



Levadura con historia

Una visita a la planta de San Miguel en Burgos ayuda a entender el proceso de elaboración de sus cervezas



Un grupo de visitantes participa en una cata en la planta cervecera burgalesa.

■ ELENA SIERRA

Más del 80% del contenido de un botellín de cerveza es agua... y en la que la empresa Mahou San Miguel fabrica en Burgos es agua con nombre y apellidos más que conocidos: de la Sierra de la Demanda. Es la base de la elaboración de una bebida que se distribuye por toda la zona norte y para enterarse bien de qué más le hace falta al agua para convertirse en cerveza, que no llega a milagro pero tiene su aquel, merece la pena reservar una visita guiada. Hacer cola, sí: hay mucha gente con interés en esta historia y la agenda de la planta está llena de citas con grupos de 'cerveceros'.

Pasan entre 7.000 y 10.000 personas al año por el centro, así que lo mejor es meterse en la web (www.mahou-sanmiguel.com) y enviar el correo correspondiente para ir haciéndose un hueco, o estar atento a las jornadas. El otoño pasado, por ejemplo, hicieron tres días de puertas abiertas para conocer las instalaciones y terminaron con una cata de maridaje entre cervezas de la casa (las distintas Mahou, San Miguel y Alhambra, Reina) y tapas de la zona. Teniendo en cuenta, claro, que para participar en la actividad hay que ser mayor de edad.

Mil sabores

La receta incluye agua de la Sierra de la Demanda –la que hizo la vida más fácil a los habitantes de Atapuerca, el yacimiento cuyas excavaciones estivales patrocina Mahou San Miguel–, malta de cebada, lúpulo y levaduras. La primera parte de la visita a la fábrica pone a mano (y a nariz y boca) estos ingredientes y es casi una lección magistral sobre lo que se puede hacer con ellos. Las combinaciones dan como resultado cervezas bien diferentes. No es lo mismo maltear –iniciar el germinado de las semillas, secarlas y tostarlas– la cebada de una manera y de otra, porque según

EXPERIENCIAS

el proceso se conseguirán sabores muy distintos. Chocolate, caramelo, regaliz, todo es posible. El del lúpulo es también todo un mundo: hay florecillas que huelen a mango, y ese es solo uno de los mil tonos. Se introdujo en la cerveza en el siglo XIII y resulta que es un elemento sanísimo.

Y luego están las levaduras, que son el pequeño gran secreto de cada casa. Son marcas registradas, y se podrían seguir sus pasos hacia atrás en el tiempo para contar la Historia de cada fabricante. En el caso de San Miguel, una que se remonta a finales del siglo XIX. La levadura heredera de la cepa madre se guarda con esmero en un banco específico y se envía a cada fábrica bien protegida para que siga haciendo su trabajo de fermentación.

Alimento para vacas

Cómo todo se mezcla y la levadura pone el toque final se explica ya junto a los grandes depósitos en los que se va elaborando la cerveza. Primero es una papilla de cereal, luego un mosto, una infusión con lúpulo, un líquido que va tomando cuerpo y del que la levadura disfruta. Lo que a ella no le sirve, lo que no puede transformar en lo que al final se embotella, ni siquiera es realmente desperdicio: el 99,8% de los residuos se reciclan. Es el bagazo, lo que queda tras exprimirle todo el jugo al cereal, que de Mahou San Miguel pasa a los ganaderos de la zona para alimentar a 2.629 vacas al año.

Si al comienzo de la visita todo se ve y se toca, aquí es difícil. Los enormes tanques son herméticos para darle a la levadura toda la intimidad que necesita. Y aprender algo más: como pasa con el aceite, las botellas tienen que proteger al líquido de la luz para mantener el producto en buen estado, de ahí los colores de los vidrios que pasan por miles por la cadena para recibir su carga y su etiqueta correspondiente.