 países.

Fue en 1886 cuando la compañía marcó un hito al ser la primera cervecera del mundo en montar un laboratorio dentro de sus instalaciones. Había contado con la experiencia del doctor Elion, químico y discípulo de Pasteur.

El científico y su ayudante habían revolucionado en su día el mundo cervecero al identificar la levadura lager bajo el micros-

copio y demostrar que era un ser vivo que no se originaba espontáneamente. Este descubrimiento sirvió para controlar el proceso de fermentación del mosto cervecero. Precisamente Elion descubrió la citada levadura resistente que no comprometía la calidad de la cerveza frente a las condiciones climáticas o de transporte precarias de la época.

Cabe recordar que las cervezas se dividen en dos grandes grupos dependiendo del tipo de levadura. Desde el Neolítico hasta la Revolución Industrial, las cervezas eran básicamente de tipo Ale, es decir, utilizan unos catalizadores que fermentan a temperatura ambiente, entre los 15 y los 22 grados, y que

se depositan en la parte superior de los tanques.

Las Ale son aromáticas, cremosas y permiten una mayor combinación de ingredientes. Suelen servirse menos frías que las lager para apreciar todas sus cualidades.

Las lager, en cambio, son levaduras que trabajan en frío, entre los 6 y 12 grados. Durante el proceso se depositan en la parte baja de los tanques.

Lager es un término que significa "almacenar" y las levaduras fueron descubriendo de manera fortuita unos monjes de Múnich que guardaron la cerveza en cuevas con hielo para conservarla durante los meses de verano. Eso provocó que se desarrollase una leva-



Heineken fue la primera cerveza en "viajar" alrededor del mundo, llegando antes que nadie a países de Asia.

dura de fermentación baja, que necesitaba más tiempo para evolucionar. El resultado, cervezas más brillantes, cristalinas y ligeras.

Cabe destacar que la Heineken fue la primera en "viajar" alrededor del mundo, llegando antes que nadie a países de Asia y siendo la primera cerveza importada en llegar a Estados Unidos tras la Ley Seca. El proceso de elaboración en la fábrica holandesa, aunque adaptado y con sistemas modernizados, sigue siendo en esencia el mismo con que se elaboró la primera botella de esta lager holandesa de calidad Premium

¿Por qué no echar un vistazo a la historia? Hay que tener en cuenta que, al parecer, fueron los griegos quienes en sus viajes por el Mediterráneo introdujeron la cerveza en Europa. Galos y romanos perfeccionaron las técnicas de elaboración, aunque fueron los miembros del Imperio quienes regularon su precio y comercio y popularizaron su consumo en todo el continente.

Finlandeses, húngaros y ucranianos elaboraban cerveza perfumada con enebro y con mirto de turbera (semejante al lúpulo). En las Islas Británicas, en cambio los constructores de monumentos como Stonehenge eran bebe-



En España, Heineken tiene implantadas cuatro fábricas.

dores de cerveza aromatizada con brezo.

La "Levadura-A" también se ensambla estupendamente con ingredientes, todos 100% naturales como 100% malta, agua y lúpulo, en un proceso de elaboración de 28 días (más del doble que las cervezas de su categoría).

Heineken cuenta con 165 fábricas en todo el mundo y en España tiene implantadas un total de cuatro fábricas, uno de los cinco mercados más importantes de Europa y de los 10 productores más importantes de del mundo. En tres de ellas se elabora Heineken (Madrid, Valencia y Sevilla).