



CerveArt, SL  
C.I.F. B63494108  
Oslo, 19  
08207 Sabadell (Barcelona)  
España  
tel.: +34 607406907  
e-mail: [cerveart@cerveart.com](mailto:cerveart@cerveart.com)

## **LA CERVEZA, UNA BEBIDA DE LOS PUEBLOS DE LA HISPANIA PREROMANA**

José Manuel Vidal Taboada, Francisco Sánchez Lomares y Albert Tintó Garcia-Moreno. Cerveart SL, [info@cerveart.com](mailto:info@cerveart.com)

La cerveza es una bebida alcohólica de baja graduación elaborada a partir de la fermentación de un mosto obtenido de cereales como la cebada, el trigo, la avena, el centeno, el arroz o el sorgo entre otros. Su origen se remonta a la prehistoria, muy probablemente vinculado con la aparición de los primeros grupos sociales sedentarios y el cultivo del cereal. A partir de diferentes hallazgos arqueológicos y gracias a la incorporación de nuevas técnicas científicas de análisis de los restos de cerámicas encontradas, se ha podido constatar que muchas de las antiguas civilizaciones de todo el mundo conocían el proceso de elaboración de la cerveza y por lo tanto, el consumo de esta bebida formaba parte de sus rituales religiosos o actos sociales.

Las primeras referencias históricas documentadas que se conocen del consumo de cerveza en la península ibérica provienen del historiador Plinio el Viejo en el siglo I d. C. De todas maneras, el análisis de los restos hallados en varios yacimientos arqueológicos de la península ibérica: Can Sadurní en Begues (Barcelona) del 3000 a. C., Túmulo de la Sima en el valle de Ambrona (Soria) del 2400 a. C. y Genó en Aitona (Lleida) del 1100 a. C., indicarían que el proceso de elaboración de la cerveza era conocido desde muchos siglos antes por los pueblos que habitaban estas tierras. Este hecho sitúa actualmente la mitad nordeste de la península ibérica como el primer punto en el que se tiene indicios de la presencia de cerveza en Europa.

A lo largo de los últimos años se han realizado diferentes experiencias para intentar reproducir cervezas antiguas de todo el mundo. En el caso de las primeras cervezas ibéricas existen muy pocos indicios de como eran y como se debían elaborar. Muy probablemente la bebida que consumían estos pueblos no se asemejaba nada en apariencia y sabor a las cervezas que conocemos actualmente. En el marco de las VIII "Jornades de Tardor" organizadas por el Centre d'Estudis Molletans, se pudo degustar la cerveza "Lauro", un producto artesano elaborado por Cerveart SL que pretendía reproducir los posibles sabores de las cervezas de "guarda" descritas en la antigua Numancia. Utilizando una mezcla de diferentes cereales, miel y hierbas aromáticas, y empleando las técnicas actuales de elaboración, se obtuvo una cerveza de color ámbar claro, con un 6% en volumen de alcohol, muy aromática y con un sabor floral y un punto dulce que contrastaba con una cierta sensación astringente final.