

La importancia de la formación especializada para cerveceros

Por Boris de Mesones • demesones@gmail.com



Maestro cervecero por la VLB de Berlín, consultor cervecero, diseño y construcción de equipos. Más información en www.cerveceria.info

Estando el sector cervecero en continuo desarrollo con la aparición constante de nuevas fábricas de cerveza y puestos de trabajo creados por las pymes, la formación de los cerveceros ha cobrado una importancia muy relevante. Ya no provienen la mayoría de los nuevos cerveceros de muchos años de experiencia como aficionados caseros, a los que les bastaba adaptarse al uso de equipos comerciales de mayor tamaño y con la esperanza de todos ellos de ir expandiendo poco a poco sus capacidades de producción. Las cosas van cambiando a mejor.

El continuo desarrollo de estas nuevas fábricas y la expansión de las ya existentes ha ayudado a la creación de nuevos puestos de trabajo para cerveceros con menos experiencia, y que por ende necesitan cursos de formación especializados, que contengan materias útiles al emprendimiento cervecero, tales como derechos de marcas, marketing de guerrilla, diseño de equipos, análisis de calidades de aceros y materias primas, nuevas técnicas de lupulizado, nuevos estilos de cerveza, tratamiento fiscal y legal del negocio alimentario, etc.

Cuando empecé mi andadura en este sector como cervecero casero, hace ya unos cuantos años, observé inmediatamente que no era capaz de resolver los problemas que tenía con mis cervezas porque desconocía la base del conocimiento de elaboración de cerveza; desconocía los análisis de agua y su tratamiento, y desconocía también cómo sacar el máximo provecho de las materias primas de las que disponía. En aquel entonces a nivel casero no era importante obtener una alta eficiencia de los equipos, y las mermas no eran relevantes. El resultado eran cervezas no homogéneas que a veces me salían bien y a veces no, sin saber el por qué.

Por aquél entonces vivía en Londres y decidí buscarme un curso profesional de cervecero para encontrar la respuesta



a todas mis dudas. Desde allí investigue sobre estos cursos y no encontré nada de lo que se ofrece hoy en día. Los cursos eran en su mayoría universitarios y con obtención de títulos en países con tradición cervecera. Tras descartar los cursos en el Reino Unido, Bélgica, EEUU y países nórdicos, me decidí por Alemania. Ofrecían cursos de uno, tres y cinco años, Braumeister, Diplom Braumeister y Brau Engineer (maestro cervecero, diplomado cervecero e ingeniero cervecero). Elegí el de menor duración para poder después dedicarme profesionalmente a la elaboración de cerveza, tras rescindir el contrato en mi empleo anterior.

La escuela que elegí fue la VLB en Berlín: no solo me ofrecía la mejor opción de formación sino que curiosamente era la oferta más barata. Berlín como ciudad en reconstrucción tras la caída del muro era una tentación muy interesante, y el curso se ofrecía en lengua alemana, lo que

me permitiría hacer prácticas en un idioma que aprendí de pequeño pero que apenas usaba. En aquel entonces el curso duraba un año y era intensivo, mañana y tarde sin días festivos. Se caracterizaba por hacer hincapié en los análisis de laboratorio, tanto del agua como microbiológicos de todo tipo, incluyendo las levaduras.

Tras terminar el curso acabé algo decepcionado, ya que seguía sin saber por qué mis cervezas no eran siempre iguales ni cómo solucionar este problema, con lo que me fui a trabajar a dos microcervecerías alemanas tipo Gasthausbrauerei (brewpub) que elaboraban y vendían directamente en sus restaurantes las cervezas. Tras seis meses de prácticas seguía descontento porque seguía sin saber cómo solucionar mis problemas con la elaboración de cerveza. Aprendí el método tradicional alemán, pero como siempre era repetitivo porque el agua no



se trataba, y las recetas eran muy similares porque usaban siempre las mismas maltas y lúpulos en cantidades variables, no avancé casi nada en mis conocimientos.

Aquí pude ver el significado de que no es lo mismo veinte años de experiencia que veinte veces un año de experiencia: en este último caso lo que se mejora y aprende con el paso del tiempo es mínimo. Este curso dejó un año después de impartirse en lengua alemana y de ofrecer un título oficial alemán, y pasó a durar cinco o seis meses, impartirse en lengua inglesa y ofrecer un título propio de la escuela. Al mismo tiempo, el precio del curso se multiplicó casi por diez.

Tras este período de prácticas me volví a España y me construí en miniatura un equipo parecido al Beraplan (ya no existe pero sus ingenieros han creado otra empresa parecida). Al ponerlo en marcha y ajustar sus configuraciones de funcionamiento, tales como energía de calor y frío, revoluciones de los agitadores, forma de estos, bombas, intercambiadores, etc., mucho de lo que aprendí en la escuela empezó a encajar en el puzzle. A pesar de esto, seguía sin conocer el por qué de algunos parámetros.

Fue cuando me traslade a Corea a vivir y trabajar cuando tuve la oportunidad de dar un paso adelante, ya que la materia prima de la que disponíamos era de ínfima calidad. Tuve que adaptar todos los procesos tradicionales de elaboración a lo que tenía disponible, por lo que acabé elaborando cerveza con cebada cruda hasta un 92%, sin añadir enzimas. Esto es perfectamente posible, pero en la época moderna nadie se preocupa de ello porque la disponibilidad de malta de cebada está muy extendida. Me pasé

muchas horas pensando lo fácil que sería elaborar cerveza teniendo a un proveedor de malta y lúpulo frescos y aromáticos a la vuelta de la esquina, lo cual me hizo perder algo de respeto hacia aquellos cerveceros que elaboran cervezas de calidad con materia prima de alta calidad.

Imaginos filtrar un macerado con un 92% de cebada cruda, con un nivel tan alto de betaglucanos (gomas viscosas) que se podían hacer hilos entre los dedos con muestras de mosto. Aquí es donde se agudiza el ingenio y se controlan los flujos de filtración por arriba y por abajo con precisión de ingeniero espacial. También aprendí cómo aprovechar estas gomitas, separándolas de la superficie del macerado y mezclándolas a posteriori para aumentar la viscosidad de las cervezas y conseguir así unas burbujas de diferente dimensión y que ascendían más lentamente en el vaso. Por supuesto que los equipos hubo que readaptarlos, y todo aquello que no estuviera diseñado con precisión extrema era un problema que había que evitar.

Tuve la suerte de que un cliente potencial coreano, con una capacidad de inversión muy grande, me contratase para diseñarle una planta piloto de elabora-

ción de cerveza y una de malta tipo unitank, a la vez que contrató a la escuela de cerveceros Doemens para que les dieran in situ un curso resumido, como el que tienen junto al Siebel Institute en Chicago. Las semanas que duró el curso las disfruté a tope: los cerveceros coreanos no tenían el mismo interés que yo, así que absorbí toda la información dedicada a los cerveceros de fábricas de nueva generación, desde el punto de vista y la experiencia norteamericana, como si fueran clases particulares.

Durante esta época de principios de siglo (2004) contacté con Enrique Solaesa (presidente de Celce) para que investigara si los organizadores del curso de cerveceros de la AETCM estaban interesados en añadir una asignatura monográfica dedicada a las nuevas materias primas y técnicas de elaboración. Como en aquel entonces este mercado era incipiente, no despertó el interés suficiente, y la idea fue rechazada.

Hace unos cinco años me contactó Raúl Tejerina para organizar un curso de cerveceros con la Universidad de Alicante. Le escuché con atención porque no quería que fuera otra idea o proyecto con una base tradicional que me podría resultar poco atractivo. Cuando me fue exponiendo la



lista de profesores potenciales que había buscado y el planteamiento básico del curso me sentí atraído de inmediato: la mayoría de los profesores no son académicos, sino cerveceros que han empezado desde cero, diseñado sus propios equipos, mejorado sus prestaciones lote a lote, diseñado recetas nuevas, experimentado y lanzado sus propias fábricas con capitales pequeños. En ocasiones parece contradecirse con lo que dicta la tradición, pero es la base de lo que debería conocer todo nuevo cervecero que quiera incursionar en este apasionante oficio.

En mis asignaturas, tanto del curso de elaboración como en el de emprendimiento, he tratado de enseñar mis experiencias adquiridas en mi vida de cervecero en cinco países distintos y lo que he conside-

rado esencial de los cursos alemanes de la VLB y el americano del Siebel. Desde el primer año el éxito fue tan grande que cada año hemos tenido más alumnos profesionales de la cervecería, que se han ido apuntando al curso y enriqueciéndolo al compartir sus experiencias, que nos resultan de utilidad a todos. Algo que he podido experimentar estos años es que en el proceso de enseñanza se aprende muchísimo de los alumnos.

Desde el principio también ha destacado el elevado número de alumnos de Latinoamérica, gracias a que tenemos una modalidad de enseñanza parcialmente online. Este porcentaje va en aumento constantemente, lo cual nos ha permitido viajar a otros países para impartir las clases prácticas del curso semi

presencial, que los tres primeros años solo dábamos en España. Y así cada año tenemos mayor experiencia que compartir de vuelta con los alumnos, así como nuevas ideas sobre recetas e ingredientes que algún día veréis plasmada en alguna de mis cervezas.

Si cuando empecé a introducirme en este sector de nueva generación de cervezas me hubieran enseñado lo que se enseña en estos cursos especializados, me hubiera ahorrado muchos quebraderos de cabeza, multas de inspecciones y gastos de capital innecesarios. Creo que es imprescindible atender a alguno de estos cursos, sea de elaboración o de emprendimiento; la elección de cuál es ya cuestión personal de cada cervecero. ¡Salud! ▀

?