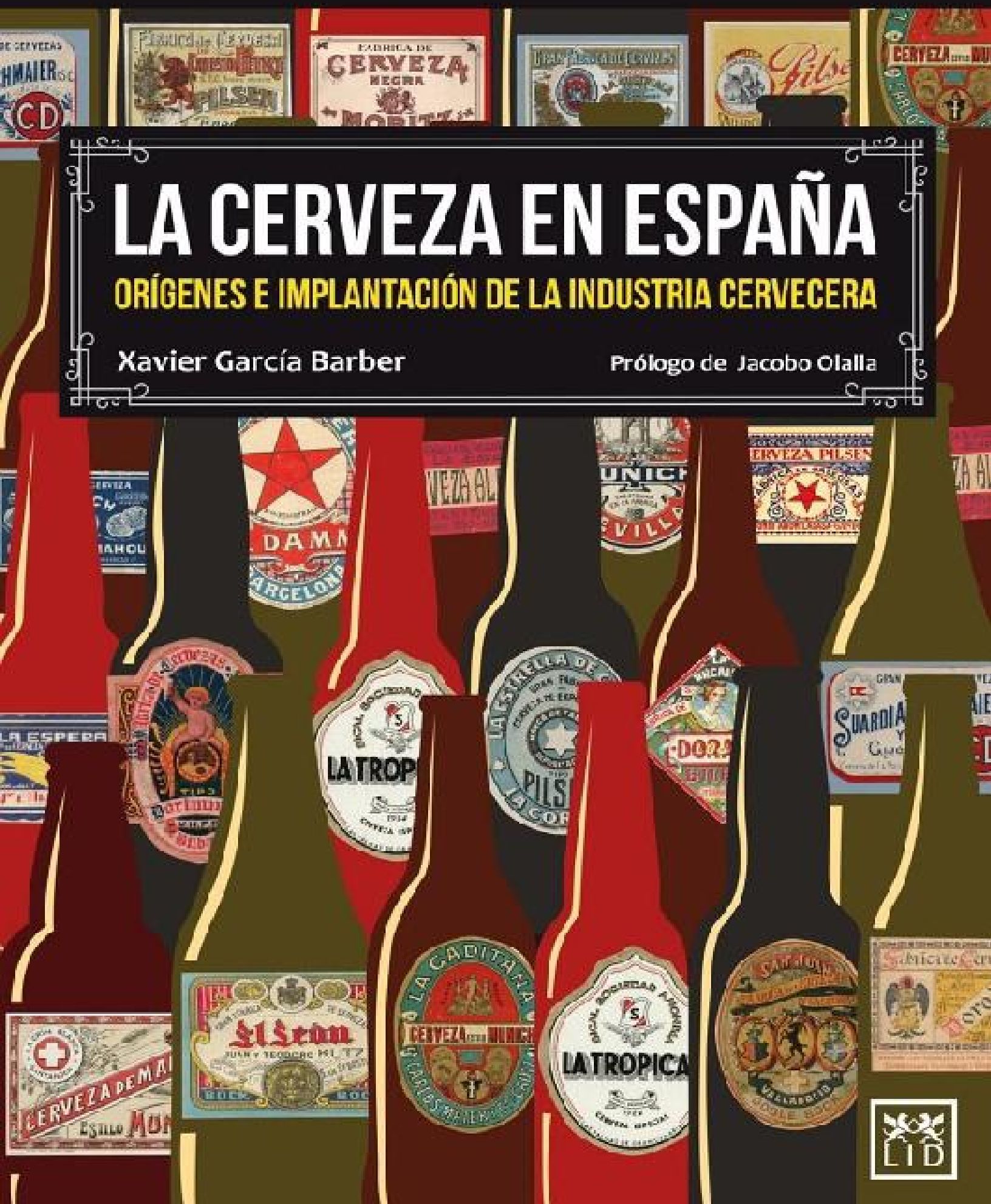


LA CERVEZA EN ESPAÑA

ORÍGENES E IMPLANTACIÓN DE LA INDUSTRIA CERVECERA

Xavier García Barber

Prólogo de Jacobo Olalla



h^e

colección historia empresarial

LA CERVEZA EN ESPAÑA

Xavier García Barber
Prólogo de Jacobo Olalla Marañón

LA CERVEZA EN ESPAÑA



MADRID	BARCELONA	BOGOTÁ
MÉXICO D.F.	MONTERREY	BUENOS AIRES
LONDRES	NUEVA YORK	SHANGHAI

Comité Editorial de la colección de Historia Empresarial: Enrique Badía, Alfonso Ballester, Mercedes Cabrera, Albert Carreras, Marcelino Elosua, Carlos Espinosa de los Monteros, Jesús Huerta, Manuel Montero, Pedro Tedde y Gabriel Tortella.

Colección Historia Empresarial de LID Editorial Empresarial, S.L.
Sopelana 22, 28023 Madrid, España - Tel. 913729003 - Fax 913728514
info@lideditorial.com - LIDEDITORIAL.COM



No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*. Reservados todos los derechos, incluido el derecho de venta, alquiler, préstamo o cualquier otra forma de cesión del uso del ejemplar.

Editorial y patrocinadores respetan los textos íntegros de los autores, sin que ello suponga compartir lo expresado en ellos.

© Xavier García Barber 2014
© Jacobo Olalla Marañón 2014, del prólogo
© LID Editorial Empresarial 2014, de esta edición

EAN-ISBN13: 9788483569573
Directora editorial: Jeanne Bracken
Editora de la colección: Laura Madrigal
Edición: Maite Rodríguez Jáñez
Corrección: María Aldave
Maquetación: produccioneditorial.com
Diseño de portada: Irma Martín Paz

Primera edición: noviembre de 2014

Te escuchamos. Escríbenos con tus sugerencias, dudas, errores que veas o lo que tú quieras. Te contestaremos, seguro: queremosleerteati@lideditorial.com

A mi mujer Luz y a mi hija Íria;
a mi hermana Elisabet, mi cuñado Alexander
y mi sobrina Sofía.

Índice

La cerveza en España

Portada

Portada interior

Créditos

Dedicatoria

Prólogo

Agradecimientos

Introducción

PRIMERA PARTE. BREVE HISTORIA DE LA CERVEZA

1. De los orígenes de la cerveza hasta la incorporación del frío artificial en su producción

- 1. La cerveza a lo largo de la historia**
- 2. El Ochocientos, el siglo de oro de la cerveza**
- 3. La incorporación de frío artificial para la fabricación de cerveza de baja fermentación**

SEGUNDA PARTE. LOS INICIOS DE LA CERVEZA EN ESPAÑA

2. El inicio de la fabricación de cerveza en

España y su evolución entre los siglos XVI y XVIII

- 1. La llegada de la cerveza a España de la mano de los Austrias**
- 2. La conversión a estanco del sector cervecero madrileño**
- 3. Producción, consumo y precios de la cerveza**
- 4. La extensión territorial de la fabricación de cerveza**

3. La industria cervecera santanderina a la sombra del mercado de Indias

- 1. Las reformas borbónicas y su impacto económico en Santander**
- 2. La aparición de la industria cervecera santanderina**
- 3. Las cifras de exportación de cerveza santanderina, los puertos de destino en las Indias y sus precios**
- 4. La influencia santanderina en la finalización del estanco de cerveza madrileño**

TERCERA PARTE. LA CERVEZA DE ALTA FERMENTACIÓN (1815-1870)

4. La expansión territorial del sector cervecero en España, 1815-1870

- 1. El liderazgo de Madrid**
- 2. Barcelona, la segunda ciudad cervecera**

3. La aparición de fábricas de cerveza en el resto de ciudades españolas

3.1. Norte

3.2. Sur

3.3. Centro

5. La demanda de cerveza y el papel institucional, 1815-1870

1. La evolución del consumo de cerveza

2. La aparición de cervecerías

3. La evolución de los precios de la cerveza y el vino

4. La protección del Gobierno a la industria cervecera

4.1. El comercio exterior

4.2. La escasez de envases de vidrio

4.3. La dependencia del lúpulo extranjero

4.4. La fiscalidad sobre la cerveza, el vino y el aguardiente

CUARTA PARTE. LA CERVEZA DE BAJA FERMENTACIÓN (1870-1913)

6. El inicio de la fabricación de cerveza de baja fermentación. El liderazgo de Barcelona, 1870-1913

1. La incorporación de frío artificial en la fabricación de cerveza

2. Las consecuencias de la aparición de economías de escala en la industria cervecera barcelonesa

2.1. Financiación

2.2. Asociacionismo

2.3. Procesos de fusión

7. La difusión de la producción de cerveza de baja fermentación en el resto de España

1. La aparición de nuevas fábricas y su destacada inversión en tecnología

1.1. Madrid

1.2. Andalucía

1.3. País Vasco

1.4. Asturias

1.5. Cantabria

1.6. Aragón

1.7. Galicia

1.8. Comunidad Valenciana

1.9. Navarra

2. La llegada de economías de escala a la industria cervecera española

3. La dependencia tecnológica del exterior

4. La solicitud de marcas en el sector cervecero español

5. La competencia en la industria cervecera a lo largo

del territorio peninsular

8. La demanda de cerveza y el papel institucional, 1870-1913

1. El consumo de cerveza
2. El crecimiento del número de cervecerías
 - 2.1. Barcelona y sus municipios vecinos
 - 2.2. El conjunto español
3. La evolución de los precios de la cerveza y el vino
4. La protección del Gobierno a la industria cervecera
 - 4.1. La primera regulación sobre la calidad de la cerveza
 - 4.2. La fiscalidad sobre la cerveza y su comparación con el vino
 - 4.3. El comercio exterior
5. La cerveza española en el contexto internacional

Conclusiones

Anexo 1. Las obras sobre la cerveza de los autores españoles del siglo XIX

Anexo 2. Materias primas, fases del proceso de producción y tipos de cerveza en la década de 1820

Anexo 3. Producción y cuota de producción por fábricas de cerveza, ciudades y comunidades

autónomas, 1917

Anexo 4. Solicitudes de marcas y nombres comerciales en el sector cervecero en España, 1886-1913

Anexo 5 . Los debates planteados sobre el sector cervecero en la actualidad

Notas

Bibliografía

Fuentes

Xavier García Barber

Contraportada

Prólogo

Es un honor para mí poder encabezar con unas líneas *La cerveza en España*, ya que se trata de un libro de gran valor por diferentes motivos que el lector irá descubriendo a medida que se sumerja en la fascinante historia de la elaboración de esta bebida en nuestro país. El primero de todos tiene que ver con su vocación pionera, puesto que viene a llenar un vacío en la investigación académica en torno al sector agroalimentario. Como bien se recuerda en la introducción del libro, los inicios de la industria cervecera están mal documentados y la escasa bibliografía al respecto no hace justicia a un sector cuyo peso en la economía –un 1,4% del PIB y un valor en el mercado superior a los 14.600 millones de euros– constituye una de las razones que empujaron a Xavier García Barber a interesarse por este asunto.

En la actualidad, la producción española de cerveza se sitúa en cuarta posición en la Unión Europea, sólo precedida, a escasa distancia, por Polonia y dos gigantes como son Alemania y Gran Bretaña. A escala mundial nuestro país puede presumir de encontrarse entre los diez primeros puestos. Buena prueba de la relevancia del sector en el plano internacional es el hecho de que el español Demetrio Carceller se encuentre al frente de la Asociación de Cerveceros de Europa desde 2012.

Con sus más de 32 millones de hectolitros producidos en 2013, el sector cervecero desempeña un papel fundamental en el panorama agroalimentario español. En el proceso de elaboración de la cerveza se recurre en la práctica totalidad del lúpulo y la malta nacionales. Unas 484 hectáreas se consagran al cultivo de flor de lúpulo, la planta responsable del característico sabor amargo de la cerveza y sustento económico de más de 30 provincias en Castilla y León, Galicia, La Rioja y Navarra. La malta, por su parte, se obtiene a partir de 650.000 toneladas de cebada cultivadas en más de 320.000 hectáreas y procesadas en siete malterías a lo largo y ancho de la geografía nacional.

El lúpulo y la malta simbolizan el primer eslabón de una cadena que aporta riqueza y dinamismo a la economía nacional. Cuando ambos ingredientes

llegan a una de las 18 plantas cerveceras que jalonan nuestro país, no sólo se crean puestos de trabajo, sino que también entra en escena la innovación como elemento diferenciador. Tal y como se expone en este libro, el sector cervecero se encuentra entre las primeras industrias del sector alimentario en desarrollar un proceso productivo tecnológicamente avanzado. Cerveceros de España apuesta por la investigación y formación de sus técnicos y colabora de forma activa con la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, que gestiona la Escuela Superior de Cerveza y Malta.

La adopción del I+D+I por las compañías cerveceras de nuestro país también comprende otros aspectos como el aprovechamiento de los recursos naturales y energéticos, o el lanzamiento de nuevos productos al mercado. Precisamente en el apartado medioambiental se han alcanzado grandes avances en los últimos años: descenso de la emisión de gases de efecto invernadero, reducción del peso de los envases o aprovechamiento del bagazo de cerveza, por citar sólo algunos ejemplos destacados.

En el preciso instante en que un botellín o un barril de cerveza salen de un centro productivo se empieza a escribir un capítulo fundamental en la relación entre esta bebida y la economía. Hasta un 62% del consumo de cerveza en España tiene como escenario el canal hostelero. La nuestra es una bebida para el encuentro con amigos y familia, para la conversación relajada en cualquier momento del día y, por supuesto, para el pincho, la tapa o un plato, ya sea en la comida o la cena. Gracias a su versatilidad, el 84% de los consumidores de cerveza la toma acompañada de algún tipo de alimento, lo que repercute directamente en el gasto en hostelería. Por su gran capacidad para dinamizar el consumo, la cerveza es la responsable de entre el 25 y el 40% de los ingresos de los establecimientos hosteleros.

A través de todas las piezas de este engranaje, el sector cervecero español posibilita la creación de más de 224.000 puestos de trabajo –alrededor del 80% en HORECA– y aporta 3.400 millones a las arcas del Estado en concepto de impuestos. Esta contribución la convierten, sin lugar a dudas, en la bebida con contenido alcohólico más relevante para la economía. Consciente de este estatus, el Gobierno ha dotado a la cerveza de un marco fiscal estable, al no elevar su impuesto especial y mantener el consumo en este canal dentro del tipo de IVA reducido.

Otro aspecto sobre el que quisiera llamar la atención por su paralelismo con

la actualidad es la historia de las exportaciones de cerveza. Se detiene la investigación de Xavier García Barber en las últimas décadas del siglo XVIII –«la época dorada de las exportaciones»–, después de la promulgación del Reglamento de libre comercio con las Indias de 1778. Entre 1792 y 1793 el puerto de la ciudad mejicana de Veracruz recibió más de 1,2 millones de litros de cerveza elaborada en España. La gran beneficiada de este extraordinario flujo comercial fue Santander, que en el siguiente siglo cedería el testigo a Madrid y Barcelona como mascarones de proa de la industria cervecera.

Algo más de 200 años después podemos volver a hablar de un excelente comportamiento del comercio exterior de cerveza. En 2014 se vendieron 1,3 millones de hectolitros fuera de nuestras fronteras, una cifra que duplica la registrada en 2010. Esos cuatro años han estado presididos por la internacionalización de las compañías cerveceras y la creciente afluencia de turistas, en especial en 2013. Grandes consumidores de cerveza, los visitantes extranjeros aprecian cada vez más la calidad de nuestras marcas, de tal manera que ya no sorprende que las busquen en sus países de origen. De hecho, según el estudio *Percepción de los productos y marcas agroalimentarias de España en turistas extranjeros* del Foro de Marcas Renombradas Españolas y la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), la cerveza figura entre los diez productos españoles más reconocidos por los turistas.

La cerveza en España es un libro serio y riguroso que no sólo atraerá a los estudiosos del sector agroalimentario, sino que también puede despertar el interés del amante del «pan líquido». Este lector descubrirá, por ejemplo, la (poco conocida) relación entre el desarrollo de la industria cervecera y la aparición de la cerveza de baja fermentación en el último cuarto del siglo XIX. Una variedad más suave, refrescante y de gusto más «asequible» al paladar que implicó la introducción de nuevas técnicas productivas y el incremento de la capacidad productiva.

En este punto de la investigación vemos un rasgo aún hoy característico del sector cervecero español, como es su respuesta a las demandas del consumidor en cada momento. Sabemos que las preferencias evolucionan y que lo que en una época gusta ya no lo hace tanto en otra. En el caso de la cerveza, en los últimos años venimos asistiendo al lanzamiento de variedades

premium que conviven en perfecta armonía con la tradicional lager Pilsen. Cervezas de abadía, de trigo o sin gluten son el mejor ejemplo del compromiso de la industria cervecera con la innovación. Palabra que, por cierto, no puede emplearse sin mencionar la cerveza sin alcohol. Nuestro país fue pionero en su elaboración y comercialización, abriendo el camino a los numerosos países que han intentado adoptar el caso de éxito español. Valga este dato para ilustrarlo: en 2013 en España se comercializaban 17 marcas de cerveza sin alcohol, siete más que en Francia, segundo país consumidor de cerveza sin alcohol en Europa y prácticamente el doble que Reino Unido, cuya producción de cerveza es la segunda de la Unión Europea.

El libro que tienes entre manos recorre siglos y kilómetros, de La Coruña a Barcelona, de Madrid a Sevilla, de Zaragoza a Canarias. Si bien la historia del sector cervecero como industria arranca en el siglo XVI, para hablar de los orígenes de la cerveza en nuestro país deberíamos remontarnos mucho más atrás en el tiempo. Exactamente hasta el año 3000 a.C., época de la que datan los vestigios más antiguos de esta bebida en Europa, hallados en la cueva de Casa Sadurní en Barcelona. Arraigada en nuestra historia, el patrón de consumo de cerveza en España siempre ha tenido que ver con unas señas de identidad comunes a todos los estratos de población. Y, si en el siglo XIX era una bebida consumida principalmente por las clases de mayor poder adquisitivo, en los inicios del XXI es la bebida universal por excelencia. Desde la Asociación de Cerveceros de España nos enorgullecemos de este hecho tanto como celebramos la publicación de este libro.

Jacobo Olalla Marañón

Director general de la Asociación de Cerveceros de España

Agradecimientos

Una obra creativa, de investigación, nunca es resultado único del esfuerzo individual. Múltiples conversaciones, lecturas, sugerencias y consejos se han combinado para ayudarme en el camino que me ha conducido hasta la finalización de esta obra.

Quiero dar las gracias a Jacobo Olalla, director general de Cerveceros de España, por haberme permitido consultar el archivo de la asociación y el interés mostrado en mi investigación.

Tengo que agradecer asimismo a Joaquín Ruiz de Castroviejo, director de la revista *Cerveza y Malta*, por el encuentro que tuvimos en la estación de Sants en Barcelona, en el que aclaró mis dudas y me brindó su ayuda para que esta investigación vea la luz en forma de publicación.

Asimismo, tengo que reconocer muy especialmente la amabilidad y el apoyo de la S.A. Damm y en particular de Ramón Agenjo, secretario y consejero del Grupo Damm, por la posibilidad de consultar sin límite alguno el archivo de la compañía y aclararme todas las dudas que me surgieron. Reconocimiento que también hago extensivo a Xavier Castañé, jefe de investigación del Grupo Damm, por atenderme en su oficina de la fábrica de El Prat de Llobregat para aclarar cuestiones técnicas sobre la cerveza.

Con afecto y agradecimiento recuerdo también las recomendaciones de Rodney Habbershaw en Madrid y la entrega de toda la documentación que le solicité, y a Francesc Cabana, que puso a mi disposición su magnífica biblioteca.

Quiero reconocer igualmente a los señores registradores del Registro Mercantil de Barcelona y, en particular, a su gerente, Alfred Casademunt, la ayuda que me ofrecieron para conseguir escrituras tan antiguas. Sin su contribución no las hubiera encontrado. Asimismo agradezco a Marina Cuñé, responsable del Dipòsit Administratiu de Cervera –donde tienen archivados los impuestos de la Contribución Industrial de Barcelona de algunos años del

siglo XIX—, que me evitó el desplazamiento hasta Cervera, ya que ella misma escaneó la información y me la envió por correo electrónico.

Entre los profesores universitarios concededores de la historia de la cerveza en España, quiero destacar los buenos consejos de José Luis García Ruiz, tanto en Barcelona como en la Universidad Complutense de Madrid.

De Barcelona quiero dar las gracias a Alfonso Herranz por su gran profesionalidad al frente de mi promoción de doctorado.

También deseo enviar mi agradecimiento a los asistentes al seminario de estudiantes de doctorado de la Universitat de Barcelona en el que avancé parte de mi tesis, por sus comentarios y a los asistentes al posterior seminario donde presenté parte del proyecto de esta obra. Y, en general, agradezco a los antiguos y nuevos directores del Departament d'Història i Institucions Econòmiques su paciencia; entre ellos quiero destacar a Jordi Catalán y al actual director, Álex Sánchez, que me ha atendido siempre que lo he requerido.

Con gran énfasis, cómo no, quiero reconocer a mis directores de tesis, Paloma Fernández Pérez y Ángel Calvo, su implicación en mis empeños. Ellos han tratado de transmitirme sus conocimientos y la motivación suficiente para poder terminar mi tesis, así como para que me sienta orgulloso de ella y también de esta obra. Espero haber estado a la altura de sus exigencias.

Asimismo quiero dar las gracias al equipo de LID Editorial por creer en mis investigaciones y publicar esta obra.

Finalmente quiero destacar el apoyo incondicional de mis padres, Marcial y M^a Teresa, en el largo proceso de mi trabajo de investigación. Gracias.

Introducción

Este libro indaga en los inicios del sector cervecero en España y los factores que contribuyeron a su crecimiento hasta su implantación definitiva entre el último cuarto del siglo XIX y la Primera Guerra Mundial.

Los motivos que justifican esta investigación son tres.

El primero radica en la destacada situación de la industria cervecera española en la actualidad. Si en el año 1961 España seguía siendo un país fundamentalmente de consumo vinícola, con un peso del 65% del vino sobre el consumo total per cápita de bebidas alcohólicas –frente a un 24% para los alcoholes y un 11% para la cerveza[1]–, en poco más de 40 años esta situación ha revertido. Efectivamente, en el año 2010 el consumo per cápita de cerveza en España representaba casi un 51% sobre el total de bebidas alcohólicas, frente a un 29% para los alcoholes y algo más de un 20% para el vino[2]. En definitiva, desde la década de los ochenta del siglo XX la cerveza se ha convertido en la primera bebida alcohólica de consumo en España. Con respecto a la Unión Europea, en 2011 la industria cervecera española se situó como cuarta fabricante por detrás de Alemania, Gran Bretaña y Polonia[3]. Por su parte, a nivel mundial destaca como décimo productor por detrás de China, Estados Unidos, Brasil, Rusia, Alemania, México, Japón, Gran Bretaña y Polonia en 2012[4]. A día de hoy se puede afirmar que el sector cervecero es clave en el panorama agroalimentario español: en 2013 las ventas de cerveza ascendían a 31.500.000 hectolitros y el consumo per cápita, a 46,3 litros por habitante[5].

El segundo motivo reside en la falta de estudios de investigación sobre la implantación de este sector en España. En el siglo XIX destacan obras de carácter eminentemente técnico, cuyas principales aportaciones están desarrolladas en el anexo 1. Por su parte, en el siglo XX diversas obras conmemorativas sobre la evolución de algunas compañías cerveceras centenarias apuntan de manera breve algunos indicios sobre el sector cervecero español del siglo XIX. La primera corresponde a la compañía Mahou (1890-1998), de José Luis García Ruiz, autor de la parte dedicada a la

historia de la compañía[6]. La siguiente fue realizada en referencia a la celebración de los 125 años de S.A. Damm (1876-2001) por Francesc Cabana[7]. La tercera, para conmemorar el centenario de Estrella Galicia (1906-2006), con Luis Alonso como autor de la parte dedicada a la historia de la compañía[8]. La última fue elaborada por Rodney Habbershaw con relación al centenario y posterior desaparición de El Águila (1900-2000)[9].

Más allá de estas monografías, merece destacarse un capítulo escrito por Ángel Calvo en la obra coordinada por Emili Giralt titulada *Vinyes y vins: mil anys d'història*. En ella trata brevemente sobre la industria cervecera de Barcelona entre finales del siglo XIX y principios del XX, y admite la siguiente realidad: «...los inicios de la industria cervecera son oscuros por mal documentados...»[10].

Por último, resalta un capítulo a cargo de Pilar Corella en *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*, en el que analiza la llegada y posterior desarrollo de la fabricación de cerveza en Madrid entre los siglos XVI y XVIII[11].

En contraposición, la bibliografía extranjera debe calificarse de prolífica. Autores británicos, norteamericanos, holandeses, alemanes o suecos, por citar algunos, han desarrollado abundantes estudios sobre este sector en sus países de origen. Sin duda, una de las principales motivaciones residió en la apreciable aportación histórica del sector cervecero a sus economías nacionales[12].

El último motivo alude a los estudios efectuados por historiadores económicos en torno a otras industrias de transformación alimentaria de finales del siglo XIX, como las del aceite, el azúcar, el alcohol, las conservas alimenticias, las harinas y la vinícola, entre otras, entre las cuales la industria cervecera ha sido la gran olvidada[13]. Esta cuestión podría dar la impresión de que su evolución no estuvo a la altura y el dinamismo del resto de industrias mencionadas. Sin embargo, este no fue el caso. La industria cervecera fue la tercera en el sector de transformación alimentaria español en cuanto a la evolución de las cantidades recaudadas en el impuesto de contribución industrial entre 1890 y 1906. Concretamente aumentaron un 207,67%, sólo superados por la industria sidrera, 223,94%, y la del azúcar, 892,78%[14].

Sin duda estas consideraciones merecen un estudio desagregado para el

sector cervecero español que permita conocer sus inicios y su posterior implantación en España.

Respecto a las fuentes en las que se ha basado esta investigación, por encima de todo cabe subrayar una amplia variedad de fuentes públicas y privadas, que provienen fundamentalmente de registros fiscales, empresariales, de comercio exterior y de hemeroteca. En cuanto al periodo cronológico de esta obra, deben resaltarse las escasas cifras disponibles con relación a compañías, producción y consumo, precios, fiscalidad, canales de distribución, importación de envases, lúpulo, conocimientos y tecnología foránea, entre otros. De hecho, la conformación de la industria cervecera de manera aislada y sin suficiente nexos de unión entre compañías, y entre estas y las instituciones locales, no dio lugar a la formación de un distrito industrial, que en otros sectores facilitó la acumulación de registros escritos que hoy en día conceden una gran diversidad de fuentes para su estudio. Estos ejemplos se encuentran en la industria textil, vinícola o papelera, entre otros, que se desarrollaron conformando distritos locales y regionales[15]. Por esta razón se ha tenido que recurrir a una heterogeneidad de fuentes para tratar de clarificar al máximo posible todo el proceso, cuyo esfuerzo se espera que haya merecido la pena.

En cuanto a la metodología, debe mencionarse que este libro está basado en la investigación planteada en mi tesis doctoral, que a su vez estuvo precedida por un estudio sobre el sector cervecero español más acotado, entre el último cuarto del siglo XIX y 1939, abordado en la elaboración de mi tesina. En su momento, en referencia a los posibles objetos de investigación para mi tesina, el profesor Ángel Calvo me propuso la idea de explorar los orígenes de la industria cervecera española, ya que, en su opinión, era un sector del cual se había hablado muy poco. Después de indagar en la bibliografía histórico-económica existente y constatar este aspecto, comencé la búsqueda de fuentes para iniciar mi investigación. Entre ellas, destacaron dos que sirvieron de base para el proyecto de tesina. La primera fue la información contemplada en el Impuesto de Consumo Interior sobre la Producción y Circulación de Azúcares, Achicoria, Alcohol y Cerveza, que comenzó a aplicarse en España a partir del 5 de marzo de 1917 hasta el final de la Guerra Civil española. Entre otros datos, están incluidas la relación de las fábricas españolas de cerveza y su producción por trimestres. La segunda fuente la conseguí mediante mi viaje a Madrid a la sede de Cerveceros de España. Allí me

proporcionaron las actas surgidas de las reuniones celebradas por la Asociación de Fabricantes de Cerveza de España desde 1922, año de su fundación, hasta 1939. Estas fuentes, complementadas con muchas otras, fueron el punto de partida para comenzar a analizar el sector cervecero español en mi tesina. Más adelante, junto con diversa información que me había ido surgiendo, decidí ampliar la cronología para mi tesis doctoral desde los inicios de la producción de cerveza en España en el siglo XVI hasta su implantación definitiva en España, que tuvo lugar, como se ha comentado, antes de comenzar la Primera Guerra Mundial. Una vez finalizada la tesis, utilicé su contenido con el fin de aprovechar la oportunidad que mi brindó LID Editorial para publicarla en la presente obra.

Finalmente debe añadirse que este trabajo se estructura en cuatro partes. La primera corresponde al capítulo 1 y ofrece una breve síntesis sobre la evolución histórica de la fabricación de cerveza en el mundo y la aparición de las nuevas tecnologías y conocimientos científicos surgidos en el Ochocientos, el denominado Siglo de Oro de la Cerveza.

En la segunda parte, se identifican dos grandes centros de producción cervecera en España anteriores al siglo XIX. El capítulo 2 describe la llegada de la producción de cerveza de la mano de los Austrias a partir del siglo XVI y la implantación de este sector en Madrid hasta finales del siglo XVIII. El capítulo 3 muestra la aparición de una industria cervecera de gran producción en Santander con miras a la exportación hacia las colonias españolas del continente americano desde la aparición del tratado de libre comercio con las Indias de 1778 hasta la invasión Napoleónica en España en 1808.

En la tercera parte, el capítulo 4, dedicado a la oferta, y el capítulo 5, relacionado con la demanda y las políticas del Gobierno, analizan la difusión en España de la fabricación de cerveza entre 1815 y 1870. Madrid se convirtió en el líder del sector, seguido de Barcelona, centros en los que se producía una cerveza de alta fermentación, elaborada a temperatura ambiente, con alto contenido etílico y de oscuro color, mediante un proceso de fabricación básicamente artesanal.

Finalmente, los capítulos 6, 7 y 8 forman la cuarta parte de esta obra. La gran protagonista es la fabricación de cerveza de baja fermentación a partir de la década de 1870. Se trataba de una bebida con un menor contenido alcohólico, más suave, refrescante y, en definitiva, con unas propiedades organolépticas

destinadas a un mayor número de consumidores que la de alta fermentación. Sus mayores necesidades de capital y de tecnología en su proceso de producción cambiaron de manera radical esta industria, donde surgió una situación de economías de escala que dieron lugar a una concentración de la producción y a la desaparición de muchas de las pequeñas compañías. Concretamente, en el capítulo 6 se analiza la llegada de economías de escala y los procesos de financiación, asociacionismo y fusión que tuvieron lugar entre las principales cerveceras de Barcelona, ciudad que tomó el relevo de Madrid en el liderazgo de este sector. En el siguiente capítulo se destaca la incorporación de las nuevas tecnologías de fabricación de la cerveza de baja fermentación, llegadas principalmente de Francia y Alemania, en todo el territorio español. Finalmente, en el capítulo 8 se estudia la parte relacionada con la demanda y el papel del Gobierno en relación con la industria cervecera.

PRIMERA PARTE
BREVE HISTORIA DE LA CERVEZA

1

De los orígenes de la cerveza hasta la incorporación del frío artificial en su producción

1. La cerveza a lo largo de la historia

Existen evidencias de producción de cerveza en el mundo desde hace miles de años[1]: en China, hace más de 7.000, y alrededor del año 5.000 antes de nuestra era en Mesopotamia, principalmente en la región de Sumeria con sus fértiles tierras bañadas por el Tigris y el Éufrates, actividad que continuaron los babilonios hacia el segundo milenio. Asimismo, en torno al año 3.000 se llevó a cabo su producción en Egipto y Europa. Más adelante, hacia el año 500 antes de nuestra era, en Grecia la cerveza empezó a ser sustituida por el vino a medida que comenzaron a crecer las extensiones de terrenos dedicados a la viña, y posiblemente por entonces empezó a imponerse la idea de que esa bebida era más civilizada. Este mismo concepto fue adoptado por los romanos, que recogieron la cultura vinícola en su sociedad coincidiendo con la extensión del consumo de vino y la viticultura en Europa. Los celtas, cuyo territorio comprendía lo que en la actualidad abarca Francia, España, Bélgica, Alemania y Gran Bretaña, habían sido ávidos bebedores de cerveza. Tras la conquista romana, el vino se extendió por el norte de Italia, sur de Francia y la península Ibérica, y la cerveza quedó desplazada hacia los límites del imperio, en el norte europeo, donde había una mayor influencia de las tribus germánicas, especialmente en la parte que corresponde a Gran Bretaña, Bélgica y Alemania. No fue hasta el siglo V de nuestra era, a través de las invasiones de tribus germánicas sobre el Imperio Romano, cuando la cerveza volvió a adquirir protagonismo en Europa.

Con la instauración del imperio de Carlomagno, los monasterios fueron importantes centros de producción alcohólica. Los situados en el sur de Europa se dedicaron a la producción de vino, ya que el clima permitió el

desarrollo de la viña. Por su lado, los establecidos en las regiones septentrionales se dedicaron a la producción de cerveza con una climatología más próspera para el cultivo de cereales como la cebada.

En Europa central la cerveza producida por los monjes la destinaban a su propio consumo y al de los peregrinos y pobres. Con el tiempo, se permitió a los religiosos vender su producción y hacia los siglos XII y XIII comenzó a emerger como negocio. En ese momento, la cantidad de cerveza que consumían los monjes era elevada y podía rondar los cinco litros diarios. Una de las razones de ese elevado consumo quizá fuera la existencia de un agua generalmente contaminada, mientras que la que formaba parte de la cerveza había sido hervida anteriormente, por lo que quedaba libre de cuerpos contaminantes. Por otra parte, la cerveza aportaba unos nutrientes adicionales importantes para compensar la falta de alimento, así que formaba parte de la dieta cotidiana. Asimismo se utilizaba con fines terapéuticos.

Hacia el año 800 se empezó a utilizar el lúpulo como materia prima en los monasterios alemanes con el fin de preservar más tiempo la bebida. Además, el amargor que transmitía combinado con el sabor dulce de la malta dotaba de mayor temperamento a la bebida. Sin embargo, la difusión del empleo del lúpulo en Europa fue lenta, principalmente por el impacto sobre la base tributaria local en muchas regiones. Hasta entonces los cerveceros estaban obligados a comprar el grutrecht, una combinación secreta de hierbas proporcionada por las autoridades, que al igual que el lúpulo dotaba a la cerveza del sabor amargo y un mayor tiempo de conservación. Una vez descubiertas las propiedades del lúpulo como sustitutivo del grutrecht, y ante la posibilidad de perder su recaudación fiscal, las autoridades prohibieron el uso del primero en Alemania, Gran Bretaña y Holanda. La razón oficial hacía mención a que la cerveza lupulada no tenía el mismo sabor que la del viejo estilo, y se consideraba que el lúpulo adulteraba la bebida. La razón real era que el uso de lúpulo hacía perder a las autoridades los ingresos procedentes del impuesto sobre el grutrecht.

En el siglo XIV los monasterios empezaron su declive como centros de producción y fueron desplazados paulatinamente por una industria en manos de laicos. El principio del declive de estos centros religiosos como principales productores cerveceros estuvo influenciado por decisiones políticas por la necesidad de compensar la constante caída impositiva del

grutrecht mediante la aplicación de un impuesto que recaía directamente sobre la cerveza. Como los monasterios se encontraban vinculados a parroquias locales, exentas de pagar ese tributo, los gobiernos locales favorecieron la privatización de la fabricación de cerveza para defender sus ingresos fiscales.

Por otro lado, también se incrementó la demanda. En la Alta Edad Media la mayor parte de individuos sólo bebían cerveza en las festividades religiosas porque entonces era gratis, una circunstancia clave en una época en la que generalmente los ingresos eran demasiado precarios para mantener una demanda elevada y sostenida. Sin embargo, su consumo se incrementó entre finales del siglo XIV y el XV, tras la aparición de la peste negra, debido a un paulatino aumento de los ingresos de los individuos y su uso como sustituto del agua por los problemas de contaminación que esta sufría. Otra razón adicional del incremento de la demanda de la cerveza tenía su base en la expansión comercial. Efectivamente, debido a la existencia de un significativo número de comerciantes que recorrían distintos mercados en ciudades y ferias regionales apareció un elevado número de lugares acondicionados para comer, beber y dormir, como los *inns* y tabernas, donde la cerveza obtuvo gran acogida. De hecho, con el tiempo llegaron a ser verdaderos centros de encuentro donde los comerciantes realizaban multitud de negocios, en especial en las ciudades hanseáticas. Finalmente, debe mencionarse que la expansión de algunas ciudades y la creación de otras nuevas también ofrecieron la posibilidad para el desarrollo y la expansión de la industria cervecera.

El crecimiento de mayores negocios cerveceros dio lugar a un mayor control gubernamental en la regulación de su implantación a través de la aparición de nuevos impuestos y normas para controlar el proceso productivo. Por otra parte, la creciente competencia entre las distintas cerveceras ayudó a mejorar la calidad de la bebida y se desarrollaron prestigiosos centros cerveceros, como los de Lovaina, Brujas, Gante y Amberes en Flandes; Haarlem y Gouda en Holanda; Londres en Inglaterra; y Hamburgo, Lübeck y Múnich en lo que hoy es Alemania.

El siglo XVI supuso el comienzo de la decadencia para la producción cervecera en los monasterios de la mano del triunfo del protestantismo en gran parte de la Europa septentrional, donde los centros católicos fueron

siendo eliminados y con ellos su producción cervecera. Más adelante, durante la Revolución Francesa y la expansión napoleónica, el resto de monasterios europeos que se conservaban con sus cervecerías fueron igualmente destruidos, y los negocios cerveceros privados tomaron definitivamente su relevo.

Der Bierbreywer.



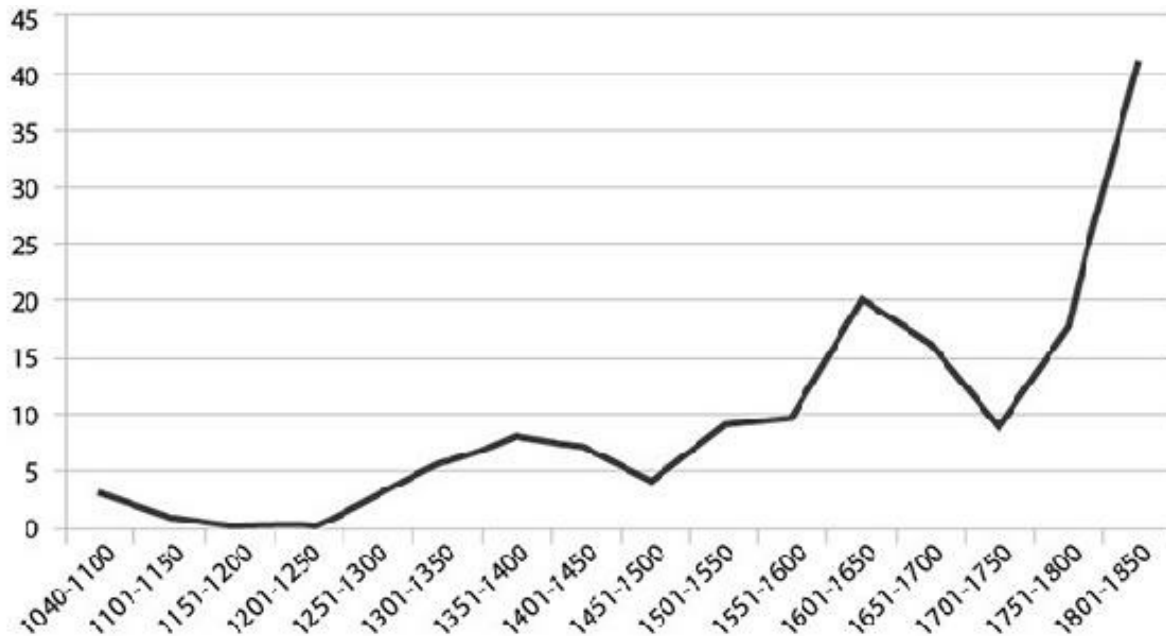
Auß Gersten sied ich gutes Bier/
Feist vnd Süß/ auch bitter monier/
In ein Breuwkessel weit vnd groß/
Darein ich denn den Hopffen stoß/
Laß den in Brennten külen baß/
Damit füll ich darnach die Faß
Wol gebunden vnd wol gebicht/
Denn giert er vnd ist zugericht.

N ij

Der

La elaboración de la cerveza. Grabado en madera por Jost Amman, 1568.

Cuadro 1.1 Año de aparición de las cerveceras más antiguas del mundo



Fuente: Tokyo Shoko Research (agosto de 2012), *List of oldest companies*. http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_oldest_companies.

En el cuadro 1.1 se aprecia la primera tendencia ascendente en la formación de negocios cerveceros duraderos iniciada a partir del siglo XIII. En este caso, el desencadenante fue la aparición del lúpulo como sustituto del grutrecht y el posterior afán recaudatorio por parte de los gobiernos, como ya se ha comentado. El segundo periodo de aumento en la difusión de compañías cerveceras se muestra a principios del siglo XVI, con el triunfo protestante y la eliminación de muchos monasterios católicos, como asimismo se ha hecho alusión. Posteriormente se produce un descenso en la aparición de nuevas cerveceras coincidiendo con la crisis europea entre 1600 y 1750. La etapa de mayor crecimiento en el número de cerveceras se produce desde el final de la Revolución Francesa hasta 1850, como se señala en el gráfico. Finalmente, a partir de finales del siglo XIX esta tendencia en el crecimiento de compañías cerveceras revierte y se origina una importante concentración de la oferta cervecera mundial sobre la base de las economías de escala surgidas en el sector ante la aparición de tecnología aplicada a la fabricación de cerveza de baja fermentación.

Respecto al país de origen de las cerveceras más antiguas destaca Alemania con un 56% de compañías fundadas entre 1040 y 1850 que todavía en 2009 continuaban su existencia. De lejos le siguen Gran Bretaña, Austria, Chequia, Suiza y Estados Unidos con unos porcentajes inferiores al 10%.

Una de las razones en la persistencia del gran número de cerveceras alemanas podría ser debido a que históricamente su mercado interior estuvo en gran parte dominado por compañías con un nivel de actuación local que producían para un reducido entorno debido a la implantación de una particular cultura cervecera formada a través de muchos siglos. Entre ellas destacan una serie de normas aplicadas a la fabricación de cerveza en Múnich en 1487, denominadas *Reinheitsgebot*. Entre otras cuestiones, se establecía que en el proceso de producción de la cerveza sólo podían entrar como materias primas la cebada, el lúpulo y agua pura. Posteriormente, en 1516 el duque de Baviera Guillermo IV extendió este derecho a todo el estado de Baviera. Posteriormente, en 1919 el *Reinheitsgebot* se convirtió en ley federal alemana, y no fue derogada hasta 1988.

2. El Ochocientos, el siglo de oro de la cerveza

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, se originaron una serie de descubrimientos científicos e innovaciones tecnológicas dirigidas al proceso de fabricación de la bebida que modificaron la industria cervecera hasta nuestros días. Efectivamente, esta serie de transformaciones, surgidas en el siglo de oro de la cerveza, dieron lugar a la aparición de mayores costes fijos en la fabricación de cerveza, entre los que destaca el de la incorporación del frío industrial, que dieron paso a la llegada de economías de escala y a la consolidación de la gran empresa.

Para apreciar esta transformación debe volverse hasta el siglo XV, cuando gran parte de la cerveza que se fabricaba entonces en Europa correspondía a la denominada Alt en Alemania y Ale en Inglaterra^[2]. Se trataba de cervezas elaboradas con levadura de alta fermentación a temperatura no menor de 15 °C mediante un proceso espontáneo. Una vez fermentada, esa levadura quedaba esparcida por todo el líquido transmitiéndole una tonalidad turbia, sin que llegara normalmente a filtrarse, con lo que mantenía una elevada graduación alcohólica y un fuerte sabor.

Posteriormente al siglo XV se descubrió la levadura de baja fermentación,

que operaba a temperaturas de entre 2 y 10 °C. Los cerveceros bávaros observaron que si refrigeraban cerveza a bajas temperaturas utilizando este tipo de levadura, al final del proceso de fermentación quedaba depositada en el fondo de la caldera en lugar de ascender a la superficie. De esta manera se conseguía una cerveza de tonalidad clara que pasó a ser objeto de preferencia de manera progresiva fundamentalmente en el sur de Alemania. Así nació la cerveza de tipología Lager, y en concreto, en este caso, la de Baviera.

Para asegurar las bajas temperaturas en su proceso de fermentación las fábricas solían concentrar la fase de fermentación en el frío natural de cuevas subterráneas[3]. Tras la gran aceptación de su consumo, el duque Albrecht V decretó en Baviera en el año 1553 la obligación de elaborar cerveza únicamente durante el periodo comprendido entre el día de San Miguel, 29 de septiembre, y San Jorge, 23 de abril, para aprovechar de esta manera el frío de principios de otoño hasta el despunte de la primavera. De esta forma, con el paso del tiempo los cerveceros fueron eligiendo aquellas especies de levaduras más adaptadas a la fermentación en frío.

Siglos después se produjo otra innovación que dio lugar a un nuevo concepto de cerveza que ha llegado hasta la actualidad. Concretamente en 1842, en la ciudad de Pilsen, perteneciente al Imperio Austro-Húngaro, el maestro cervecero Josef Groll utilizó levadura de baja fermentación de Baviera, pero añadiéndole mostos de maltas más pálidas, poco tostadas, y una gran carga de lúpulos aromáticos. El resultado fue una cerveza dorada por el uso de las maltas poco tostadas, muy clarificada y carbonatada por la guarda a baja temperatura y de exquisito amargor por el uso de lúpulos de la región de Saaz. Nació así la cerveza Pilsen, de color dorado, un contenido menos alcohólico y un sabor más suave y refrescante[4]. Este nuevo concepto de cerveza originó un cambio en la percepción de la propia bebida. Anteriormente, al formar parte durante siglos de la dieta de muchos pueblos del centro y norte de Europa, la importancia de las características de la cerveza residía en sus propiedades alimenticias. En cambio, con esta nueva cerveza se empezaba a poner el acento en sus propiedades organolépticas y adquirieron importancia otros aspectos como el sabor, el olor y el color, siendo cada vez más apreciada e imitada en toda Europa.

En cuanto al campo tecnológico, cabe destacar la aparición de dos innovaciones que fueron decisivas para la elaboración a gran escala de

cerveza de baja fermentación y que acabaron condicionando la dimensión de esta industria. Una de ellas fue la posibilidad de producir frío artificial hacia finales de los años cincuenta del siglo XIX, lo que además permitía la fabricación de cerveza a lo largo de todo el año sin depender de la climatología[5]. La segunda surgió gracias a las mejoras introducidas en la generación de la energía de vapor: por una parte, una mayor productividad en el proceso productivo; y, por otra, reducidos costes de transporte de la bebida en ferrocarril y embarcaciones marítimas y fluviales[6].

También en el siglo XIX, ya en la etapa científica, el francés Louis Pasteur demostró que la levadura estaba formada por células vivas responsables del proceso de fermentación, lo que desmontó el mito de la generación espontánea al negar que el proceso de fermentación se produjera al azar[7]. En 1860 había orientado sus investigaciones a las causas de las enfermedades asociadas al vino y desarrolló el método que lleva su nombre: la pasteurización. Posteriormente llevó a cabo sus investigaciones hacia el campo de la cerveza al haber observado que en algunas ocasiones se volvían ácidas, turbias o pútridas sin una aparente explicación. Pasteur describió tres principios:

- Cualquier alteración, sea del mosto que sirve para producir cerveza o sea de la cerveza misma, está íntimamente relacionada con el desarrollo de ciertos organismos microscópicos que constituyen el fermento de esa alteración.
- Los gérmenes de estos microorganismos se hallan en el aire, las materias primas o los utensilios de trabajo.
- La cerveza que carezca de estos gérmenes resultará inalterable.

A raíz de sus descubrimientos evidenció que calentando un líquido a más de 60 °C durante un cierto tiempo se eliminaban cualquier bacteria y otros microorganismos que pudiera contener. Si además ese líquido era sellado herméticamente después de este proceso, aseveró que no se produciría en él ninguna actividad microbiana posterior[8].



Monjes en la sala de embotellado de la fábrica de cerveza más antigua del mundo. Monasterio de St. Sixtus en Westvleteren, Bélgica, siglo XVI.

Finalmente, Pasteur descubrió que en el caso de la cerveza el peligro procedía de la acción de un organismo vivo: el *saccharomyces*. Por tanto, para obtener buenas fermentaciones alcohólicas industriales bastaba con aplicar un fermento puro y homogéneo de ese organismo; así, se estableció el punto de salida para la investigación y aislamiento de cepas puras de *saccharomyces*. Finalmente, en 1885 el científico danés Emil Hansen descubrió, en los laboratorios Carlsberg de la ciudad de Copenhague, que mediante la acción del frío se podían aislar levaduras de gran pureza consiguiendo separar la de alta fermentación, *saccharomyces cerevisiae*, de la de baja fermentación, *saccharomyces uvarum*. A partir de ese momento quedaba abierta la vía para el uso de cultivos puros de levaduras cerveceras a escala industrial, lo que permitía tener controladas las bacterias que desencadenan la fermentación y evitar que la acción de agentes nocivos externos adulterase la bebida. Adicionalmente, seleccionando las levaduras se podían conseguir diferentes tipos de cerveza.

3. La incorporación de frío artificial para la fabricación de cerveza de baja fermentación

Uno de los primeros impulsores de la fabricación de frío artificial fue el ingeniero francés Ferdinand Carré mediante la invención de una máquina frigorífica a través del sistema de absorción de amoníaco en 1859[9]. Al cabo de tres años su invención se convertiría en la más importante de las exhibidas en la Exposición de Londres de 1862 «tanto por su efecto como por lo ingenioso de su disposición y construcción»[10].

Otro de los fabricantes de renombre fue el suizo Raoul Pictet[11]. En la década de los setenta las máquinas de Pictet eran las que mejores resultados ofrecían en la producción de frío artificial y las de mayor reputación en Europa. Por medio de la combustión de azufre obtenían gas sulfuroso que se transportaba en estado líquido por medio de barriles a las fábricas de hielo artificial, las cuales funcionaban con gran éxito en países como Francia, Italia y España[12]. De hecho, en 1880 había instalado más de 80 máquinas en todo el mundo, destinadas tanto a la fabricación de hielo como a la obtención de frío aplicado a las industrias de la cerveza, chocolatera y de fabricación de

bujías, entre otras[13].

Más adelante, hacia 1885 la invención de las turbinas refrigerantes con envolvente ondulado fue bien recibida por los fabricantes de cerveza, ya que su coste era mucho más reducido en comparación con las de superficie lisa[14]. Una de las turbinas refrigerantes que tuvo mayor aceptación fue la ideada por la compañía Hoz & Kempter de la localidad alemana de Konstanz, y se empleó principalmente en Alemania, Austria, Suiza y Bélgica.

Las mencionadas y nuevas innovaciones dirigidas hacia la fabricación de cerveza dieron lugar finalmente a la celebración de exposiciones internacionales. En 1889 se inauguró la Exposición Internacional de Cervecería organizada por la federación de cerveceros belgas en el Palais de l'Industrie. En ella podían encontrarse desde las mejores materias primas hasta las últimas tecnologías orientadas al sector cervecero. Entre estas últimas destacaban refrigerantes, aparatos para filtrar cerveza, extraerla de los barriles y embotellarla, máquinas motoras a través de energía de gas y petróleo, y aparatos para la fabricación de gaseosas y tapones. Una de las compañías distinguidas por los organizadores fue la belga De Naeyer, procedente de Willebroek, que exhibía una máquina para fabricar hielo a través de sulfuro anhídrico del fabricante Raoul Pictect[15].

Ese mismo año se celebró la Exposición Universal de París. En ella se presentaron distintas novedades para la industria cervecera, como los *docks* frigoríficos de sistema Fixary, a través de los cuales se podía establecer una temperatura constante de 1 °C en las bodegas de guarda[16]. Ese descenso lo conseguía mediante corrientes de aire frío, seco y puro, fabricando además hielo artificial. Algunos de estos aparatos estaban ya instalados en diversas fábricas de cerveza de París. En una de ellas había instalada una máquina Fixary que producía diariamente 80 toneladas de hielo, mientras que en otras se disponía de un sistema mixto para lograr bajas temperaturas, además de fabricar hielo artificial.

En referencia a esta tecnología, la solicitud de patente más antigua que se conoce en España data del año 1849, y fue realizada por Edmundo Gilbert: era la «máquina para producir hielo o helar toda clase de bebidas»[17]. Posteriormente, a mediados de los años sesenta ya se conocían diversas fábricas de hielo artificial en las ciudades de Barcelona y Madrid, aunque deben subrayarse las dificultades en encontrar una amplia demanda debido a

los excesivos impuestos que recaían sobre el hielo al no ser considerado bien de primera necesidad por esas fechas[18]. En 1877, destacaron dos ejemplos de la llegada de tecnología foránea a España para la producción de frío artificial[19]. Por una parte, José Eusebio Rochett representaba diversas máquinas para la producción de hielo artificial, gasificación de líquidos y enfriadoras de cerveza, todos ellas de fabricación alemana. Por otra parte, está documentada la llegada de la compañía Vindhausen, fabricante de máquinas para la producción de frío artificial a través de un sistema de ácido carbónico líquido, indicadas especialmente para las fábricas de hielo y cerveza[20].

Posteriormente, en 1895 la firma inglesa Barnet & Foster presentó en Madrid refrigeradoras y aparatos para producir cerveza, además de maquinaria para lavar, llenar y encorchar botellas[21]. En ese mismo año el empresario Isidro Abelló fue nombrado representante en España de la Sociedad de Máquinas de Hielo de la compañía Linde. A finales de siglo esta compañía trabajaría en instalaciones de frío industrial para diversas compañías, entre las que se contaba la familia de cerveceros barcelonesa Damm[22].

Como se verá en el capítulo 6, desde la integración del frío artificial en el proceso de producción de cerveza de baja fermentación adoptado por la familia Damm en 1872, las grandes cerveceras españolas surgidas con posterioridad harían lo propio. Con este sistema algunas cerveceras llegaron a formar parte de los principales productores de hielo de la provincia donde operaban al lanzar al mercado parte de sus excedentes. Efectivamente, en 1913 dos de las cuatro compañías de fabricación de hielo artificial más importantes de Barcelona se dedicaban como actividad principal a la fabricación de cerveza: Hijos de Damm y La Bohemia, accionistas ambas a la Sociedad Anónima Damm. Por su parte, en Madrid, en ese mismo año, había tres fábricas de cerveza entre las cinco de mayor producción de hielo: El Águila, Mahou y Cafés, Hoteles y Restaurants[23].

Sistema de aplicación de frío industrial de Raoul Pictet en 1883. Fuente: *La Ilustración Española y Americana* (22 de abril de 1883).

© Biblioteca Nacional de España..

SEGUNDA PARTE
LOS INICIOS DE LA CERVEZA EN
ESPAÑA

2

El inicio de la fabricación de cerveza en España y su evolución entre los siglos XVI y XVIII

1. La llegada de la cerveza a España de la mano de los Austrias

En el año 1501 se produjo la llegada a España de Felipe de Habsburgo y su esposa, la princesa Juana, para ser jurados como herederos de la Corona ante las Cortes de Castilla y Aragón. Entre otros enseres personales, Felipe introdujo varios barriles de cerveza, bebida habitual de la Europa septentrional de donde procedía[1]. Más adelante, tras la llegada al trono en 1517 del rey Carlos I, procedente de Flandes, su gran afición por esta bebida le llevó a trasladar a Castilla a un maestro cervecero flamenco junto con varios oficiales con la intención de producir cerveza para su consumo y el de la Corte. Hacia el año 1537, se instaló en Madrid la primera fábrica de cerveza a imagen de las mejores de Europa[2]. Tras su abdicación al trono de España, Carlos I se retiró al Monasterio de Yuste en 1556 acompañado por el maestro cervecero Enrique van der Trehen. Entonces se trasladaron a Cuacos de Yuste, pueblo vecino del monasterio, los instrumentos necesarios para instalar una nueva fábrica de cerveza. Pero tras la muerte de Carlos I en 1558, la fábrica cerró sus puertas definitivamente[3].

Transcurridos cuatro años, su sucesor al trono, Felipe II, ordenó trasladar desde Flandes otro equipo de maestros cerveceros para retomar esta industria en Madrid, donde se ha producido cerveza ininterrumpidamente desde 1561 hasta la actualidad. En 1562, a través de las «ordenanzas de palacio encaminadas a regular las etiquetas generales que han de observar los criados de la casa de Su Majestad en el uso y ejercicio de sus oficios», se dio entrada al oficio de cervecero[4].

Con el paso del tiempo, fue apareciendo en Madrid un sector cervecero que operaba en situación de competencia, y para ejercer en él debía solicitarse la correspondiente licencia a la Corte. El principal consumo de esta bebida residía fundamentalmente en el círculo de la realeza, embajadores, extranjeros franceses y flamencos y gentes de palacio, tal como refleja una solicitud de licencia en 1621 por parte del cervecero flamenco Miguel Pascual:

«...Que habiendo por mandado del Emperador Nuestro Señor... venido a esta Corte, de los Estados de Flandes (Carlos I), un fabricante de cerveza que la hacía para la Casa Real, y para el gasto de casas de Embajadores y otras particulares, habiendo faltado cuatro años, el Rey Don Felipe II... hizo traer de los dichos estados otro fabricante que hacía la dicha cerveza, por el gran provecho que hacía a muchas personas calificadas que la bebían, en particular a los naturales de los estados de Francia y Flandes. Y a los dichos antecesores los Señores del Consejo mandaron no se les molestase por ningunas justicias, dándole licencia sin limitación de tiempo, para que libremente pudiesen vender la dicha cerveza, así en esta Corte en sus casas, como en puestos particulares, según consta de las dichas licencias que pasan ante Lázaro de los Ríos. Y ahora, estándola yo fabricando así para el gasto de la Casa Real, como para criados de ella y Embajadores, de pocos días a esta parte algunos alguaciles me hacen molestias, por cuya causa los Sres. Alcaldes me han cortado las licencias por meses, mandándome que no la venda sino fuere dentro de mi casa. Háceseme daño, porque de cada licencia me llevan Procurador y Escribano muchos derechos, y ocupación de días para sacarla, y el mismo daño recibe quien va por ella, por ser tan lejos, que vivo en Santa Bárbara [Madrid]»[\[5\]](#).

Asimismo, otra petición menciona la falta de medios para la producción de cebada destinada a fabricar cerveza, subrayando la falta de molinos para obtenerla:

«A 11 de septiembre de 1624: Juana de Vos [fabricante de cerveza] es la que da cerveza para el hospedaje que S. M. ha mandado hacer y se está haciendo al embajador de Dinamarca, y parece que por

falta de no hallar en donde moler la cebada de que se hace esta bebida, suplico a V. M. se sirva de mandar su mandamiento para que los molinos adonde a V. M. le pareciere más conveniente, y a esa mujer más a propósito, porque pueda continuar con la cerveza que estos extranjeros tanto estiman»[6].

La solicitud de licencias fue ejercida mayoritariamente por maestros cerveceros flamencos, aunque también se establecieron cerveceros de otras nacionalidades, como la inglesa, según este requerimiento de 1611:

«Luis de Avellaneda, en nombre de Jerónimo Halles, inglés, residente en esta Corte [Madrid]: Digo que mi parte hace cerveza que la beben muchas personas y es saludable. Atento a lo cual, a V. A. suplico mande dar licencia a mi parte para que pueda hacer la dicha cerveza»[7].

Además, surgió alguna solicitud para la obtención de una licencia por parte de maestros cerveceros mencionados simplemente como «extranjeros», tal como muestra la siguiente petición de 1611:

«Juan Lozano, en nombre de Juan Vaut.^a, extranjero, digo que mi parte es de las personas que hacen cerveza en esta Corte para el abasto de ella, y para no incurrir en pena alguna: Suplico a V. A. mande darle licencia para ello»[8].

O esta otra solicitud correspondiente a 1613:

«Juan de Belesar, en nombre de Tomás Ugarte, extranjero, vecino de esta Villa, digo que al susodicho se le mandó que no vendiese cerveza en los puestos que tenía, de lo cual se le sigue mucho daño. Pide licencia y se le da»[9].

Estas licencias podían además traspasarse, como muestra el siguiente documento de 1620:

«Tomás Havuart Inglés, cervecero... y ha sido ocho años cervecero en esta Corte con licencia de los señores Alcaldes de ella. Cuando fue S. M. a Lisboa tuvo tanta necesidad [el aludido Tomás], que vendió su oficio, y lo vendió a otro del mismo oficio, obligándose de no usar más de ello, mientras el que lo compró estuviese en esta

Corte. Estando en buscar modo, año y medio, para sustentar su casa, reparando en que ningún particular puede poner estanque ni quitar a nadie que use su oficio, habiendo mostrado su necesidad al Sr. Oidor Tapia, le encomendó al Sr. Juan Enríquez para que le alcanzase de V. S. su licencia de nuevo para hacer la dicha cerveza y venderla en su casa y dos puestos, como solía tener y lo tiene el otro, a 24 maravedís la azumbre, sin embargo ni molestia de justicia alguna. Concédesele a 6 de octubre de 1620»[\[10\]](#).

Posteriormente apareció una regulación gubernamental interesada en la calidad de la bebida, que debía ser de alta tanto por el hecho de formar parte de un mercado en competencia como porque la producían maestros cerveceros procedentes en su mayoría de la Europa septentrional. Además, al ser sus principales consumidores de la misma procedencia, exigirían esa adecuada calidad. Esta regulación está documentada a través de la solicitud llevada a cabo por la Guardia de Arqueros de la Casa Real a las autoridades en 1610:

«Que no tenga ni pueda tener más de trigo, cebada y lupio [lúpulo], que son los tres materiales con que ella se hace; que si otra cosa más se pusiere en ella, incurran en pena, por ser dañoso lo que más de estas tres cosas nombradas se pusiere»[\[11\]](#).

Por otra parte, los alcaldes de Casa y Corte comenzaron a intervenir en las políticas de abastecimiento y precios[\[12\]](#). La primera referencia de que se dispone sobre la legislación del precio de la cerveza está fechada en 1610. Efectivamente, a través de la reclamación realizada por individuos relacionados con la Corte, consta una recriminación a un cervecero que eludió adaptarse al precio fijado por las autoridades de 16 maravedís por azumbre de cerveza[\[13\]](#):

«Gaspar Martín, macero de V. M., y Felipe Cofín, cantor de la Real capilla; Pedro Simón y Nicolás Moreau, archeros de V. M. y naturales de los Estados de Flandes, en sus nombres y en el de los demás de la dicha nación: Dicen que la semana pasada V. A. fue servido mandar que Lamberto, cervecero, y los demás que la hacen, hubiesen de vender la azumbre de la dicha cerveza por precio de dieciséis maravedís, y aunque se le notificó al dicho Lamberto la vendiese a ese precio, no embargante que tiene cantidad de ella

hecha, no la ha querido vender»[14].

Asimismo, existe otro requerimiento realizado por parte de los «arqueros del rey y otros de la nación flamenca» en contra del cervecero Lamberto Duquesnoy respecto al precio al que vendía la bebida, el cual consideraban abusivo:

«...los señores alcaldes de la Casa y Corte de S. M. han ordenado que para tomar resolución y poner tasa en el precio de la dicha cerveza, los de dicha nación [flamenca] nombrasen una persona y el dicho Lamberto otra, los cuales viesen, considerasen y estimasen los aderezos, trigo, cebada, lúpulos, leña, agua y otras cosas necesarias para hacer la dicha cerveza e informasen sobre ello, con su parecer...»[15].

Finalmente, para determinar el precio de la cerveza se acordó establecer el doble de la suma de los precios de la cebada y el trigo que entraban en su composición al representar la mitad del coste de la bebida:

«...y a esta cuenta y razón, subiendo y bajando el precio de la dicha cerveza conforme el precio de los dichos granos nos parece que se ha de tasar cada año, porque cuanto a los demás gastos arriba citados [salarios, alquiler y medios de producción] siempre son casi unos sin haber subida ni bajada de consideración...»[16].

Precisamente, los costes de producción eran una cuestión recurrente que los fabricantes empleaban para conseguir incrementos en el precio de la cerveza, como muestra la siguiente solicitud de un maestro cervecero en 1611:

«Lamberto de Usuquelnez: Digo que yo hago cerveza en esta Corte para todas las naciones extranjeras, y me está puesta cada azumbre a 22 maravedises, y la dicha cerveza es necesaria para las vidas de las dichas naciones extranjeras, la cual no puedo hacer al dicho precio sin gran pérdida de mi hacienda; porque además de llevar cebada, trigo y la hierba de lupia [lúpulo] que se trae de muy lejos [Flandes habitualmente], gastase mucha leña y tiene otros gastos: Pido y suplico a V. A. que para que yo pueda proveer la dicha cerveza para las dichas naciones, mande que se me suba el precio de ella a real [34 maravedís] o a los menos a treinta y dos maravedís; que siendo necesario, ofrezco información de gasto y

costa y trabajo de mi persona»[\[17\]](#).

Una nueva petición para tratar de aumentar el precio regulado por las autoridades fue formulada por el cervecero flamenco Miguel Pascual:

«Miguel Pascual, cervecero, vecino de esta villa, digo que por V. A. se me ha bajado la cerveza a 20 maravedís, siendo a 26; y por ser la leña muy cara y el lupio [lúpulo] y pagar casa y criados y cebada, vengo a perder mucho. A. V. A. pido y suplico lo mande poner a precio que yo no pierda»[\[18\]](#).

En 1632, la Sala de Alcaldes de Casa y Corte realizó el siguiente comunicado: «...que los que hacen cerveza en esta Corte vendan el azumbre de ella, así doble como sencilla, a ocho cuartos cada azumbre y no a más».

Ante esta situación, las respuestas de los cerveceros no se hicieron esperar:

«Daniel Moral y Tomas Duarte, cerveceros, decimos que por los vuestros Alcaldes nos está dada postura para vender cada azumbre de cerveza sencilla y doble a ocho cuartos, la cual es muy baja por valer muy caros los materiales de que se fabrica y hace: Y suplicamos a V. A. nos la mande acrecentar, que se nos de testimonios de ello para los puestos en que vendemos, que es de justicia»[\[19\]](#).

Finalmente, diez días más tarde recibieron la réplica por parte de las autoridades: «...vendan como el año pasado, que sea a 8 cuartos la azumbre»[\[20\]](#).

En relación con los costes de producción, es oportuno describir brevemente su detalle. Por una parte, como se ha puesto de manifiesto en varios documentos, lo constituían las materias primas, dos cereales, la cebada y el trigo, lúpulo, gran parte importado de Flandes, y agua. En total representaban más del 50% del coste y eran los principales causantes de los cambios en el precio de la cerveza. Por otra parte, debían añadirse los costes fijos de la instalación de la propia fábrica con sus calderas, cubos de madera, aparatos para moler el grano, barriles y otros utensilios, almacén para guardar la leña y una cueva o lugar fresco donde se realizaban algunas de las operaciones del proceso de producción. Finalmente estaban los jornales, los costes de alimentación de los operarios y el alquiler del local. Asimismo, debe

señalarse que la dependencia tecnológica de este sector respecto al exterior encarecía la inversión inicial en capital fijo al haberse de importar gran parte de los aparatos y herramientas de fabricación[21].



Lienzo de Carlos I y su banquero Jakov Fugger. Autor anónimo. Fuente: Pérez Samper, M^a de los Ángeles, «La cerveza en la Edad Moderna», pág. 93, presentación inédita.

2. La conversión a estanco del sector cervecero madrileño

Hacia mediados del siglo XVII el sector cervecero, al igual que otras industrias de abastecimientos, pasó a estar regulado por el sistema de estanco. Este procedimiento, frecuentemente utilizado en las sociedades del Antiguo Régimen, estaba basado en una concesión a través de un privilegio real que autorizaba en exclusiva la fabricación, comercio y distribución a una determinada población. A cambio, el propietario del estanco se comprometía a pagar una determinada cantidad de fondos a las arcas públicas[22]. Esta venta de oficios, fundamentalmente realizada para la recaudación de rápidos ingresos, desvirtuaba el funcionamiento de libre mercado al dar entrada a un monopolio y, por tanto, restringir la competencia a un solo productor.

En 1643 Felipe IV requirió de las Cortes la financiación necesaria para la compra de unos caballos destinados a un alcalde de la Casa y Corte:

«Don Felipe... por cuanto el Reino junto en las Cortes que se están celebrando por acuerdo suyo de 7 de Abril y 8 de Mayo ha ofrecido servirme con cincuenta mil ducados de plata y sesenta mil en vellón para ayuda a la compra de caballos por la necesidad que hay de ellos, y demás de esto Manuel Cortizos de Villasantes mi contador de cuentas en la Contaduría Mayor de ellas se ha encargado de proveer y anticipar por vía de factoría doscientos y cuarenta mil ducados en vellón, los ciento y cincuenta mil de ellos para reducir a plata, los cincuenta mil restantes para el gasto de la dicha monta de caballos, sacando lo uno y lo otro de ventas de oficios y cosas que no se podían vender sin consentimiento del mismo Reino...»[23].

En este contexto se otorgó el privilegio real para fabricar y distribuir cerveza de manera exclusiva a los cerveceros Tomás de Ugarte y Daniel Morán a cambio de 1.000 ducados:

«...a vos Tomás de Ugarte y Daniel Morán y porque para el efecto referido habéis ofrecido servirme con mil ducados, pagados a ciertos plazos, de que por vuestra parte se ha otorgado escritura de

obligación... mi voluntad es de hacer os merced como por la presente os la hago del estanco, fábrica y consumo de la cerveza que se hace en mi Corte para que desde el día de la data de esta mi carta en adelante tengáis, gocéis y administréis por propio vuestro, como bienes vuestros habidos y adquiridos por justos derechos y títulos, con calidad que vosotros solos y las personas que os sucedieren en el dicho estanco y los que vos y ellos nombraredes y no otra alguna sin licencia vuestra halláis de poder fabricar la dicha cerveza, venderla y trajinarla de unas partes a otras y consumirlas en ellas quedando como os queda libre facultad de poder remover y quitar con causas o sin ellas las personas que para el dicho efecto nombraredes todas las veces que quisiéredes, sin que para ello sea necesario otro título más que el dicho nombramiento...»[24].

El propietario del estanco podía otorgar licencias a terceros, y se hallaba únicamente gravado por el impuesto real de la alcabala, sin estar obligado al pago del tributo de derecho de puertas que había estado activo hasta ese año:

«...y con que la hierba lupia [lúpulo] de que se compone la dicha cerveza la podáis coger en las partes donde se criare en este mi Reino... y traerla a mi Corte para el dicho efecto... y con que así mismo en la dicha hierba lupia no se os ha de imponer ahora ni en ningún tiempo derecho ni otra ninguna imposición más de la alcabala que pagáis del consumo de la dicha cerveza, sin que haya otros derechos no se os puedan llevar a la entrada dela puerta como se hace al presente...»[25].

Por otra parte, los cerveceros activos hasta ese momento tuvieron que cerrar definitivamente las puertas:

«...y las fábricas de cerveza que al presente hubiere en mi corte las hallan de registrar las personas que las tuvieren dentro de tres días contados desde el de la data de esta mi carta... y no han de poder usar más de la dicha cerveza, ni fabricarla, y la que tuvieren fabricada para el consumo y despacho della tengan un mes de término... y pasado se os pueda denunciar y pierdan la dicha cerveza, fábrica e instrumentos...»[26].

Este privilegio, sin embargo, no dejaba exento a su usufructuario del control

de precios ejercido por parte de las autoridades:

«...y la dicha cerveza que fabricaredes la halláis de vender al precio que al presente la vendéis y habéis vendido de seis años a esta parte, que es a ocho cuartos el azumbre de la que llaman sencilla y a doce cuartos la doble y a este respecto por arrobas...»[27].

Además, su propietario estaba obligado a estar dotado de todo el instrumental necesario para abastecer el consumo de la Corte, y podía asimismo arrendar o vender el privilegio:

«...y habéis de ser obligados como yo os obligo a tener toda la que fuere necesaria para el abasto y proveimiento de esta corte, con calidad de que el dicho estanco halla de estar y andar con ella donde quiera que estuviere y vosotros o las personas que os sucedieren en él lo podáis vender, arrendar o concertar en todo o en parte... porque como queda dicho mi intención y voluntad es que tan solamente vos los dichos Tomás de Ugarte y Daniel Morán y las personas que vosotros y los poseedores que fueren del dicho estanco y fábrica nombráredes y nombraren halláis de poder hacer, fabricar ni vender la dicha cerveza en la dicha mi corte, y en cualquier parte donde asistiere y tomar en ella los puestos necesarios para ellos, siendo la dicha cerveza de la calidad y conforme a la que hoy se hace, fabrica y vende en la dicha mi corte... es mi voluntad que tengáis este oficio por juro de heredad, perpetuamente, para siempre jamás, para vos y vuestros herederos, sucesores... y declaro que de esta merced habéis pagado el derecho de la media annata que importó 12.500 maravedís, el cual han de pagar conforme a reglas todos los sucesores en este estanco...»[28].

En 1678, durante el reinado de Carlos II, el privilegio de oficio, estanco y fábrica de cerveza recayó en manos de Henrique Coleman y Juan Dernier a cambio de 53.358 reales servidos a las arcas de la Real Hacienda. En 1697, tras el fallecimiento de Juan Dernier, su mujer y heredera, Isabel Bamboseur, le sucedió en todos sus bienes y derechos de la mitad del estanco. Posteriormente, en 1696 lo vendería a Jacob Brabern y Juan de Venasbegrie por la suma de 26.000 reales[29].

Una novedad del panorama industrial del Setecientos fue la aparición de reales fábricas de muy diversa índole proyectadas y sostenidas por la Corona. Se trataba de establecimientos privilegiados que, al disponer de financiación, ventajas y demanda pública, alcanzaron unas dimensiones desconocidas hasta el momento. Las más importantes se dedicaron a mejorar la calidad y el coste de las manufacturas tradicionales con la intención de sustituir importaciones y lograr una balanza de comercio más favorable. Esta experiencia se trasladó también a las industrias militares, las suntuarias y estuvo ligada a monopolios fiscales de la Corona existentes en la dinastía de los Austrias, aunque explotadas por administración directa, y no por arrendamiento, a partir del Borbones, como fue el caso del sector cervecero[30].

En este aspecto, en 1701 Melchor Coleman, probablemente el hijo de Henrique Coleman, adquirió en propiedad el estanco después de hacer efectiva la cantidad de 66.642 reales y ejerció el control de la Real Fábrica de Cerveza ubicada en la calle del Barquillo[31]. Finalmente, en 1782 Juan Treviño Rufino, en representación de su esposa, María Gerbasia Campomenoso, compró los derechos a sus propietarios, su suegro Fernando Campomenoso y Pedro Coleman. Treviño asumió su propiedad hasta la suspensión definitiva del estanco en 1791, como se verá más adelante[32].

3. Producción, consumo y precios de la cerveza

Como se ha mencionado, en 1678 operaban dos nuevos fabricantes en Madrid. Sus producciones para los dos años posteriores están documentadas a través de un impuesto aplicado sobre la cerveza por el Ayuntamiento madrileño para sufragar los gastos de los festejos del segundo matrimonio del rey con Mariana de Neoburgo[33].

Cuadro 2.1 Producción de cerveza en Madrid, 1679-1680

Cerveceros	Producción en litros
Enrique Colemans	120.652

Juan Herniersamp	97.780
Total	218.432

Fuente: AV, Secretaría, 3-275-4, en Corella, Pilar (1991), pág. 476. 1 arroba = 16,13 litros.

Al calcular el promedio de producción para los dos años de 1679 y 1680 y dividirlo entre una estimación de la población madrileña para esas fechas de 100.000 habitantes[34], se obtiene un consumo per cápita de cerveza en la capital española de 1,09 litros[35]. A falta de datos sobre el consumo per cápita del vino en Madrid en esas fechas, la recaudación del impuesto de la sisa recaudado para el año 1733, mostrado en el cuadro 2.2, constituye un buen *proxy* para comparar la elevada diferencia entre el consumo de ambas bebidas[36].

Cuadro 2.2 Valores generales de las sisas reales y municipales en Madrid, 1733

Impuesto de la sisa	Recaudación en maravedís
Sisas de vino	153.392.404
Sisas de cerveza	114.168

Fuente: Madoz, Pascual (1847), pág. 996.

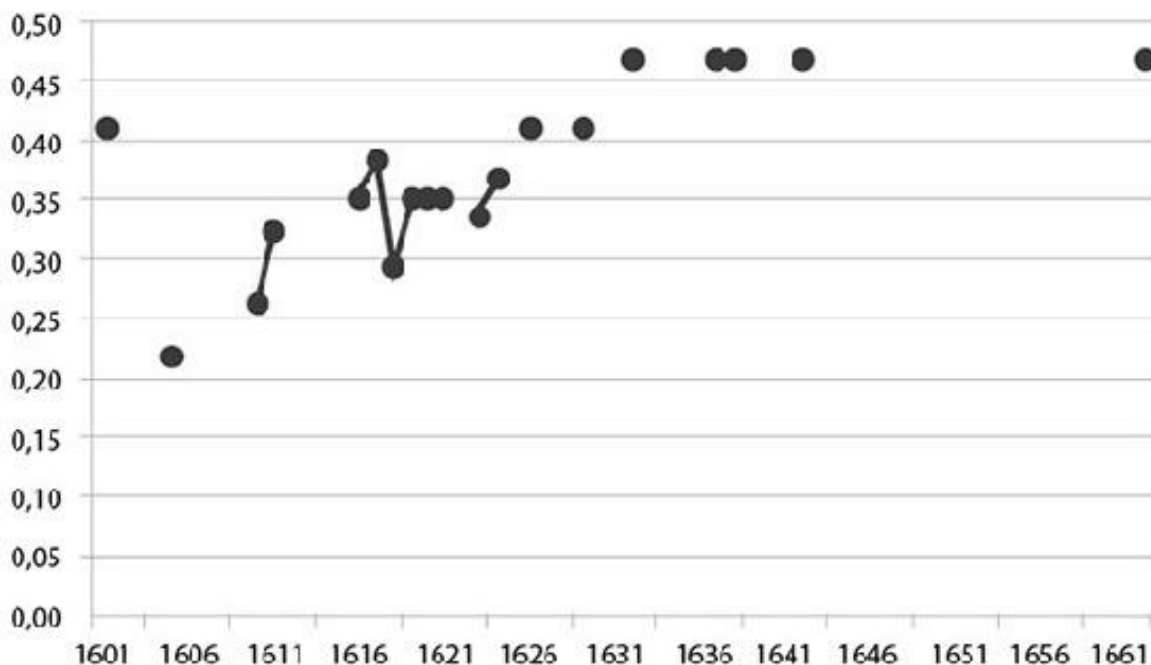
Mientras la cantidad ingresada en relación con el vino alcanza la cifra de 153.392.404 maravedís, la de cerveza suma únicamente 114.168 maravedís. Sin duda, esta diferencia refleja la ostensible distancia entre el consumo de ambas bebidas a favor del vino.

En cuanto a la evolución de los precios de la cerveza, puede construirse una serie de precios de 1601 a 1661 en relación con distintos documentos disponibles en el Archivo Histórico Nacional, algunos de ellos ya

mencionados en el primer apartado de este capítulo. Tal como muestra el cuadro 2.3, la evolución de su tendencia fue creciente a lo largo plazo para todo el periodo.

A principios del siglo XVII, tras la intervención del Gobierno en el precio de la cerveza, se produjo una disminución de hasta casi la mitad, desde los 0,41 reales de 1601 hasta los 0,22 reales de 1605. A partir de ese momento, la explicación sobre los posteriores incrementos tendría su base en los aumentos del precio de los cereales que entraban en el proceso de producción de la cerveza, como se ha observado anteriormente.

Cuadro 2.3 Precio del litro de cerveza en Madrid, 1601-1662 (en reales)



Fuente: AHN, Consejos, L. 1201-1247, en Corella, Pilar (1991), pp. 474-5. 1 real = 34 maravedís. 1 azumbre = 2,05 litros.

Más allá de este razonamiento, esta tendencia alcista de los precios de la cerveza debería estar causada asimismo por el desorden monetario que venía afectando a la Corona de Castilla desde 1620. Esta situación tuvo un largo recorrido hasta la puesta en práctica de las medidas estabilizadoras adoptadas en Medinaceli en 1680 y Oropesa en 1686, que dieron lugar a un proceso deflacionario[37]. Los orígenes de este proceso inflacionario deben buscarse

en la excesiva monetización de la moneda de vellón por parte de la Corona de Castilla. De hecho, en 1605 un memorial celebrado en la ciudad de Burgos ya advertía a Felipe III sobre los riesgos inflacionarios de una excesiva acuñación de la moneda de vellón, hecha en cobre, tras haberse acuñado 22 millones de ducados en esa moneda entre 1599 y 1606. En 1608 un decreto de las Cortes prohibió monetizar más moneda de vellón durante los siguientes 20 años, aunque las Cortes llegaron a liberar al rey en 1617 facultando la posibilidad de sellar 800.000 ducados. En 1619 el propio rey llegó al compromiso de no acuñar más moneda de vellón durante 20 años, aunque las necesidades fueron tan imperiosas que la Casa de la Moneda de Toledo volvió a acuñar la moneda de vellón a partir de 1621.

Conforme pasaban los años, esa excesiva monetización utilizada como una vía usual para dotar de liquidez a las arcas públicas dio lugar a una tendencia alcista de precios hasta los años ochenta del siglo XVII. De hecho, esta circunstancia generó una situación en la cual la población prefería pagar en sus transacciones habituales con la moneda más débil, el vellón, y ahorrar con las más fuertes, las de oro y plata, para llegado el caso, exportar o fundir estas últimas por su mayor valor como divisa o como metal en lingotes[38].

En relación con los precios del vino en Madrid, cabe destacar la escasez de cifras a lo largo del siglo XVII. El *Apéndice a la Educación Popular* de 1688, explica que recaían unos altos tributos sobre esta bebida: «...se paga en el vino que se consume en esta Corte más de quinientos por ciento...»[39].

En general, existía una gama muy dispar de precios según su calidad, desde los 17 reales por arroba de un vino superior hasta el real por arroba de un vino de calidad común. De esta fuente parece deducirse que en 1688 el precio más habitual del vino al por menor en Madrid se situaba en torno a los 6 reales por arroba, 0,37 reales por litro. Comparando estos 0,37 reales con los 0,47 reales del litro de cerveza en 1662, y teniendo la precaución de señalar que entre ambos datos distan 26 años, el litro de cerveza estaría situado en torno a un 5% por encima del precio del vino más vendido.

Por otra parte, se puede comparar el precio de la cerveza con la capacidad adquisitiva de los jornales. En 1654 el jornal medio de un oficial en España era de cuatro reales[40]. Para esta fecha el precio del litro de cerveza rondaba los 0,47 reales, como muestra el cuadro 2.3. Por tanto, un litro de cerveza significaba un 12% del jornal medio de un trabajador de la categoría de

oficial y, como es lógico, un porcentaje mayor en el caso de uno de inferior calificación.

Ante este escenario, estas cifras podrían llevar a la conclusión de que el precio del litro de cerveza no parecía ni mucho menos prohibitivo respecto al precio del vino. Por tanto, la elevada diferencia entre el consumo de ambas bebidas en la España borbónica de 1733, como muestra la recaudación del impuesto de la sisa del cuadro 2.2, debería buscarse en la calidad de la cerveza producida en un sector monopolizado. En relación con este punto se dispone de algunos comentarios sobre su calidad en diversas obras, todas ellas posteriores a la formación del estanco madrileño. Una de ellas se rescata del pícaro viajero *Estebanillo González*, de 1646, que califica el sabor de la cerveza como «orinas de Rocina con tercianas»[\[41\]](#). Más adelante, en 1746, se puede subrayar el comentario de un soldado en *Mentir y mudarse a un tiempo*, de Figueroa y Córdoba: «diez años que se necesitan para hacerse a la cerveza...»[\[42\]](#). Finalmente, a un criado de Moreto, en *Moreto, el mejor amigo, el rey*, de 1751, le parecía «inverosímil que alguien sacase gusto a semejante bebida»[\[43\]](#).

En definitiva, una oferta en manos de un régimen de monopolio bajo el reinado de una Corte borbónica procedente de territorios vinícolas no lograron afianzar el consumo de cerveza en Madrid como lo habría conseguido un mercado en competencia durante buena parte del reinado de los Austrias, representado por una nutrida influencia de cerveceros flamencos.

4. La extensión territorial de la fabricación de cerveza

Más allá de su producción en Madrid y Santander –esta última se tratará en el capítulo 3–, existen algunas referencias sobre la fabricación de cerveza en otras ciudades españolas en el siglo XVIII. Concretamente en dos puertos de gran importancia como son los de Cádiz y Bilbao. Así como en Madrid se implantó la producción cervecera con el claro objetivo de servir a consumidores extranjeros instalados o de paso por la Corte, la producida en los puertos mencionados iba principalmente encaminada a servir la demanda de extranjeros que estaban establecidos o de paso en España[\[44\]](#).

A través del Catastro de la Ensenada se puede documentar que en 1753 existían en Cádiz quince cerveceros[\[45\]](#). Asimismo se dispone de

información de los dos fabricantes de cerveza que en 1799 operaban en el gaditano Puerto de Santa María, Luis Chapenon y Francisco Sala, los cuales empleaban a once trabajadores y para ese año produjeron 1.500 barricas cada uno[46]. Debe señalarse que esta presencia de fabricación cervecera en Cádiz coincide en la segunda mitad del siglo XVIII con una creciente actividad mercantil que atrajo una notoria inmigración tanto de residentes temporales como permanentes, que convivían al principio con una reducida población local. Entre otras nacionalidades destacaban los italianos, flamencos, franceses e irlandeses. De hecho, el porcentaje de extranjeros que residían de forma más o menos permanente en Cádiz, cuarta ciudad peninsular en 1770 en número de habitantes, rondaba entre un 12 y un 14% respecto al total de población gaditana entre 1714 y 1787[47].

Asimismo en Bilbao se pueden localizar dos fábricas de cerveza en 1754, una de las ellas a nombre del holandés Guillermo Bolt, con su fábrica de cerveza y aguardiente situada en la rivera de Deusto[48]. La fuente no informa del nombre de la segunda fábrica, aunque bien podría tratarse de la cervecera de Deusto, fundada por María Joaquina de Croze, viuda de Pedro Beekvelt, natural de la localidad flamenca de Bolduc[49].

3

La industria cervecera santanderina a la sombra del mercado de Indias

1. Las reformas borbónicas y su impacto económico en Santander

Las reformas borbónicas implantadas por el gobierno de Carlos III fueron encaminadas a favorecer el comercio y el desarrollo económico en España[1]. Una de sus medidas llevadas a cabo fue la aplicación del Real Decreto e Instrucción de 16 de octubre de 1765, que estableció la habilitación del puerto de Santander, juntamente con ocho puertos peninsulares más, para el libre comercio parcial con las colonias españolas de América:

«...considerando que sólo el comercio libre y protegido entre españoles europeos, y americanos, puede restablecer en mis dominios la agricultura, la industria y la población a su antiguo vigor...»[2].

Este decreto fue designado como parcial debido a que en un principio los puertos de destino para ese libre comercio estaban restringidos a las posesiones españolas de Cuba, Santo Domingo, Puerto Rico, Trinidad y Margarita. Su aplicación hacía suponer, por un lado, una rápida transición del antiguo sistema de puerto único hacia otro que dio lugar a la habilitación de más puertos peninsulares para su comercio con las Indias y, por otro, la aplicación de un nueva tributación ad valorem a todo el tráfico colonial. Sin embargo, tuvo que esperarse trece años para que una nueva legislación consumara estas cuestiones[3].

El resultado final fue la aprobación del Reglamento y Aranceles para el Comercio Libre de España a Indias de 12 de octubre de 1778[4]. Este nuevo reglamento significó permitir que trece ciudades en la Península y 27 en América pudieran operar legalmente en el comercio colonial[5]. Además del

fomento de la agricultura e industria peninsulares, uno de sus principales objetivos fue servir de protección ante una competencia comercial extranjera en las Indias que se estaba volviendo cada vez más agresiva. A nivel general, el nuevo reglamento restringía la participación en el comercio con las colonias americanas a embarcaciones de origen español «sin participación alguna de extranjeros», a las que otorgaba toda una serie de privilegios fiscales, como la entera liberación de derechos «de palmeo, toneladas, San Telmo, extranjería, visitas, reconocimientos de carenas, habilitaciones, licencias para navegar y demás gastos y formalidades anteriores y consiguientes al proyecto del año de 1720», quedando este último sin efecto. Asimismo, debe mencionarse la aplicación de la nueva tributación ad valorem en relación con el pago de derechos en los puertos de España y América sobre el valor de los bienes y efectos españoles sujetos a contribución y sobre todas las manufacturas y géneros extranjeros. Finalmente, cabe destacar la posibilidad de obtener una autorización por parte de los nuevos puertos habilitados para enviar buques-registro a La Guaira y Veracruz[6].

Una de las características de este reglamento fue el elevado número de excepciones contempladas en la aplicación de las tarifas generales. Entre otras mercancías englobaba a bienes de la industria de transformación alimentaria y, en concreto, prohibía la comercialización de cerveza con las Indias que no fuera de fabricación española, además de vinos, licores, sidra, aceite «y demás caldos de fuera de España»[7].

Tal como se ha comentado, Santander fue uno de los puertos peninsulares habilitados para el comercio con América. Su trayectoria durante la primera mitad del Setecientos la habían marcado la producción agrícola y algunas actividades marineras[8]. En ese periodo fueron pocos los navíos extranjeros que habían arribado a sus costas al llevarse el protagonismo en el norte de la Península el puerto de Bilbao, que disfrutaba de una serie de ventajas fiscales por formar parte de las que se denominaban «provincias exentas». Santander vivía una actividad económica ralentizada con algunos productos regionales dirigidos a la exportación. De hecho, su burguesía comercial no estaba especializada en un bien específico, sino en un comercio diversificado al por menor, ya que resultaba difícil llevar a cabo una separación sectorial al atenderse habitualmente a una demanda estrechamente local. La expansión de su comercio estaba restringida a intercambios comerciales con las provincias

vascas y el centro y norte de la meseta, con Bilbao y Palencia como sus principales destinos, además de algún contacto marítimo con Andalucía. En definitiva, para ampliar su comercio Santander topaba con la desventaja fiscal respecto al puerto de Bilbao, las barreras geográficas para comunicarse con la meseta y la estrechez de su propia oferta.

A partir de la segunda mitad de siglo se inició un proceso de expansión económica, no exento de altibajos, que tuvo su continuación durante la primera mitad del siglo XIX. El motor de ese cambio fue una renacida burguesía mercantil, respaldada por una serie de decisiones gubernamentales que cimentaron las bases para establecer el clima definitivo en la consecución del desarrollo económico santanderino. Aunque esta cuestión ha sido ya analizada por diversa bibliografía, reseñada al principio de este artículo, merece la pena realizar un breve repaso de algunos acontecimientos clave que tuvieron lugar en el resurgir económico de Santander de la segunda mitad de siglo. Uno de ellos fue la apertura del camino de las lanas en 1752 para el posterior embarco hacia mercados europeos. Un año más tarde se llevó a cabo la apertura del camino de Reinosa como arteria principal para acercar Burgos, centro del mercado lanero, al puerto santanderino[9]. Efectivamente, Santander quedó establecido como puerto natural de Castilla hacia Europa y en 1755 obtuvo de Fernando VI el título de ciudad. Posteriormente, en 1767 se constituyó la Real Compañía de San Carlos de Burgos para encauzar el comercio de las lanas, que fue cimiento de un primer efecto transformador para un desplazamiento de sus actividades agrícolas y marineras hacia el crecimiento de los sectores secundario y terciario. Finalmente, cabe remarcar que en 1785 se estableció el Real Consulado de Mar y Tierra como una contribución al desarrollo económico y mercantil santanderino. Entre otros resultados, esta institución fomentó la aparición de diversas fábricas a través de mejoras de infraestructuras viarias, como la prolongación del camino desde Reinosa hasta Alar del Rey, en la provincia de Palencia, para acceder al trigo y la harina que tenían como destino a América –el denominado camino de las harinas– y la construcción de la carretera de La Rioja, a través de la cual se pretendía atraer el tráfico de vinos.

En definitiva, la actividad mercantil pasó progresivamente a convertirse en el principal motor de la expansión económica de Santander, donde se asentó una nueva burguesía formada tanto por comerciantes santanderinos que ya venían ejerciendo durante la primera mitad del siglo como por los recién

llegados, estimulados por las óptimas expectativas a partir de 1748 tras la aprobación del proyecto de construcción del camino de Reinosa.

Fue en este contexto en el que aparecieron tres emprendedores cántabros, que, incentivados por la aparición del reglamento de 1778, iniciaron una industria cervecera de gran producción, sin precedentes hasta ese momento en España, con el objetivo primordial de exportar hacia las colonias españolas del continente americano[10].

2. La aparición de la industria cervecera santanderina

En 1787, nueve años después de la promulgación del Reglamento de Libre Comercio de 1778, finalizaron las obras de construcción de la fábrica de Josef Zuloaga en el barrio de Becedo, donde quiso establecer una industria cervecera «no conocida hasta entonces con la debida perfección»[11]. Con esta finalidad envió a algunos trabajadores a Inglaterra para aprender todo lo relacionado con su elaboración, y cuyo proceso de fabricación lo dirigieron los maestros cerveceros ingleses Nerschcot y Hogley. Esta situación muestra una importante asociación entre el capital local y el conocimiento extranjero.

Posteriormente, en 1785, Zuloaga decidió realizar una ampliación de la fábrica[12]. Ante las desavenencias sobre las cuentas de la compañía, los tres socios de Zuloaga, Domingo Redonet y Esteban y Guillermo Laurens (padre e hijo), le interpusieron una demanda en la que le plantearon distintas propuestas para liquidar la antigua fábrica. De acuerdo con esa información, durante ese año trabajaban en la fábrica una media de diez peones, cuyo sueldo rondaba los cinco reales por jornada de trabajo, y dos cuberos, cuyo jornal era de quince reales[13].

El segundo de los empresarios santanderinos fue Antonio del Campo, que con un proyecto similar al de Zuloaga inauguró en 1787 otra fábrica de cerveza en la zona del Cañadío. La inversión total ascendió a 2.147.133 reales y su construcción se inició en enero del año anterior. Los principales costes de la instalación estaban determinados por 800.000 reales en la construcción de edificios y bodega, 400.000 para maquinaria y utensilios, y 696.000 en provisión de cebada, lúpulo, envases de vidrio, corchos, alambres y finalmente los salarios de los trabajadores. La fábrica disponía de dos grandes almacenes de fermentación, con tina y horno, caldera, enfriadores, graneros para la cebada, piezas dobles de oreo y cuarto de ladrillos horadados

para tostar la malta, entre otros enseres. Al frente del proceso de producción estaba el maestro cervecero Thomas Webb, originario de Bristol[14].

Debe subrayarse que la construcción de su fábrica, aparte de su principal motivación, que residió en la habilitación de Santander para el comercio libre con las Indias, fue resultado del firme interés de la Junta de Comercio y Moneda de Santander con el propósito de fomentar cierta actividad industrial ante «... la decadencia en que la tiene la falta de Fábricas que proporcionen una decente ocupación a sus Naturales...»[15]. Tras la aprobación del consiguiente permiso por parte de su Ayuntamiento, Antonio del Campo obtuvo gratuitamente el agua necesaria y un extenso terreno cedido por el Consistorio. El resto de la propiedad lo adquirió a sus respectivos propietarios. Seguidamente construyó la fábrica de cerveza con la intención de comenzar el proceso productivo en el invierno de 1787. Proyectaba producir entre 150.000 y 200.000 botellas de cerveza a imagen y semejanza de la calidad y reputación de que gozaba la cerveza inglesa[16].

En este punto, debe remarcarse que durante la proyección de su fábrica tuvo que hacer frente a momentos de gran dureza. Eugenio Larruga describe algunos de los problemas a los que tuvo que hacer frente[17]. Por una parte, los antiguos propietarios de terrenos donde instalaba la fábrica fueron presionados para cobrarle dos tercios más de su valor. Además, Campo tuvo que hacer frente a la oposición del Ayuntamiento y de particulares en relación con el uso que hacía de una fuente de agua que nacía en sus propiedades. Por otra parte, el teniente visitador de tabaco de Laredo realizó personalmente una inspección en la fábrica y amenazó a su maestro cervecero inglés y al resto de operarios con llevarlos a la cárcel alegando que los acueductos existentes para transportar el agua a la fábrica eran de plomo y además fraudulentamente introducidos en España, sin haber pagado los impuestos pertinentes. Asimismo surgió un nuevo contratiempo ante la iniciativa de Campo de fomentar la recogida del lúpulo que crecía de modo silvestre en Cantabria y además al tratar de fomentar su propio cultivo para no tener que depender de las importaciones de esa materia prima. Ante este proyecto algunos jueces y vecinos hicieron oposición para que tal propósito no pudiera llevarse a cabo. Por si ello no fuera poco, también llegó a ser acusado de no fabricar su propia cerveza, sino de importarla directamente de Inglaterra y reexportarla seguidamente a las Indias.

Ante todo ello, en febrero de 1786 Campo realizó una instancia formal al juzgado y la subdelegación de Santander para que los magistrados reales y subdelegados de rentas no sólo no le estorbasen, sino que le ayudasen en su empeño, evitando pagar sobrecostes de los terrenos, así como permitiéndole aprovechar el agua que fluía en ellos y disponer, en definitiva, de un reconocimiento en su iniciativa sin soportar más trabas.

El resultado de su solicitud dio lugar finalmente a una Real Cédula de 26 de enero de 1787. En ella se disponía lo siguiente: «...se le concede diferentes auxilios y gracias para una Fábrica de cerveza que ha establecido en la ciudad de Santander»[\[18\]](#).

A través de un dictamen de la Junta General de Comercio y Moneda, realizado por los directores generales de rentas en reconocimiento de la utilidad de esa fábrica para España y su comercio hacia las Indias, se le concedieron las ayudas necesarias para continuar adelante con su proyecto. Concretamente, se ordenaba a la justicia de Santander que no sólo no le hiciera frente a sus propósitos, sino que le auxiliara en los acuerdos con los propietarios de los terrenos su adquisición. Además, le otorgó una serie de ventajas y exenciones para su fábrica, de las que también se beneficiaría Zuloaga, como la libertad de derechos para su cerveza en su embarco hacia América conforme al Reglamento y Aranceles para el Libre Comercio de España a Indias de 12 de octubre de 1778, exenciones en las rentas generales de la que fuese exportada al extranjero o la que viajara entre puertos españoles, exenciones de los impuestos de alcabala y cientos para las ventas efectuadas a pie de fábrica y finalmente libertad para introducir del extranjero los instrumentos, máquinas y materias primas necesarios para la elaboración de la bebida. Asimismo, dispuso del fuero de la Junta General de Comercio y Moneda de Santander para las incidencias que pudieran surgir en un futuro.

Sin duda, esa protección allanó el camino hacia el comienzo de su producción cervecera. A través de Larruga se dispone de las primeras cifras de producción de la fábrica, desde enero de 1787 hasta octubre de 1789, cuando alcanzó la suma de 290.326 litros, cantidad que aumentó hasta los 652.652 litros en 1791[\[19\]](#). Ante tal merecido logro, en 1790 el rey Carlos IV reconoció la labor empresarial concediendo a la fábrica de Antonio del Campo el título de Real[\[20\]](#).

Una vez implantada la fabricación de cerveza en la capital cántabra, ni

Antonio del Campo ni Josef Zuloaga quisieron seguir dependiendo de las importaciones de envases que hasta el momento se introducían desde Inglaterra a falta de una industria nacional que pudiese satisfacer su demanda. Por esta razón planificaron ambos la construcción de sendas fábricas de vidrio para surtir a sus cerveceras y en 1795 obtuvieron la concesión real para su implantación[21]. Esta situación refleja una clara voluntad de integración vertical en ambos negocios. A ella debe sumarse el intento de Antonio del Campo de controlar el proceso de distribución mediante la adquisición de un bergantín de 120 toneladas denominado *Cervezero de Cañadío* y de un registro anual para Veracruz y otro para Guaira de 300 toneladas en 1787, aprovechando los buques denominados «registros» establecidos en el reinado de Fernando VI para favorecer el comercio exterior de España[22].

Esta nueva concesión remarcaba, asimismo, las grandes ventajas para España de poder contar con un nuevo sector para su industria, ya que hasta el momento se hacían «venir de fuera del reino con mucha extracción de caudales y notables perjuicios para la nación»[23].

Por otra parte, en previsión de resolver futuras dificultades con los precios de terrenos y utilización de fuentes de agua, a través de una Real Cédula de 13 de diciembre de 1795 quedaron provistos para la adquisición en propiedad de terreno suficiente para su planificación y la posibilidad de recoger las aguas que juzgasen necesarias de los manantiales que estuviesen sin uso, así como un depósito para situaciones de urgencia, sin que los dueños de los terrenos por donde fuera conducida pudieran impedir ni exigir más allá del importe justo sobre el daño que se les pudiera causar[24].

Finalmente, se les concedió nuevas ventajas fiscales, como la importación con libertad de derechos de todos los utensilios y máquinas para el uso y proveimiento de las fábricas, libertad de derechos reales y municipales para las primeras ventas de botellas a pie de fábrica y diversos derechos en la aduana para los transportes por mar entre puertos españoles y hacia los extranjeros[25].

En 1790 se instaló la tercera fábrica santanderina de la mano de Clara de Lienzo y su marido, Francisco Javier Martínez, con una producción anual de 80.000 botellas[26]. Tras observar los privilegios de que disponían las fábricas de Zuloaga y Del Campo, solicitaron en 1795 las mismas prerrogativas. Como resultado de esta petición el tribunal de la Real Junta de

Comercio, Moneda y Minas redactó una Real Resolución de 22 de agosto de 1795 para que los privilegios de Del Campo y Zuloaga fueran extensibles a cualquier otro empresario cervecero[27].

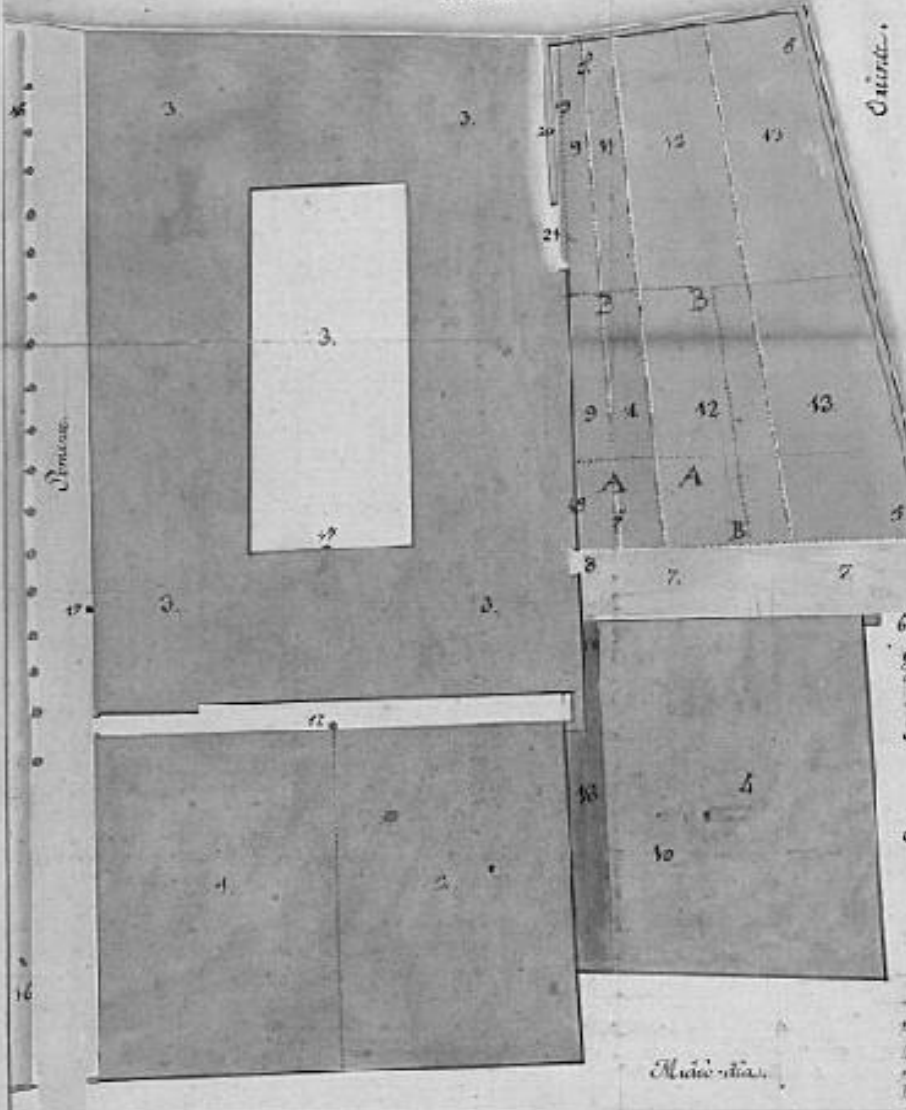
Plano de las Fabricas de Texcoco. Casa de Habitacion, y Almacenes de D. Josef Zalazga. Mancana del caso comprado con un terreno de Clavero la posesion de los decaudados en donde, conique al Correo R^o y frente a la Fabrica de Cordón de M. Vicos. Conto de Vdo. Ferrando. por un pagar de D. Documente al Pliego pendiente, sobre un terreno de dicha Posada, entre dicho D. Josef y Manuel Crespo. Digno de una de las Observaciones de dicha Mancana. Levantado, y Delimitado de Orden del Señor Juan Mayor de Texcoco. Digno en la R^o Charretería de Valladolid, y en el Real de Indiferencia por el Afonso de Figueroa, Licenciado de la R^o Arzobispado, y Capitan de Mexico. D. Juan de Salas y por el Alguacil de su Real Audiencia por la R^o Audiencia del Sr. Fernando y Maestro Principal de esta Ciudad de San Salvador, en Comandado, Ciudad, y Capitan Celedonio D. Josef M. de J. Fernandez.

- Explicacion.**
1. Fabrica original de Texcoco.
 2. Casa de Habitacion de D. Josef Zalazga y Almacenes.
 3. Fabrica nueva de Texcoco con un Pazo.
 - A. Mancana de tierra.

5. Nueva Alcobiza de dicha Mancana.
6. Posada tomada al Correo Real.
7. Casa de comuna.
8. Posada en la Fabrica nueva.
9. Pabellon de casa de habitacion, que pertenecia a D. Josef, en la Mancana sobre que se disputan.
10. En Rio en la orilla de la casa, y mitad de D. Josefa, y F. en la que poseen D. Josef y D. Manuel.
11. D. Josefa nueva casa de habitacion, que poseen D. Manuel y D. Josefa.
12. Pazo y pabellon de casa de habitacion, que poseen D. Manuel y D. Josefa.

13. Casa nueva y media correspondiente a Pardo Basabe en D. Josefa.
14. Camero de D. Josefa.
15. D. Josefa de la Fab^o de Cordón de M. Vicos.
16. Posada de D. Josefa y D. Manuel.
17. Pazo de la Fabrica nueva de Texcoco.
18. Mancana nueva sobre que se disputa entre D. Manuel y D. Josefa.
19. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
20. Mancana correspondiente a D. Josefa y D. Manuel en un terreno de habitacion de D. Josefa.
21. Casa de habitacion de D. Josefa y D. Manuel.
22. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
23. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
24. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
25. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
26. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
27. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
28. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
29. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
30. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
31. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
32. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
33. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
34. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
35. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
36. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
37. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
38. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
39. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
40. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
41. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
42. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
43. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
44. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
45. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
46. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
47. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
48. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
49. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.
50. Situacion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.

Noite



San Salvador 22 de Julio de 1775.

Juan M. de J. Fernandez

Juan M. de J. Fernandez

AA. Manifiesto la posesion de un terreno de la casa, y Mancana, que se dio a D. Josefa.

CALLE

15

Pie ... Cavilla

14

18

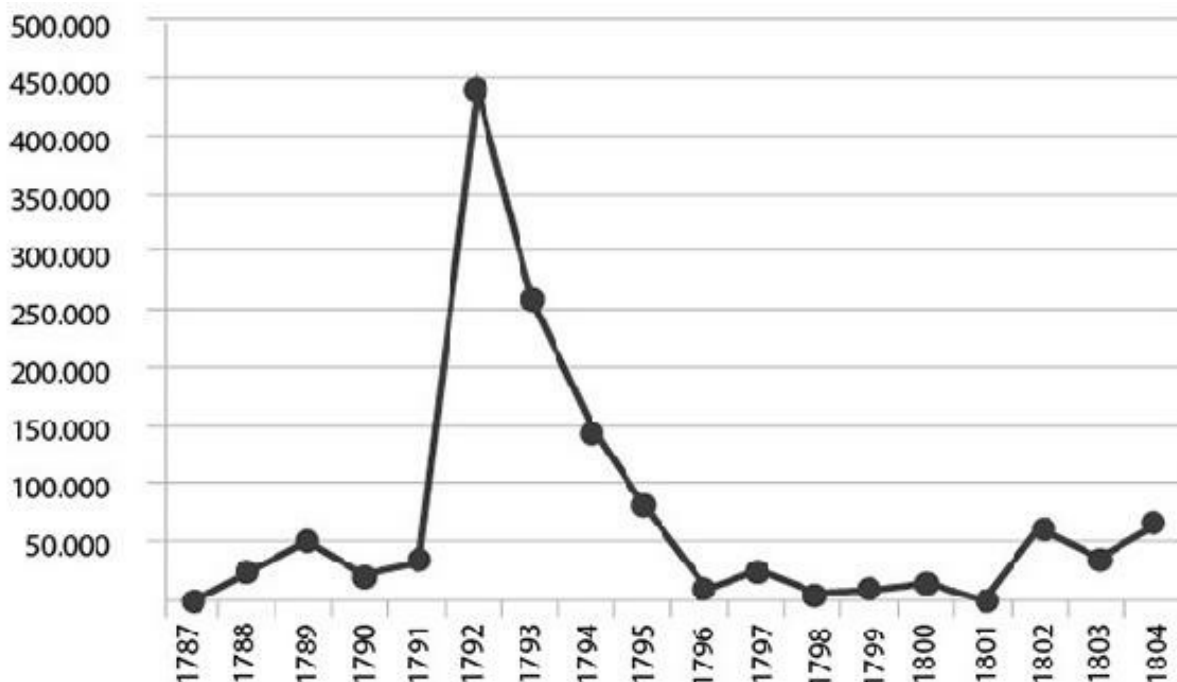
Plano de las fábricas de cerveza, casa de habitación y almacenes de Josef Zuloaga, 1795. Fuente: Archivo de la Real Chancillería de Valladolid, planos y dibujos, desglosados 834. En la parte inferior se observa la antigua fábrica de cerveza señalada como el punto número 1, juntamente con la habitación de Josef Zuloaga, y los almacenes en el número 2. El punto 3 corresponde a la ampliación de la fábrica con un patio en la zona central.

3. Las cifras de exportación de cerveza santanderina, los puertos de destino en las Indias y sus precios

Desde principios del siglo XVIII se habían importado diversas partidas ocasionales de cerveza inglesa, probablemente destinada a militares de graduación ingleses afincados en la Península, lo que volvió a suceder durante la primera mitad del siglo XIX, como se detallará en el capítulo 5[28]. Aunque alternativamente algunas de esas cantidades pudieran haberse destinado al comercio colonial con las Indias, lo cierto es que a partir del decreto de 1778, como se ha comentado, sólo se podrá comerciar con el exterior mediante cerveza producida en la Península. En este sentido, las importaciones fechadas a partir de 1787, como muestra en el cuadro 3.1, corresponden a la cerveza producida en su primer año de existencia de las fábricas de Zuloaga y Del Campo.

En sus primeros años, su nivel de exportaciones registró una tendencia moderadamente creciente, situación que en parte podría venir influenciada por la puesta a punto de su proceso de producción[29]. El periodo de auge se produjo entre 1792 y 1793. De hecho, en el año 1792 se estableció el mayor registro de envío: más de 400.000 botellas de cerveza exportadas a las Indias. Esta situación coincidió con una época de esplendor para otras muchas mercancías surgidas del puerto de Santander hacia América, donde la vitalidad comercial parecía asegurada.

Cuadro 3.1 Exportación de cerveza española a las Indias, 1787-1804 (botellas)



Fuente: *Gazeta de México*, *Mercurio de España* y *El Correo Mercantil de España y sus Indias*, entre los años 1787 y 1804. En la mayor parte de los cargamentos las cantidades vienen expresadas en botellas de cuartillo y medio, aplicándose la conversión 1 botella de cuartillo y medio = 0,768 litros, en Barreda, Fernando (1957), pág. 536. En algunos cargamentos las cantidades vienen expresadas en limetas, barricas, arrobas, barriles y cajones. Las limetas se han considerado de igual capacidad que las botellas de cuartillo y medio, aplicándose la anterior conversión para pasarlas a litros; para barriles: 1 barril = 50 botellas de cuartillo y medio, en *El Correo Mercantil de España y sus Indias* (1 de mayo de 1797), y la misma proporción se ha utilizado para barricas y cajones, pasándose posteriormente a litros. Finalmente, 1 arroba = 16,13 litros. La suma para 1792 proviene de *El Correo Mercantil de España y sus Indias* (11 de julio de 1793), donde viene indicado el total de envíos para ese año.

Sin embargo, a partir de 1795 el nivel de exportaciones comenzó una clara desaceleración sin retorno. Por una parte, la guerra contra Francia entre 1793 y 1795 fue un firme condicionante para explicar el comienzo de ese declive. Tras un año de paz, en 1797 y con Francia como aliado, estalló la guerra contra Inglaterra y emergió un posterior bloqueo marítimo hacia el continente americano. Esta situación desembocó en un periodo hostil para el tráfico comercial peninsular con las Indias, que prosiguió hasta el restablecimiento de relaciones con Inglaterra en 1802 tras la tregua de Amiens. A partir de ese año los envíos de cerveza retoman una tendencia creciente durante el trienio 1802-1804, aunque con unas cifras decididamente reducidas en comparación con el auge de principios de los años noventa. Finalmente, una nueva guerra con Inglaterra en diciembre de 1804, que terminó al año siguiente con la derrota de Trafalgar, acabó dando al traste con esa recuperación. Según las cifras aportadas por Isabel Miguel López, en 1805 únicamente se exportaron

11.500 botellas y durante el periodo 1814-1817 la cifra total solamente llegó a sumar 2.219 botellas[30]. A partir de ese momento la industria cervecera santanderina, proyectada en sus inicios para la exportación a las Indias, topó con los progresivos procesos de emancipación de gran parte de las colonias americanas que formaban parte de su principal mercado.

Cuadro 3.2 Destinos de la exportaciones de cerveza española en las Indias, 1787-1804

Destinos	Botellas exportadas	Litros	Porcentaje (%)
Veracruz	777.003	596.738	76,48
Cuba	97.289	74.718	9,58
Uruguay	88.850	68.237	8,74
Perú	15.000	11.520	1,48
Colombia	13.195	10.134	1,30
Guaira	7.858	6.035	0,77
Argentina	15.000	11.520	1,48
Puerto Rico	1.817	1.395	0,18
Total	1.016.012	780.297	100,00

Fuente: *Gazeta de México, Mercurio de España y El Correo Mercantil de España y sus Indias*, entre los años 1787 y 1804. En la mayor parte de los cargamentos las cantidades vienen expresadas en botellas de cuartillo y medio, aplicándose la conversión 1 botella de cuartillo y medio = 0,768 litros, en Barreda, Fernando (1957), pág. 536. En algunos cargamentos las cantidades vienen expresadas en limetas, barricas, arrobas, barriles y cajones. Las limetas se han considerado de igual capacidad que las botellas de cuartillo y medio, aplicándose la anterior conversión para pasarlas a litros; para barriles: 1 barril = 50 botellas de cuartillo y medio, en *El Correo Mercantil de España y sus Indias* (1 de mayo de 1797), y la misma proporción se ha utilizado para barricas y cajones, pasándose posteriormente a litros. Finalmente, 1 arroba = 16,13 litros. La suma para 1792 proviene de *El Correo Mercantil de España y sus Indias* (11 de julio de 1793), donde viene indicado el total de envíos para ese año.

En cuanto a los puntos de destino de esas exportaciones, tal como se observa en el cuadro 3.2, destacó sobremanera el puerto mexicano de Veracruz, con un 76,48% sobre el total de importaciones coloniales, seguido a gran distancia por los de La Habana y Guaira, con el 9,58% y el 8,74%. Sobre este aspecto, debe señalarse la solicitud realizada en 1787 por Antonio del Campo en relación con un registro anual para Veracruz y otro para Guaira de 300 toneladas, mencionada anteriormente.

Dentro de las causas del ocaso de las exportaciones santanderinas a partir de finales del siglo XVIII hay que tener en cuenta el proceso de emancipación de México –cuyo puerto de Veracruz, como se ha comentado, acumulaba la mayor parte de los envíos de cerveza cántabra–, que se inició en 1808, aprovechando la invasión napoleónica en la Península[31].

Por su parte, el cuadro 3.3 muestra los puertos peninsulares de envío de cerveza al otro lado del Atlántico entre 1788 y 1804.

Cuadro 3.3 Ciudades de origen de las exportaciones de cerveza española a las Indias, 1788-1804

Ciudades	Botellas exportadas	Litros	Porcentaje (%)
Santander	932.471	716.138	91,77
Cádiz	66.949	51.417	6,59
La Coruña	15.192	11.667	1,50

Málaga	1.500	1.152	0,15
Total	1.016.112	780.374	100

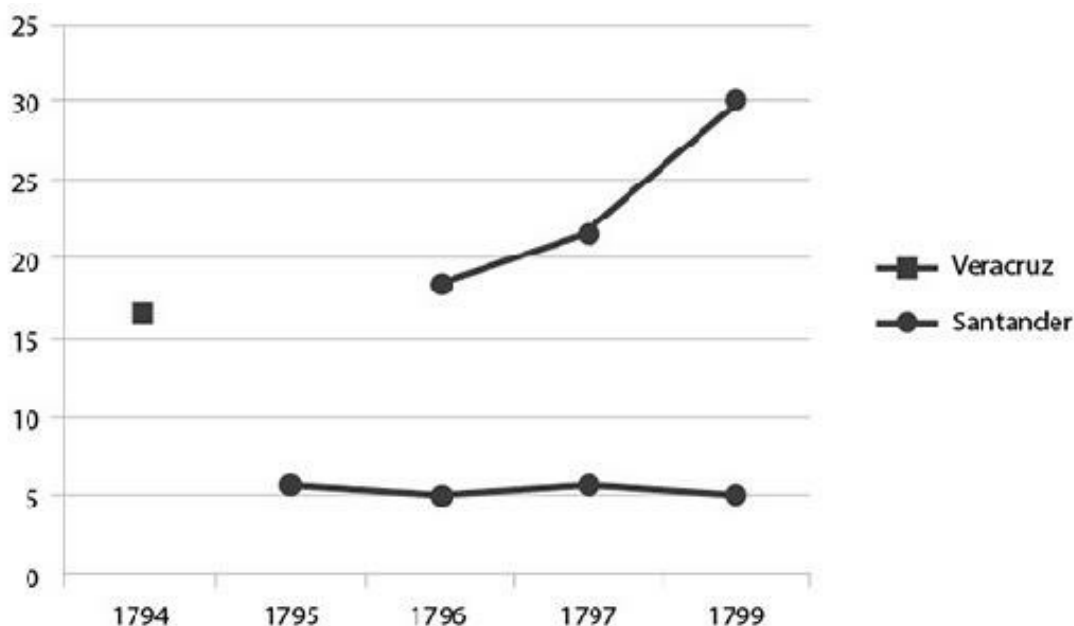
Fuente: *Gazeta de México, Mercurio de España y El Correo Mercantil de España y sus Indias*, entre los años 1787 y 1804. En la mayor parte de los cargamentos las cantidades vienen expresadas en botellas de cuartillo y medio, aplicándose la conversión 1 botella de cuartillo y medio = 0,768 litros, en Barreda, Fernando (1957), pág. 536. En algunos cargamentos las cantidades vienen expresadas en limetas, barricas, arrobas, barriles y cajones. Las limetas se han considerado de igual capacidad que las botellas de cuartillo y medio, aplicándose la anterior conversión para pasarlas a litros; para barriles: 1 barril = 50 botellas de cuartillo y medio, en *El Correo Mercantil de España y sus Indias* (1 de mayo de 1797), y la misma proporción se ha utilizado para barricas y cajones, pasándose posteriormente a litros. Finalmente, 1 arroba = 16,13 litros. La suma para 1792 proviene de *El Correo Mercantil de España y sus Indias* (11 de julio de 1793), donde viene indicado el total de envíos para ese año.

El liderazgo lo ostenta Santander con el 91,77% del total de envíos durante toda la etapa. El puerto gaditano acumuló únicamente el 6,59%. En esa ciudad hay documentados en 1799 dos fabricantes de cerveza ubicadas en el Puerto de Santa María, Luis Chapenon y Francisco Sala, cada uno de los cuales empleaba a once trabajadores y llevaban a cabo una elaboración anual de 1.500 barricas[32]. Esta moderada producción estaría justificada básicamente por estar destinada al consumo de extranjeros afincados en la ciudad. De hecho, desde la segunda mitad del siglo XVIII una creciente actividad mercantil gaditana había ido causando una notoria inmigración tanto de residentes temporales como permanentes, en su mayoría italianos, flamencos, franceses e irlandeses, que convivían al principio con una reducida población local[33]. Por tanto, las cifras del cuadro 3.3, que muestran el indiscutible liderazgo de Santander en sus envíos de cerveza a las Indias, permiten concluir que –al menos en el resto de ciudades que se reseñan en dicho cuadro, y sin temor al equívoco en el resto de territorio peninsular español– no existió una industria cervecera de gran producción, ya que, como se observará, el consumo nacional interior de cerveza apenas fue significativo.

Finalmente, a través de las mismas fuentes de hemeroteca utilizadas en este apartado se puede conocer el precio de la cerveza santanderina tanto en la capital cántabra como en Veracruz. Para el periodo 1795-1799, el precio en Santander ofrece una media de 5,15 reales para la botella de cerveza de primera suerte (de primera calidad). Por su parte, la misma botella vendida en

Veracruz ofrece, para el periodo 1794-1799, una media de 1,08 pesos. En este punto, hay que reseñar que en la publicación *Kalendario manual y guía de forasteros en Madrid*, de 1770, viene anotado que un peso mexicano equivale a 20 reales[34]. Por tanto, se puede establecer una comparación entre las medias de ambas series, cuyo resultado muestra que los precios de la cerveza santanderina en México multiplicaban en más de cuatro a los de Santander, tal como muestra el cuadro 3.4.

Cuadro 3.4 Precios de la botella de cerveza santanderina en Veracruz y Santander, 1794-1799 (en reales)



Fuente: Veracruz: *El Correo mercantil de España y sus Indias* (29 de diciembre de 1794), (23 de junio de 1796), (11 de mayo de 1797), (21 de octubre de 1799). Los años 1796 y 1797 son una media. Los precios vienen en docenas de botellas y en el gráfico están reflejados en relación a 1 botella. 1 peso mexicano = 20 reales, en *Kalendario manual y guía de forasteros en Madrid* (1770). Santander: *El Correo mercantil de España y sus Indias* (8 de octubre de 1795), (19 de mayo de 1796), (24 de octubre de 1796), (11 de mayo de 1797), (13 de junio de 1799), (15 de julio de 1799), (22 de agosto de 1799), (19 de septiembre de 1799), (17 de octubre de 1799), (18 de noviembre de 1799), (19 de diciembre de 1799). Los precios corresponden a una botella de primera suerte. El precio de 1799 es una media de varios precios encontrados en ese año.

Esta situación, aunque no debe suponer ninguna sorpresa por los costes relacionados con el transporte, seguros, comisiones e impuestos mexicanos, también debe reflejar otras variables. La de más peso debería estar

relacionada con la escasez de oferta, cuestión que subraya Juan Ortiz de la Tabla en relación con la ciudad de México en 1797[35]. Ha de subrayarse además que para ese mismo año, tal como muestra el cuadro 3.4, el precio de la cerveza santanderina en México experimentó un aumento del 18%, y sobre este, un incremento del 40% en 1799[36]. Esta situación coincide además con la derrota de Trafalgar y el bloqueo marítimo del Atlántico, a los que ya se ha hecho mención. A estas circunstancias podría sumarse un incremento de la demanda en tierras mexicanas[37], así como la estructura de oligopolio de la oferta desencadenada por la falta de competencia y el consecuente poder de mercado de las tres fábricas santanderinas. Por último, cabría añadir que la cerveza iba destinada a consumidores de alto poder adquisitivo, a juzgar por la igualdad entre el precio de una botella de cerveza y el jornal de cinco reales que percibían los peones de la fábrica de Zuloaga.

4. La influencia santanderina en la finalización del estanco de cerveza madrileño

Tal como se comentó en el capítulo 2, la última propiedad del estanco madrileño había recaído en Juan Treviño Rufino en 1782, que logró el privilegio exclusivo de fabricación, venta y distribución de cerveza en Madrid.

Las reformas borbónicas marcaron el inicio del fin para este monopolio. El detonante fue el firme empeño de los empresarios santanderinos en aumentar su mercado en el ámbito peninsular, posiblemente como alternativa a épocas en las cuales los conflictos armados obligaron a disminuir sus envíos a las Indias. Esta circunstancia les llevó a competir con la cerveza producida por Juan Treviño en la capital española. La principal ventaja con la que contaban era la calidad de su cerveza gracias a la dirección técnica ejercida por maestros cerveceros ingleses, que contrastaba con la deficiente calidad de la producida en Madrid:

«...No hay duda de que si el cervecero de Madrid [Juan Treviño] estuviese seguro de que su cerveza era buena, no se opondría a que se vendiese otra [refiriéndose a la de Santander]... a causa de que no puede fabricarse cerveza buena al precio bajo que tiene la de Madrid, como lo manifiesta el precio de siete reales que tiene la botella de primera suerte de Santander...»[38].

Siendo consciente de este agravio, Juan Treviño alegó inmediatamente la posesión del privilegio exclusivo en la capital española para evitar la entrada de la cerveza santanderina. Esta circunstancia no sólo evitó la entrada en Madrid de la cerveza cántabra, sino que incluso llegó a decomisarse la que algunos particulares trasladaban por su cuenta desde Santander[39]. Ante esta situación el Real Consulado de Santander denunció ante la Junta General de Comercio y Moneda de Madrid el perjuicio sufrido por las fábricas de su jurisdicción al impedírseles la distribución de su cerveza en Madrid[40]. Para argumentar su denuncia puntualizaba que en Santander se fabricaban dos tipos de cerveza que sus fabricantes denominaban de primera y segunda suerte, atendiendo a la calidad, mientras que el fabricante madrileño producía un solo tipo de cerveza, afirmando con ironía que era de tercera suerte, y que lo justo sería que el dueño del estanco tuviese en todo caso la exclusiva de vender su propia cerveza. De hecho, el contrato de privilegio no distinguía si su usufructuario tenía la obligación de proveer en Madrid nuevos tipos de esta bebida o si únicamente estaba obligado a suministrar la producida en el momento de la redacción de las cláusulas del contrato. Por otra parte, el Real Consulado de Santander expuso las probables mayores ganancias para las arcas de Hacienda a través del impuesto de consumo de la alcabala ante un eventual incremento de la venta de cerveza en Madrid si el monopolio desaparecía. En definitiva, acabó por solicitar la suspensión definitiva del estanco y el reintegro del capital abonado por dicho privilegio a Juan Treviño[41]. Finalmente, a través de una Real Orden en 1791, el tribunal de Madrid estimó oportuna su cancelación:

«He mandado que desde luego se permita la entrada en Madrid de la cerveza de otras fábricas y convengo en que se pase al Consejo de Hacienda todo el expediente para que me consulte si respecto al tiempo que se concedió y se ha disfrutado el privilegio y a las enormísimas utilidades que ha dejado a los tenedores de él, se está en el caso de que por mi Real Hacienda se reintegre el valor considerado»[42].

Como resultado de la liberalización del sector cervecero madrileño, ese mismo año se inició la venta de cerveza santanderina en la capital española:

«En la botillería de las Quatro Calles, en la Fonda de enfrente a San Sebastián, y en la calle de Francos número 23 en el sótano, se halla

de venta la cerveza de Santander de primera y segunda suerte, una y otra de superior calidad hecha por fabricante inglés»[43].

Posteriormente, a finales de 1794 uno de los distribuidores de cerveza santanderina retomó el contacto con la fábrica madrileña de la calle del Barquillo, la antigua Real Fábrica de Cerveza, aunque se desconoce si aún la regentaba Juan Treviño o si más adelante la llegó a traspasar:

«...En la calle de Cantarranas donde se vendió la cerveza de Santander, se empieza desde hoy a vender la de Madrid, de la fábrica de la calle del Barquillo...»[44].

Por tanto, el estímulo ofrecido por la libre competencia dio lugar a un aumento de la calidad de la cerveza, lo que convenció a la botillería de Cantarranas para volver a distribuir la bebida del fabricante madrileño. De ahí que dos años más tarde la misma botillería siguiera distribuyendo, quizá ya en exclusiva, la cerveza de la fábrica madrileña:

«En el Pasadizo de la calle de Cantarranas... se halla de venta cerveza de buena calidad de la fábrica de Madrid...»[45].

Asimismo, los productores santanderinos siguieron buscando distribuidores en Madrid al año siguiente:

«En la calle del Arenal, en la casa de vinos generosos, ha llegado un surtido de cerveza de Santander, de primera y segunda clase...»[46].

Más adelante, en 1799 tuvo lugar la apertura de una nueva fábrica en la capital española, que escogió para su cerveza la misma denominación que la santanderina –«al estilo inglés»– posiblemente con la intención de transmitir una imagen de calidad a su elaboración:

«Por Navidad se anunció al público por este Periódico, haberse establecido en esta Corte y calle de S. Vicente alta, una nueva fábrica de cerveza al estilo inglés; que había competente número de botellas llenas para empezar su venta; que se haría ésta en la fábrica por mayor, y en el café imperial calle de la Abada por menor; que para ello había las licencias necesarias y que se exigiría en la fábrica 4 reales por cada botella de primera suerte por el licor

solamente y 3 por la segunda y deseando proporcionar más comodidad a los aficionados a esta bebida, se les hace saber haberse establecido otro paraje o casa de venta por menor en la calle de Alcalá, junto al Prado, puesta inmediata al jardín de la Duquesa de Alba, en cuyo puesto, del café y fábrica se venderá por ahora a dichos 3 y 4 reales por menor y por docenas en la fábrica se rebajará un cuartillo de real en cada botella. En dichas casas se compran botellas inglesas vacías»[\[47\]](#).

Tras la llegada del siglo XX, se pueden documentar nuevos cafés y botillerías que dispensaban cerveza santanderina en la capital española. En 1802 se localizaba uno en la calle Cantarranas, donde dispensaban cerveza tanto de Santander como de Madrid, y otro en la calle Alcalá, donde se vendía únicamente cerveza madrileña[\[48\]](#). En 1806 aparecieron dos nuevos puestos –en la carrera de San Gerónimo y en las Cobachuelas de San Felipe[\[49\]](#)– y en dos más en 1807 –en la plazuela de Santo Domingo[\[50\]](#)– y la calle San Alberto–, que ofrecían tanto cerveza madrileña como santanderina[\[51\]](#).

Por otro lado, cabe subrayar que mientras en 1807 la cerveza santanderina de primera calidad se vendía en la capital española a siete reales, el mismo precio que en 1789, la madrileña de primera calidad se vendía a alrededor de tres reales[\[52\]](#). Más allá de los costes relacionados con el transporte, la notable diferencia entre ambos precios tenía que reflejar asimismo un diferencial en calidad. Efectivamente, mientras el sector cervecero madrileño procedía de una situación de monopolio de siglo y medio de duración y sus incentivos para mejorar la calidad estaban adormecidos ante la falta de competencia y un consumo cortesano que fomentara su demanda, la santanderina estaba fundamentalmente planificada para ofrecer una cerveza de excelencia con el fin de consolidar sus envíos hacia la demanda en el otro lado del Atlántico.

A modo de conclusión, en el caso cervecero, las reformas borbónicas iniciadas en el gobierno de Carlos III fracasaron en su objetivo de consolidar una industria nacional. Tras el nombramiento de trece ciudades para el libre comercio con las Indias a través del Reglamento de 1778, juntamente con la prohibición de exportar cerveza que no fuera de producción española y diversas ventajas fiscales y de importación de activos, únicamente Santander llegó a implantar una industria cervecera de gran producción.

Aunque en su mayor parte el desarrollo de la capital cántabra en el siglo XVIII fue principalmente el resultado de políticas dictadas por Gobierno de España, no por ello debe negarse la capacidad, el empeño y el talento de empresarios autóctonos que quisieron aprovechar las nuevas ventajas para implantar una industria cervecera como nunca se había conocido en España. Podría haber surgido la cuestión sobre el acierto en promover fábricas cuya producción iba destinada al mercado americano en un contexto bélico. En este caso la convicción de beneficiarse de las nuevas medidas de libre comercio por parte de los empresarios santanderinos tuvo más fuerza que la posibilidad del fracaso, aunque las circunstancias que provocaron este último llegaron demasiado pronto. Una situación esta última materializada no sólo por los diversos conflictos armados en los que se vio envuelta España, sino también por la crisis de la invasión napoleónica y los procesos de emancipación de las colonias españolas americanas.

Por otra parte, merece destacarse el papel de las instituciones locales, como el Real Consulado de Santander en ayuda de su empresariado ante las dificultades de acceder a un mercado colonial que podría calificarse de cautivo. Efectivamente, las estrategias para diversificar el mercado y orientarlo hacia Madrid, uno de los pocos mercados peninsulares activo, llevadas a cabo por los empresarios cántabros contó con el apoyo de las entidades erigidas en su entorno. Conjuntamente, a través de acciones de negociación con el Gobierno de la capital, consiguieron acabar con el monopolio de producción, distribución y venta de cerveza madrileño que había durado siglo y medio, aunque finalmente no encontraran en él suficiente demanda para tan elevada producción. De hecho, a partir de 1815 únicamente la escalonada aparición de fábricas de cerveza de la mano de cerveceros procedentes de estados alemanes lograría aumentar, de manera gradual, el consumo de cerveza hasta convertirla en la segunda industria en importancia en la capital española a mediados del siglo XIX, como se verá en el capítulo 4.

TERCERA PARTE
LA CERVEZA DE ALTA
FERMENTACIÓN (1815-1870)

4

La expansión territorial del sector cervecero en España, 1815-1870

1. El liderazgo de Madrid

Al finalizar la Guerra de la Independencia el sector cervecero se encontraba en una situación de mínimos en España. Un ejemplo de sus desoladoras circunstancias se refleja en los datos aportados por el *Censo de la Riqueza Territorial e Industrial de España de 1799*[\[1\]](#). En su apartado «Estado general de los frutos, ganado y primeras materias de las artes de todas las provincias de España e Islas Adyacentes», figura para el año citado, la producción española de vino: 48.964.854 de arrobas; aguardiente: 2.131.976 de arrobas; sidra: 278.920 de arrobas; y rosolis y mistela: 4.129 de arrobas. Sin embargo, no aparece cifra alguna sobre producción de cerveza; en cambio, recoge la producción de rosolis y mistela, que, calculada en litros, representaba la reducida cantidad de 66.600 litros anuales.

En este particular escenario, en año 1815 se constituyó una de las cerveceras de referencia en el Madrid del siglo XIX: la fábrica de Santa Bárbara. De hecho, fue la única fábrica de cerveza establecida durante la primera mitad del siglo XIX que alcanzaría la siguiente centuria. Fue fundada en el año 1815, tras la concesión de una licencia por parte del conde de Moctezuma, de Tula y de Tultengo a Juan Jer Redler y Compañía para instalar una fábrica de cerveza en la calle Hortaleza. Su dirección corrió a cargo del alemán Carlos Brück[\[2\]](#).

En el diccionario de Pascual Madoz se dispone de una breve descripción de sus instalaciones[\[3\]](#). Durante la primera mitad del siglo llegaron a alcanzar una extensión de 1.335 m². En dicha fábrica había instalado un molino para deshacer la cebada y una bomba a través de la cual se obtenían 10.000 litros de agua por hora de un pozo, que era conducida hacia dos estanques situados a casi diez metros de altura, desde los cuales se servía a toda la fábrica a

través de diversos conductos. Disponía también de dos tostadores para producir malta, dos calderas, una de 2.100 y otra de 3.000 litros de capacidad, diversas tinas con un volumen de 8.000 a 11.500 litros y barriles con capacidad para almacenar 160.000 litros de cerveza. Además, contaba con otro recinto para embotellar la bebida, cámaras para guardar hasta 264 toneladas de cebada, almacén de materiales y un taller para confeccionar cubas y tinas. La cerveza producida se ubicaba en cinco cuevas subterráneas que podían llegar a albergar hasta 500.000 litros. Para transportar la bebida a los puntos de venta, y también a algunos particulares, había ocho carros, con un personal que variaba entre 16 y 20 hombres, y de ocho a diez caballerías mayores.

Al año siguiente de la constitución de Santa Bárbara, en 1816, surgieron dos nuevas fábricas. Una de ellas fue la de Gerónimo Kastler y Compañía:

«Los señores Gerónimo Kastler y compañía avisan al público de esta heroica villa que tienen establecida una fábrica de cerveza en la calle de Hortaleza, cerca de Santa Bárbara, en la que se fabrica al estilo de Alemania y de Inglaterra y se vende por mayor. También se admiten comisiones para enviar remesas fuera de Madrid»[\[4\]](#).

La segunda fábrica, situada en la calle Alcalá, pertenecía a un individuo francés proveniente de Poitiers, Juan Gaselin, el cual tenía además la intención de abrir una botillería[\[5\]](#).

Un año más tarde, en 1817, apareció un nuevo fabricante, Antonio Martín Thym:

«En la fábrica sita en la casa... junto a la fuente de la Cibeles, se vende desde mañana cerveza con espuma, al estilo de Alemania, de superior calidad, a 3 reales la botella; ídem sin espuma, de la misma calidad, a 2 reales la botella, y a 12 cuartos el cuartillo; ídem de ajenjos, a 2 reales el cuartillo. También se servirán refrescos de buena calidad y a precios justos. Igualmente se hallará superior leche de vacas, a 3 reales el cuartillo, desde las 6 hasta las 11 de la mañana»[\[6\]](#).

Posteriormente, en 1820 se tienen referencias de un nuevo fabricante, Luis Vogel:

«El acreditado fabricante de cerveza alemán, Luis Vogel, que ha tenido su fábrica en el Prado, casi inmediata a la Cibeles, la ha establecido ahora en la Carrera de San Gerónimo... con café y botillería, en donde se servirá con la mayor decencia»[7].

Más adelante, en 1825 se documenta la existencia de la fábrica de San José:

«En el café de las Platerías se servirán el día 24 a la una del día naranjas y barquillos helados guarnecidos de huevos hilados, y por la tarde habrá varios sorbetes y bebidas heladas y se sigue vendiendo la exquisita cerveza de la fábrica de S. José al precio de dos reales la botella grande y trece cuartos la chica»[8].

Asimismo, finalizando los años veinte, en 1828 surgió la fábrica de Leganitos:

«En la calle de S. Juan... se ha abierto un nuevo despacho de cerveza de la acreditada fábrica de Leganitos, en el que se despachan las botellas chicas a 25 cuartos y las grandes a 21...»[9].

En la década de 1830 hizo su aparición una de las compañías de mayor notoriedad junto a Santa Bárbara: la fábrica de Lavapiés[10]. Nuevamente, Pascual Madoz ofrece una descripción de sus instalaciones[11]. Su extensión era mayor que la de Santa Bárbara, ya que ocupaba 3.900 m², repartidos entre la maltería y la propia fábrica. El proceso de elaboración de la malta era una fase totalmente separada del resto de la producción, cuyo modelo estaba ya instaurado en los países del centro y norte de Europa, por lo que puede hablarse del comienzo de una integración vertical. La maltería disponía de dos germinadores en los que se podía graduar la temperatura para obtener una óptima germinación de hasta trece toneladas de cebada por operación. Contaba con un tendedero bien ventilado de 370 m² para poder airear la cebada germinada antes de pasarla a los tostadores y dos graneros, uno para la cebada y otro para la malta, con capacidad total para 330 toneladas. Disponía además de un local para carros, tinas depósito de agua para la cebada y un molino de hierro, al estilo de los usados en Inglaterra, al que accedía el grano desde el mismo depósito. En el edificio para la fabricación y guarda de la cerveza había instaladas dos grandes calderas con sus correspondientes tinas, dos depósitos para almacenar la cerveza y un local para embotellar, tapar y alambrar unas 1.000 botellas por hora. Hay que

mencionar, además, que los propietarios de la fábrica apostaron por la instalación de algunas máquinas y aparatos de nueva invención, como un depósito de agua forrado de plomo con un volumen de casi 13.000 litros y un aparato de fermentación desde el cual descendía la cerveza ya fermentada a través de cañerías de plomo hacia las pipas colocadas en la bodega. El complejo disponía de un taller para la construcción de máquinas, aparatos, pipas y demás útiles necesarios para la fábrica con un notable grado de integración horizontal, al igual que en Santa Bárbara. Finalmente debe subrayarse el empleo de unas 132 toneladas de cebada, 92 de leña, 17 de carbón y más de 1.500.000 litros de agua anuales en su proceso productivo.

Siguiendo con la aparición de más fábricas, en 1837 se localiza la fábrica de San Fernando:

«En la calle del Río a la de Leganitos número 24, donde está la fábrica de cerveza de S. Fernando...»[\[12\]](#).

Posteriormente, en 1842 se tiene referencia de la fábrica la Fama, que elaboraba, además de cerveza, bebidas gaseosas de naranja y limón. Dos años más tarde apareció una nueva compañía dedicada a refinar y gasear líquidos que elaboraba cerveza, limonadas, sangrías, agua de Seltz, agua carbónica y champán. En este punto puede observarse que el incremento del consumo de cerveza en Madrid, que se analizará en el capítulo 5, estimuló a diversos productores de bebidas gaseosas a producir esta bebida. De hecho, mediante la reconversión de parte de sus instalaciones ellos también empezaron a fabricar cerveza de alta fermentación. La diferencia con las fábricas de cerveza tradicionales residía en la inyección de una proporción adicional de gas, del que por sí ya incorporaba la bebida, con el fin de reducir su contenido etílico, clarificar su tonalidad y alargar su periodo de conservación[\[13\]](#). De hecho, la cerveza de alta fermentación tradicional poseía un alto contenido alcohólico, que daba lugar a un fuerte sabor, un color turbio y un corto periodo de conservación, que no debería ofrecer, en general, la posibilidad de llegar al gusto de una mayoría de consumidores[\[14\]](#).

Llegado el final de la primera mitad de siglo se pueden contabilizar seis fábricas de cerveza en Madrid.

Cuadro 4.1 Fábricas de cerveza en Madrid y sus

responsables en 1850

Fábricas	Responsables
Santa Bárbara	Carlos Brück
Lavapiés	Andrés Taboada
Leganitos	Cándido Ríos
Libertad	Sebastián Goepfert
Carrera de S. Francisco	Manuel Olmedo
Bastero	Floffman, Fort y Cía.

Fuente: *Repertorio general o índice alfabético de los principales habitantes de Madrid* (1851), pág. 26. Los nombres de las fábricas de cerveza corresponden a la calle donde estaban ubicadas excepto la de Santa Bárbara, situada en la calle Hortaleza.

Como se ha ido observando, durante la implantación de la industria cervecera madrileña en la primera mitad del siglo XIX destaca la importancia del capital y los conocimientos llegados del exterior, principalmente procedentes de los estados alemanes. Asimismo, el establecimiento de este sector contrasta con la reducida actividad económica que generaba la capital española a estas alturas de siglo, según algunos historiadores económicos. En este sentido, José Luis García Ruiz argumenta que en el Madrid de la primera mitad del Ochocientos los únicos burgueses que se podían identificar con claridad eran los propios comerciantes^[15]. Situados en los mejores escenarios de la capital española, estaban, en general, constituidos por grupos familiares dispuestos a la introducción de diversos bienes, como hierros vascos, textiles catalanes o ultramarinos gaditanos y bilbaínos. Según García Ruiz, la inversión industrial no era tan rentable a corto plazo como la deuda

pública, los negocios de Estado o el mercado inmobiliario que surgió como resultado del proceso desamortizador. De hecho, uno de los rasgos característicos del mercado madrileño lo constituían los productos de lujo. Esta situación sin duda podía ofrecer a la cerveza la oportunidad de conseguir una sostenida demanda en la capital dirigida a quienes buscaban la distinción frente a las bebidas alcohólicas de masas como el vino o los aguardientes.

En este escenario, debe subrayarse la elevada influencia que la fabricación de cerveza alcanzó entre las industrias madrileñas de los años sesenta. Efectivamente, entre los diez primeros contribuyentes de la industria fabril y manufacturera de la capital española están presentes las fábricas de Santa Bárbara y Lavapiés, y entre los 20 primeros constan nada más y nada menos que seis fabricantes de cerveza: los dos ya nombrados más las fábricas de Carrera de S. Francisco, Leganitos, Bastero y Pascual Lamboa; además, ocupaba el puesto 44 la fábrica Libertad.

Por sectores, la industria pesada se estableció en el primer lugar de la industria fabril y manufacturera, seguida nada más y nada menos que por la industria cervecera, tal como refleja el cuadro 4.3.

Cuadro 4.2 Fábricas de cerveza incluidas entre los 50 primeros contribuyentes de la industria fabril y manufacturera de Madrid, 1860

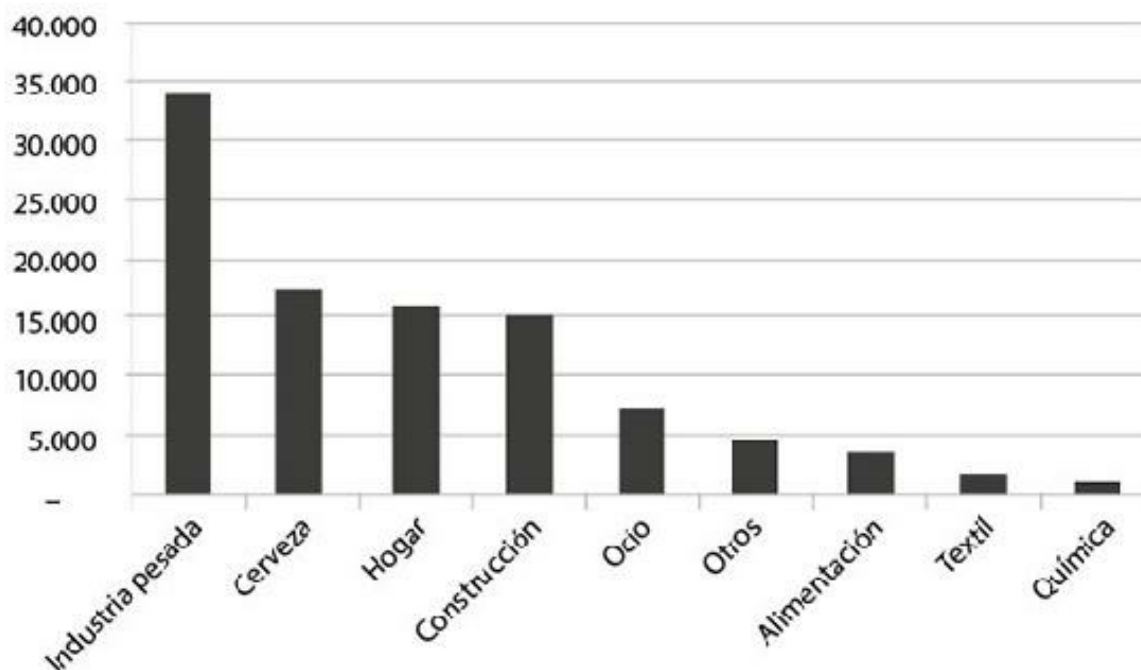
Posición	Fábrica de cerveza	Contribución (reales)
5	Carlos Brück (Santa Bárbara)	4.503
8	Andrés Taboada (Lavapiés)	3.210
11	Manuel Olmedo (Carrera de S Francisco)	2.433

12	Antonio Ríos (Leganitos)	2.365
13	Floffman, Fort y Cía. (Bastero)	2.270
19	Pascual Lamboa	1.703
44	A. Goepfert (Libertad)	863

Fuente: *Diario oficial de avisos de Madrid* (6 de octubre de 1861). «Lista de los 50 mayores contribuyentes por industria fabril y manufacturera de Madrid, que con arreglo al artículo 14 del reglamento orgánico de las juntas provinciales de agricultura, industria y comercio, fecha 14 de diciembre de 1859, han de ser electores para vocales de la misma junta y su sección de industria en la elección que tendrá lugar el día 20 del corriente en el salón del Consejo provincial y edificio que ocupará las oficinas de este Gobierno de provincia, sito en la calle Mayor, número 115».

Esta situación demuestra la importancia de una industria menor en comparación con la del vino y aguardientes, pero su importante peso en las grandes urbes, como es el ejemplo de Madrid, cuyo público mayoritario lo constituían consumidores de cierto poder adquisitivo.

Cuadro 4.3 Contribución de las industrias manufactureras en Madrid, 1860 (en reales)



Fuente: *Diario oficial de avisos de Madrid* (6 de octubre de 1861). «Lista de los 50 mayores contribuyentes por industria fabril y manufacturera de Madrid, que con arreglo al artículo 14 del reglamento orgánico de las juntas provinciales de agricultura, industria y comercio, fecha 14 de diciembre de 1859, han de ser electores para vocales de la misma junta y su sección de industria en la elección que tendrá lugar el día 20 del corriente en el salón del Consejo provincial y edificio que ocupará las oficinas de este Gobierno de provincia, sito en la calle Mayor, número 115».

Posteriormente, en la década de 1860 abrieron sus puertas en Madrid cuatro nuevas fábricas de cerveza. En 1861 hizo su aparición Santa Isabel, de la que era propietario y director, juntamente con otros socios, Antonio Gessner, sobrino de Carlos Brück, antiguo propietario de Santa Bárbara, fábrica en la cual Gessner había trabajado como director durante once años[16]. Según la prensa de la época, su construcción se realizó con arreglo a las mejores cerveceras de Inglaterra y Alemania, y fue el primer productor de cerveza de la capital española en instalar maquinaria de vapor[17]. En 1862 se tiene constancia de una nueva fábrica, La Deliciosa, situada en la calle Fuencarral[18], y al año siguiente la de La Libertad[19]. Finalmente, en 1870 Antonio Gessner, el dueño de la fábrica Santa Isabel, abrió la Vienesá, inspirada en las fábricas de cerveza de Viena, como puntualizaba en su presentación[20].

En esta época aparecieron diversos tipos de cerveza que, aunque en general no llegaron a afianzarse en el mercado, se crearon en Madrid aprovechando el avance en el consumo de la bebida. A través de su concepción puede intuirse

el intento de estimular la innovación y mejora de producto, lo que sin duda refleja una situación de dinamismo en el sector cervecero madrileño.

El primero de ellos fue la «cerveza de damas», promovida por Santa Bárbara en 1830. Tal como su propio nombre indica, esta bebida estaba especialmente dirigida al sector femenino y ofrecía un sabor mucho más ligero, parecido, según el fabricante, al vino de champaña:

«Cerveza de damas. El fabricante de cerveza de Sta. Bárbara después de algunos ensayos ha conseguido perfeccionar esta cerveza de tal modo que parece vino de Champaña. No necesita más recomendación que lo mucho que ha gustado a los que la han bebido, y lo agradable que es beberla... También hay limón y naranja todo helado para los que gusten mezclarla»[21].

La razón de su presencia en el mercado fue, sin duda, la de atraer nuevos consumidores tratando de paliar el elevado grado alcohólico de la cerveza de alta fermentación. Se servía, además, «fresca a la nieve», con la recogida durante los meses de invierno y conservada en pozos y depósitos especiales[22]. Posteriormente apareció la «cerveza aromática» en 1849, ideada por Valentín Noet. Estaba especialmente indicada para las enfermedades del estómago, y su fabricante decía de ella: «es grata al paladar ya que hace innecesario el limón»[23].

Al año siguiente apareció la cerveza de jengibre, que se empezó a servir en diversos cafés de la capital[24]. Inspirada en la Ginger Beer de Irlanda y Gran Bretaña, su fabricante aseguraba que se consumía considerablemente en esos países. En ese mismo año apareció la cerveza «blanca de rosa». Su fabricante la aconsejaba como refresco y como bebida medicinal, ya que, según decía, lograba «abrir la gana de comer y atemperar la sangre»[25].

Finalmente, en 1855 surgió «la saludable», cuyo fabricante ponía énfasis en sus facultades terapéuticas, por lo que afirmaba que estaba especialmente indicada para los males de estómago y como preventiva del cólera[26].

2. Barcelona, la segunda ciudad cervecera

La primera fábrica de notoriedad en Barcelona fue establecida por Juan Maurer, de orígenes alemanes, en 1837[27]. En ella se introdujeron mejoras en el proceso productivo de su lugar de origen, lo que sin duda contribuyó a

valorar esta bebida en la capital catalana[28].

Un año más tarde se documenta la existencia de otra fábrica situada en la Rambla de Santa Mónica. Además de cerveza, producía licores, jarabes, aguas minerales y gaseosas. Su propietario disponía de una segunda fábrica en el municipio industrial de Sants, destinada al consumo de la población de la periferia de la ciudad de Barcelona[29]. Aunque no hay detalles sobre el nombre del propietario, bien podría tratarse de Francisco Casanova en sintonía con la información proporcionada por la Guía de Forasteros de Barcelona de 1842, en la que están incluidos dos fabricantes de cerveza: Francisco Casanova y Jaime Costa, en la calle Escudellers[30]. La ausencia de Juan Maurer podría justificarse porque ese año no llegara a fabricar cerveza. De hecho, no era extraño que una fábrica, debido a los vaivenes de una demanda no consolidada, pudiera estar un tiempo sin producir. Sin embargo, como se señalará más adelante, Juan Maurer volvió a fabricar cerveza hasta 1856[31].

En 1841 se instaló en la capital catalana un italiano natural de Bene, Andrés Ansaldi, en la Plaça del Teatre del barrio del Raval de Barcelona. Se dedicaba a la producción de aguas minerales, gaseosas y licores. Su primer contacto con la cerveza fue a través de la distribución por cuenta propia de la de un fabricante inglés llamado G. V. Blumberg y Cía.[32]. Cuatro años más tarde, junto con otro socio, Juan Honorato Arnaude, fundó Arnaude y Cía. para elaborar su propia cerveza. El catalán Arnaude actuaría como socio capitalista y Andrés Ansaldi se convertiría en el socio industrial[33].

Unos años después surgió otro fabricante en la Plaça del Teatre, justo al lado de Ansaldi, denominado Juan Naully y Cía. Esta compañía producía su propia cerveza y argumentaba que quería inspirarse en la calidad que habían conseguido algunas fábricas de Madrid y de otras ciudades europeas. Asimismo, producía licores, refrescos gaseosos y vinos nacionales y extranjeros[34].

Situados en la mitad de la década de los años cuarenta, a través de la Matrícula Industrial de Barcelona de 1846, están documentados en este mismo año dos cerveceros: el ya citado Juan Maurer y J. Heuse, procedente también de territorios alemanes[35]. El hecho de que no consten algunos fabricantes anteriormente descritos se debería a que al fabricar además bebidas gaseosas podrían haber tributado bajo el epígrafe «Fabricantes de

bebidas gaseosas», mientras que Maurer y Heuse hicieron lo propio bajo el epígrafe «Fabricantes de cerveza».

En 1849 se estableció otra fábrica de cerveza a través de la sociedad Charle, Miguel y Cía., formada por tres socios catalanes[36]. Juan Galcerán y Juan Bautista Labán aportarían 4.000 reales cada uno, mientras que Miguel Charle participaría con 8.000 reales. Antes de terminar el año, Miguel Charle se separó de la compañía y entraron a formar parte de ella los barceloneses Justo Bermejo y Ramón Coll, que en alianza con Galcerán y Labán, este último como presidente, llegarían a aportar 6.000 reales cada uno. La razón social pasó a denominarse Labán y Cía. y comenzó su actividad en 1850[37].

Tras el cierre de la fábrica del alemán J. Heuse en 1849[38], se alcanzó el final de la primera mitad del siglo con dos fabricantes de cerveza activos en Barcelona: Juan Maurer, en el Portal de Santa Madrona, y Labán y Cía., en la calle Conde del Asalto[39]. Además, sigue estando documentada la tienda de vinos generosos y licores de Juan Naully, donde también se ofrecía cerveza[40].

A partir de la segunda mitad de siglo, el comienzo de la transformación del sector cervecero barcelonés coincidió con el proceso de industrialización de la capital catalana, durante el cual la ciudad fue testigo de varias inversiones en el sector cervecero. Un año de referencia es 1851, cuando se produjo la llegada del francés Luis Moritz Trautmann a Barcelona, procedente de Pfaffenhofen, localidad de Alsacia, región particularmente cervecera[41]. Fue precisamente otro francés, Ernest Ganivet, quien abrió una fábrica de cerveza en la calle Cirés en 1854, y un año más tarde se constituyó la sociedad Ganivet y Cía. Luis Moritz, que conocía el proceso de producción de cerveza por vínculos familiares, se convirtió en socio industrial de dicha sociedad y se hizo cargo tanto de la administración como de la dirección de la fábrica. Como socios capitalistas se encontraban Ernest Ganivet y el alemán originario de Holstein Celestino Zinsfomann, cada uno de los cuales aportó la destacable suma de 37.000 reales[42]. Dos meses después, el 30 de enero de 1856, esta compañía se liquidó, pasó a denominarse Moritz Luis y Cía. y se instaló en el Portal de Santa Madrona, en el barrio del Raval. Sus socios, Luis Moritz y Celestino Zinsfomann, tomaron en propiedad las existencias de la antigua fábrica y cada uno de ellos realizó una aportación por valor de 40.000 reales a la nueva compañía. Luis Moritz, además, se responsabilizó de la

dirección del proceso de fabricación[43]. Finalmente, tres años más tarde ampliaron su negocio con la adquisición de la fábrica que el alemán Juan Maurer tenía a su lado, en el mismo Portal de Santa Madrona[44].

Como se ha comentado, en la segunda mitad del siglo XIX Barcelona protagonizó un fuerte impulso industrializador con la aparición de un gran número de fábricas en diversos sectores que, juntamente con el crecimiento de la población, originaron problemas de espacio[45]. Esta situación dio lugar al derribo de las murallas de la ciudad y su extensión hacia el barrio del Eixample, diseñado por el arquitecto Idelfons Cerdá. Precisamente, Moritz fue una de las primeras fábricas en instalarse en este nuevo barrio y se situó justo enfrente del Raval, en la Ronda de San Antoni, entre las calles Casanovas y Floridablanca. La construcción de la nueva fábrica se inició en 1862, aunque, según el impuesto de contribución de la Matrícula Industrial de Barcelona, siguió produciendo en el Portal de Santa Madrona hasta comienzos de los años setenta[46].

Volviendo de nuevo a los años cincuenta, otra de las fábricas que apareció fue la representada por la sociedad Hugas y Cía. en 1857 a través de dos socios catalanes, Juan Fiter y Serafín Hugas, cada uno de los cuales aportó 10.000 reales[47]. Precisamente ese año la capital catalana pasó a disponer nada menos que de siete fabricantes de cerveza, todos ellos situados en el barrio del Raval.

Cuadro 4.4 Fabricantes de cerveza en Barcelona, 1857

Fabricantes	Ubicación
Hugas, Serafín	Hospital, 116
Labán y Cía.	Conde del Asalto, 96
Luis Moritz y Cía.	Cirés, 10
Magín Mimó y Cía.	Robador, 25

Masbert, Juan	Porta de Santa Madrona, 28
Olivé, Francisco	S. Gerónimo, 20
Petit, Joan	Tallers, 71

Fuente: *El Consultor, Nueva Guía de Barcelona* (1857), pág. 302.

De la lista del cuadro 4.4, las compañías Hugas y Cía., Juan Masbert, Magín Mimó y Cía. y Francisco Olivé se convirtieron en efímeros negocios, como se observará más adelante, en el cuadro 4.6. Por otra parte, Labán y Cía., que había iniciado su actividad en 1850, se retiró antes de iniciados los años sesenta[48]. De hecho, únicamente Luis Moritz y Joan Petit consiguieron llegar a la siguiente década, durante la cual surgieron nuevas compañías dedicadas a la fabricación de cerveza.

Una de ellas fue Miret y Tersa, suegro y yerno respectivamente, que había sido fundada en 1853 en la calle Hospital del barrio del Raval para dedicarse a la producción de zumos de naranja y limón, agua con gas y gaseosas. En 1860 diversificó su producción para comenzar la fabricación de cerveza. La fábrica disponía de una instalación de máquinas de vapor en la que producían una cerveza que denominaban «Inglesa doble fuerte» argumentando que era mucho más transparente de la que entonces se importaba desde Inglaterra y que se conservaba perfectamente sin alterarse en el caso de ser embarcaba a puntos lejanos[49].

Diez años después incorporaron nuevos avances técnicos, como un generador de ácido carbónico, un refrigerante de cerveza que indicaban como único en Barcelona, una nueva máquina de vapor, una variedad de sistemas de tubería para trasladar la cerveza en el interior de la fábrica y diversos aparatos para embotellar la bebida[50]. En 1871 participaron en la Exposición de Barcelona, y se llegó a afirmar que su cerveza podía compararse a las de otros países europeos[51]. De hecho, dos años más tarde consiguieron un premio a la calidad en la Exposición de Viena[52]. Finalmente la fábrica cesó su actividad en 1881, probablemente por falta de continuidad generacional[53].

Otra de las fábricas aparecidas durante la década de los sesenta fue la de Petit y Sabaté. Con anterioridad, en 1853, Joan Petit había abierto un negocio de fabricación de bebidas gaseosas, en este caso sifones, en la calle Tallers del barrio del Raval, para posteriormente, en 1856, iniciarse como fabricante de cerveza. En 1860 se asoció con el catalán José Sabaté Gibert. Ambos fundaron la compañía Petit y Sabaté y comenzaron a producir cerveza al año siguiente. Sus aportaciones al negocio fueron a partes iguales: Joan Petit en útiles y enseres de su anterior fábrica y José Sabaté con 12.000 reales en efectivo[54]. En 1863 instalaron un despacho al por mayor y al por menor en la Rambla de Canaletas denominado La Catalana, en el que ofrecían cerveza, gaseosas, aguas minerales y licores de todas clases[55]. Posteriormente, en 1884 Joan Petit se establecerá de nuevo en solitario en la calle Aribau, donde seguirá produciendo cerveza con la marca La Catalana[56]. También en este caso se estima que la falta de relevo generacional dio lugar al cierre del negocio a finales de siglo[57].

Otros destacados fabricantes aparecidos en la década de los sesenta fueron Jaime Rovira, cuya actividad se desplegó desde 1860 hasta 1865, y Antonio Padrós, situado en la calle Cirés, antigua sede de la fábrica de Ernest Ganivet, que inició su actividad en 1864 y cerró en 1871[58].

Gracias a la existencia de fuentes notariales se puede establecer el capital social y el número y procedencia de los socios que constituyeron algunas de las sociedades que desarrollaron su actividad en parte o en su totalidad a lo largo del periodo comprendido entre 1845 y 1870.

Cuadro 4.5 Constitución de sociedades de fabricación de cerveza en Barcelona, 1845-1860

Año de constitución	Compañía	Capital social inicial (en reales)	Nº de socios	Procedencia de los socios	Sector de procedencia
1845	Arnaude y Cía.	3.000	2	Italiana y catalana	Gaseosas

1849	Labán y Cía.	24.000	4	Catalana	Cerveza
1855	Ganivet y Cía.	74.000	3	Francesa y alemana	Cerveza
1856	Moritz, Luis y Cía.	80.000	2	Francesa y alemana	Cerveza
1856	Barcelonesa	12.000	2	Catalana	Gaseosas
1857	Hugas y Cía.	20.000	2	Catalana	s/d
1860	Petit y Sabaté	24.000	2	Catalana	Gaseosas

Fuente: BDEECXIX-DHIE, 1845: notario Francisco Maymó (10 de febrero de 1845); 1849: notario Manuel Lafont (20 de noviembre de 1849); 1855: notario Juan Grasset (2 de diciembre de 1855); 1856: notario Juan Grasset (30 de enero de 1856); 1856: notario Fernando Moragas (2 de junio de 1856); 1857: notario Ramón Miquelerena (17 de febrero de 1857); 1860: notario Ignacio Carner (19 de junio de 1860).

De los datos presentados en el cuadro 4.5, destaca la inversión de la sociedad de Ernest Ganivet en 1855, 74.000 reales, que se convirtió un año más tarde, como se ha comentado, en Moritz, Luis y Cía. con un capital social de 80.000 reales. Esta inversión resulta casi cuatro veces superior a las realizadas por Labán y Cía. y Petit y Sabaté, con 24.000 reales cada una de ellas. Por otra parte, se observa que algunos fabricantes estaban relacionados con el sector de bebidas gaseosas, mientras que otros se dedicaron exclusivamente a la fabricación de cerveza. Los primeros ofrecían una cerveza gaseada, mientras que la producida por los segundos correspondía a una cerveza de alta fermentación con un proceso de fermentación natural, tal como se ha comentado para el caso madrileño. En cuanto a la procedencia de los socios, la nacionalidad francesa y alemana, representada primero por Ganivet y Cía.

y luego por Moritz, Luis y Cía., lideraba el sector de producción de cerveza de alta fermentación, mientras que los socios de procedencia catalana se decantaron por la cerveza gasificada aprovechando sus infraestructuras destinadas a la producción de otras bebidas.

Por otra parte, a través de la Matrícula Industrial de Barcelona se dispone de información referente a los fabricantes de cerveza que operaron en la capital catalana a partir de 1846, donde un año antes se había establecido el impuesto de contribución industrial.

Cuadro 4.6 Fabricantes de cerveza en la ciudad de Barcelona, 1846-1870

Fabricante	1846	1847	1848	1849	1850	1851	1852	1853	1854	1855	1856	1860	1861	1862	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	Ubicación		
Maurer, Juan																							Sta. Madrona, 4	
L. Hense																								Conde del Asalto, 34
Laboa y Cía.																								Conde del Asalto, 96
Novelas, Pablo																								San Gerónimo, 19
Ganivet, Ernesto																								Cirés, 10
Petit, Juan																								Tallers, 62
Olivé, Francisco																								San Gerónimo, 20
Bambu y Zaluada																								Robador, 25
Müller, Adolfo y Cía.																								Cabras, 13
Moritz, Luis																								Porta. Sta. Madrona, 28
Rovira, Jaime																								Porta. Sta. Madrona, 28
Sabaté y Cía., José																								Tallers, 28
Padrés, Antonio																								Cirés, 10 bajos
Tersa y Fontanals, José																								Hospital, 51
Delor, José Victorio																								Puerta Nueva, 30

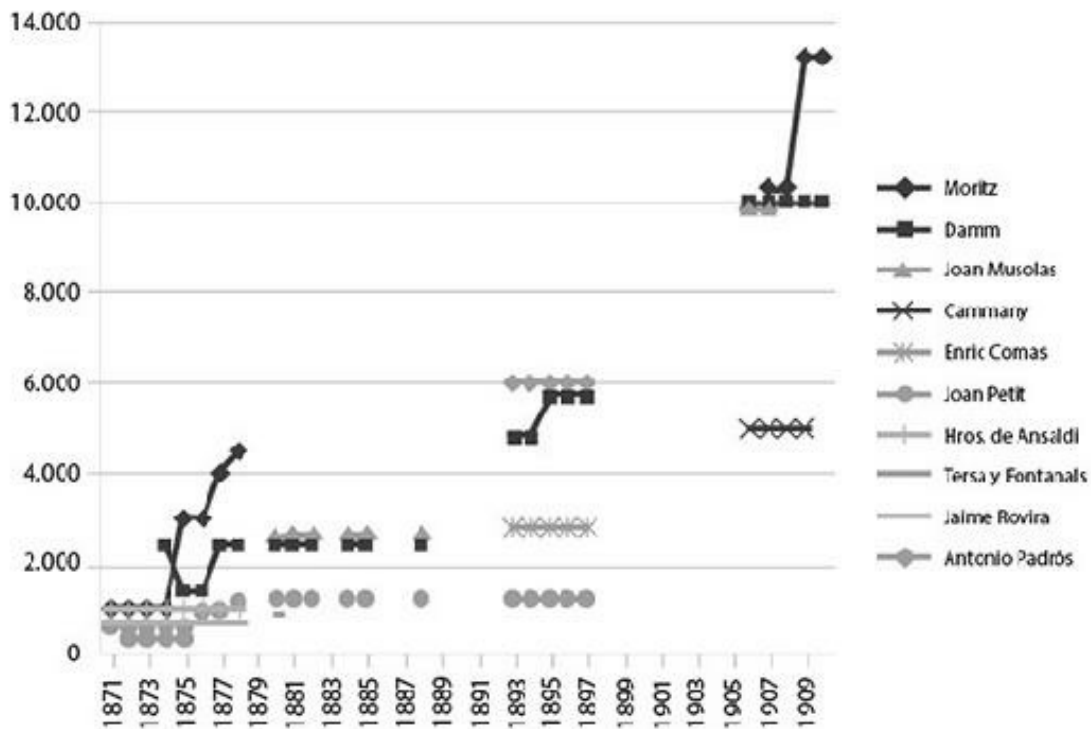
Fuente: ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1846: Inv. 1-12542; 1847: 1-12541; 1848: 1-5034; 1849: 1-5006; 1850: 1-12565; 1851: 1-12569; 1852: 1-6125; 1853: 1-12576; 1854: 1-17488; 1855: 1-12587; 1856: 1-17474; 1860: 1-16424; 1861: 1-12598; 1862: 1-12607; 1863: 1-12614; 1864: 1-12626; 1865: 1-12635; 1866: 1-12645; 1867: 1-12657; 1868: 1-12670; Dipòsit Administratiu de Cervera (DAC), Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1869: Inv. 1-16445. No se dispone de información para el periodo 1857-1859 y 1870.

Tal como muestra el cuadro 4.6, a lo largo del periodo 1846-1870 operaron en Barcelona un total de quince fabricantes de cerveza con una longevidad media de 4,07 años. Algunos de ellos disfrutaron de una larga continuidad, como fueron los casos de Maurer, Labán y Cía., Sabaté y Cía., Padrós, Tersa y Fontanals, y Ganivet y Cía., posteriormente Moritz, Luis y Cía. [59]. El

resto disfrutó de una corta duración, lo que podría hacer pensar que en algunos casos su actividad principal residiera en la fabricación de bebidas gaseosas y, aprovechando sus infraestructuras productivas, elaboraran cerveza para beneficiarse de ciertos crecimientos en su demanda con la intención de comenzar una nueva aventura empresarial.

En relación con la capacidad productiva, destaca la compañía Tersa y Fontanals con una caldera de producción de 70 arrobas de capacidad, 1.113 litros, de 1865 a 1867, aunque en el resto del periodo vio disminuida esa capacidad, tal como refleja el cuadro 4.7. Esta reducción podría justificarse por la utilización de una misma caldera para la fabricación tanto de bebidas gaseosas como de cerveza de manera alternativa durante los primeros años y la posterior adquisición de una caldera de menor capacidad para la fabricación exclusiva de cerveza.

Cuadro 4.7 Capacidad de las calderas de producción de los principales fabricantes de cerveza de la ciudad de Barcelona, 1860-1870 (en litros)



Fuente: 1860-1868: ACA, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16424, 1-12598, 1-12607, 1-12614, 1-12626, 1-12635, 1-12645, 1-12657, 1-12670. 1869: DAC, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16445.

Por otra parte, el cuadro 4.7 muestra que la cervecera Moritz ostentó el liderazgo del sector en cuanto a la capacidad productiva durante casi todo el periodo con una caldera de producción de 60 arrobas de capacidad (967 litros). Finalmente, el cuadro 4.7 muestra asimismo que durante los años sesenta la capacidad productiva de las principales cerveceras se mantuvo prácticamente lineal, lo que podría reflejar una oferta suficiente para abastecer el consumo en la capital catalana, cuestión que se verá en el capítulo 5.

3. La aparición de fábricas de cerveza en el resto de ciudades españolas

Durante el periodo en estudio la producción cervecera se extendió también por otras ciudades de la geografía peninsular. No obstante, como se verá en el capítulo 5, sus cifras en cuanto al consumo estaban a gran distancia de las ciudades de Madrid y Barcelona. Aunque en comparación con estas dos capitales su importancia fue escasa, su presencia es significativa para observar el establecimiento de una incipiente industria cervecera repartida a lo largo del territorio peninsular ya en la mitad del siglo XIX.

3.1. Norte

Bilbao

En la capital vizcaína se documenta en 1863 una fábrica regentada por Manuel Dacosta. Vendía cerveza en barriles a 18 reales la arroba y en botellas a tres reales la unidad. Producía, además, licores, vinos, pasteles y meriendas[\[60\]](#).

San Sebastián

En 1849 Pascual Madoz detalla la existencia de una fábrica de cerveza perteneciente a Juan Pozzy, en el paseo de las Puertas Coloradas, construida a imagen de las establecidas en el extranjero, aunque de menor escala. Realizaba exportaciones a Cuba, Puerto Rico y a ciudades cercanas, como Santander, Bilbao y Pamplona[\[61\]](#)

En 1863 se documenta la existencia de una fábrica de cerveza y limonada gaseosa a nombre de Pedro Escala, en el barrio de la Antigua, que servía

también cerveza a otras localidades cercanas[62].

Santander

En el año 1808 todavía existían las tres fábricas comentadas en el capítulo 4, la de Antonio del Campo, la de José de Zuloaga y otra a nombre de Juan de Trueba, Matías Gómez de Hermosa y los herederos de Pedro González, antiguo propietario de la fábrica establecida en el siglo XVIII[63]. Como se vio en el capítulo 4, la industria cervecera santanderina se había establecido a finales de la década de 1780 con el objetivo prioritario de exportar su cerveza a las Indias. Tras el cierre de ese mercado por los distintos procesos secesionistas de las colonias españolas americanas, su intención de distribuir su cerveza hacia el mercado madrileño se vio entorpecida. Efectivamente, tal como se ha descrito en el primer apartado de este capítulo, el aumento del número fábricas de cerveza en la capital española y la mejora de la calidad de su cerveza deberían de afectar, sin duda, a la continuidad de las cerveceras cántabras. En este sentido, en 1830 se tiene constancia del cierre de la fábrica de José de Zuloaga[64].

3.2. Sur

Córdoba

Un artesano de esta localidad estableció una fábrica de cerveza en 1846 «sin más que las economías de su salario». Según esta fuente, tuvo una enorme aceptación e incluso problemas para abastecer los pedidos que recibía, «no obstante las 224 tabernas y el quíntuplo de puestos de aguardiente; tan rápidamente se generaliza el uso de la cerveza»[65].

Málaga

En 1808 existía una fábrica perteneciente a José Bourregard bajo la dirección del maestro cervecero Jacobo Felipe Louroth[66]. Posteriormente, en 1816 se constata la existencia de otra fábrica a nombre de Luis Josef de Castro[67]. Asimismo, en 1861 había operativas en la ciudad malagueña dos fábricas de cerveza: la primera administrada por Antonio Luroth (posiblemente hijo de Felipe Louroth) y la segunda a nombre de José Sánchez Rico[68].

Sevilla

Hacia el año 1868 se documenta el establecimiento de dos fábricas de

cerveza: una regida por Magín Morgades y la otra por Juan Wittman, de orígenes alemanes[69].

3.3. Centro

Burgos

En 1811 el francés Jacob instaló una fábrica de cerveza, para la que contrató como maestro cervecero a otro francés procedente de Bayona: Luis Amillant. Debido a la crisis napoleónica, sólo llegó a estar operativa durante tres meses y medio y finalizó su andadura por un proceso de embargo[70]. Posteriormente, en 1868 se localiza una fábrica de cerveza, pero se desconoce quién la regentaba[71].

Toledo

En 1863 está registrado el traspaso de una fábrica que hasta ese momento había vendido cerveza tanto en la misma población como para localidades situadas en un radio de 30 kilómetros[72].

Para finalizar, a finales de la primera mitad de siglo están documentadas dos fábricas en Zaragoza establecidas por empresarios de origen alemán[73], una en Soria[74] y una fábrica de cerveza y limonadas en Valencia a nombre de Lázaro Cayol[75].

Como síntesis a toda esta descripción, en 1857 se localizan los primeros datos sobre el número de fábricas de cerveza que operaban en España por provincias, con un total de 41 según el cuadro 4.8. Debe tenerse en cuenta que, aunque no salgan reflejadas en dicho cuadro las cifras del País Vasco ni de Navarra, al menos en Bilbao y San Sebastián también se desarrollaba actividad cervecera, como ya se ha expuesto anteriormente.

Cuadro 4.8 Fábricas de cerveza en España en 1857

Ciudad	Número de fábricas de cerveza	Ciudad	Número de fábricas de cerveza
Madrid	8	Zaragoza	2

Barcelona	5	Badajoz	1
Cádiz	3	Córdoba	1
Toledo	3	Guadalajara	1
La Coruña	2	Lleida	1
Málaga	2	Murcia	1
Palencia	2	Santander	1
Salamanca	2	Segovia	1
Valencia	2	Canarias	1
Valladolid	2	Total	41
Zaragoza	2	España	

Fuente: *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y del Comercio* (1857), pág. 189. No consta información sobre el País Vasco y Navarra.

Por tanto, en algo más de 50 años en España se consiguió una producción cervecera difundida a lo largo de su territorio. En cuanto al número de fábricas mostrado en el cuadro 4.8, Madrid, con ocho fábricas, recoge en cifras el liderazgo que Santander había mantenido entre finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX. La ciudad de Barcelona se sitúa en segundo lugar, con cinco fábricas operativas, seguida por Cádiz y Toledo, con tres. La ciudad gaditana siguió afianzándose en este sector como históricamente lo había hecho, debido a su notable situación portuaria y el establecimiento de

colonias de extranjeros procedentes principalmente de la Europa septentrional, según se ha mencionado en el capítulo 2. Por su parte, las tres fábricas toledanas podrían haberse establecido para proveer principalmente el gran mercado madrileño.

Finalmente, a tenor de la descripción realizada en este capítulo, debe subrayarse que la conformación de esta incipiente industria en España fue mayoritariamente respaldada por el capital, la tecnología y los conocimientos provenientes del exterior, especialmente desde los estados alemanes. En este sentido, debería agregarse, además, la dependencia exterior de una materia primera como el lúpulo, y en menor medida la malta, tal como se detalló en el capítulo 3.

5

La demanda de cerveza y el papel institucional, 1815-1870

1. La evolución del consumo de cerveza

Ante la falta de cifras que muestren una evolución general del consumo de cerveza durante este periodo, como se apuntó en la introducción, una alternativa adoptada es la de ofrecer la opinión de algunos testimonios que coinciden en un crecimiento del consumo de cerveza.

La primera se localiza en la obra de Juan Manuel Ballesteros de 1827: «... escribo para todos los que beben cerveza, y que siendo relativamente tantos los consumidores de ella en Madrid como en Viena, he debido darme a entender de todos...»[\[1\]](#).

En 1836, en la revista *Semanario Pintoresco Español* ya se habla de un consumo de cerveza urbano:

«...sin embargo como de algunos años a esta parte ha tomado notable incremento su consumo [cerveza], particularmente en las capitales de provincia, y como probablemente en lo sucesivo será mayor, debería del mismo modo incluir en aquella cartilla o manual popular una completa explicación de los mejores métodos seguidos en Alemania para fabricarla de las diferentes clases de cerveza propiamente tal, así como en Inglaterra para la de su acreditado Ale de Burton, porter y doble porter, etc. de que hoy hacen tan inmensa producción y comercio aquellas islas»[\[2\]](#).

Más adelante, en el *Diccionario de Comercio* de 1839 se puede leer el siguiente comentario dentro de la definición de cerveza:

«...En España poco se usa; particularmente en los parajes más fríos es en donde escasea algún tanto; en Cataluña es muy introducida en

la actualidad; se sirve en los cafés y se expende en bastante cantidad por ser ya muchos los aficionados»[3].

La primera afirmación puede resultar categórica si se quiere afirmar que el consumo de la bebida se iba extendiendo a lo largo de la Península —«poco se usa»—, aunque debe suponerse que está hecha en comparación entre la situación de la iniciado consumo español y la de los países del centro y norte de Europa, donde era la bebida nacional. De hecho, con respecto a estos países sí parece que se tomaba poco. Por otra parte, al tratarse de una bebida consumida mayoritariamente en los meses de más calor, la afirmación de que los territorios fríos «escasee algún tanto» induce a pensar que se puede considerar como un logro el solo hecho de que en esos dominios la cerveza pudiera tener presencia en estas fechas. Finalmente el texto subraya la importancia de su introducción en Cataluña, siendo la ciudad de Barcelona donde se concentraba el grueso de la producción y consumo, como se vio en el capítulo 4.

Por último, puede señalarse el siguiente comentario de Luciano Martínez en su obra de 1848:

«La cerveza ha venido a ser de un consumo tan grande como el vino, con una corta diferencia, y si sigue propagándose de esta manera, no será de admirar el que llegue un día en que le sustituya, si no en su totalidad, al menos en la mayor parte. Con efecto, hubo un tiempo al que nosotros hemos alcanzado, en que un vaso de cerveza era una pócima para el común de las gentes, y sólo estaba consagrada, digámoslo así, para unos pocos que tal vez, más por distinguirse de la vulgaridad que por placer, hacían uso de esta bebida, que tan ingrata es al que la prueba por primera vez; pero el deseo de imitar a los que juzgamos de mejor gusto que nosotros, y de asemejarnos a los que más se distinguen, hizo que el uso de esta bebida se propagara más y más, y de clase más elevada pasó a la clase media, y de esta a la inferior; de suerte que en la actualidad se consume lo mismo por el rico que por el pobre, y hasta en los despachos de vino se expende por copas a la gente menestral. Esto ha hecho que nos empeñemos en manifestar su fabricación, aunque en la práctica no sea de las más expeditas»[4].

En 1858 se dispone de las primeras cifras globales sobre consumo de cerveza,

juntamente con el vino, aguardiente, sidra y txacolí, a través del impuesto de la contribución de consumos para las capitales de provincia y puertos habilitados.

Cuadro 5.1 Número de litros gravados por el impuesto de consumos en las capitales de provincia y puertos habilitados, 1858

Ciudad	Cerveza	Vinos	Aguardiente	Sidra y txacolí
Madrid	389.047	10.286.691	1.188.195	3.404
Barcelona	102.799	9.905.404	216.828	1.387
Cádiz	32.589	1.344.508	255.176	1.758
Santander	13.374	1.121.679	66.984	60.402
La Coruña	10.874	867.455	119.110	46.850
Sevilla	9.454	730.680	187.837	11.729
Málaga	4.759	4.419.668	1.829.692	1.581
Valencia	4.582	1.640.791	101.880	-
Gijón	4.049	182.706	441.689	656.920

Badajoz	3.178	427.960	27.394	-
Valladolid	2.952	2.722.492	72.292	97
Burgos	2.775	3.223.164	49.302	210
Murcia	2.130	663.147	46.415	-
Salamanca	1.936	691.477	38.300	-
Alicante	1.420	359.976	53.626	-
Córdoba	1.355	363.751	117.900	-
Vigo	1.291	450.385	56.627	19.327
Tarragona	1.162	404.793	64.387	48
Cartagena	1.097	405.890	30.637	-
Almería	936	285.377	37.929	-
Gerona	807	375.270	12.664	-
Huelva	758	117.787	21.134	-
Guadalajara	742	368.010	19.715	-

Soria	694	696.510	19.005	-
Huesca	597	523.548	24.070	-
Oviedo	307	404.583	95.298	745.183
Granada	226	569.430	94.475	226
Cuenca	129	287.668	19.989	-
Ciudad Real	113	231.396	13.439	-
P. Mallorca	97	1.007.845	32.056	-
Castellón	-	204.034	8.663	-
Jaén	-	125.289	73.905	-
Orense	-	542.988	15.455	-
Pontevedra	-	257.321	25.103	5.921
Zamora	-	660.469	21.812	-
Total	596.227	46.870.140	5.498.981	1.555.044

Fuente: *Anuario Estadístico de España* (1858), pp. 493-4. No consta información sobre el País Vasco ni Navarra.

Lo primero que cabe señalar de las cifras presentadas en el cuadro 5.1 es el indiscutible predominio del consumo vinícola en España respecto al resto de bebidas alcohólicas, situación que no sorprende por la marcada tradición vinícola del país durante siglos. De hecho, este elevado consumo de vino en las capitales de provincia y puertos habilitados es todavía mayor si se suman las cifras del impuesto de consumos para los pueblos y capitales no administradas por cuenta de Hacienda, que ofrecen para el año 1858 un consumo de vinícola adicional de 446.093.393 litros[5]. En comparación, esta misma fuente nos ofrece la cantidad de 2.151.271 litros correspondiente a la agregación de cerveza, sidra y txacolí, de los cuales la mayor parte debe corresponder a sidra, ya que el 98,60% de ese consumo procede de la provincia de Oviedo.

Por tanto, de acuerdo con este dato y las cifras del cuadro 5.1 se puede afirmar que el consumo de cerveza en España a finales de los años cincuenta tuvo lugar mayoritariamente en capitales de provincia, entre las que destaca el indiscutible liderazgo de Madrid con un 65,25%, seguido a gran distancia por Barcelona con un 17,24%. El consumo de ambas ciudades representaba el 82,49% del total español. Por otra parte, aunque en el resto del territorio las cifras de consumo de cerveza son bastante reducidas, lo cierto es que a finales de los años cincuenta se puede hablar de un consumo difundido en toda la Península. Asimismo, a través de la cifra global de consumo de cerveza del impuesto de consumos de 1858 se puede calcular el consumo per cápita español, con una población estimada de 15.454.514 habitantes[6], que ofrece la cifra de 0,038 litros por habitante y año.

Sin embargo, este dato debe tomarse con cautela al ser la cerveza una bebida mayoritariamente consumida en grandes capitales a diferencia del vino y el aguardiente, tal como muestra el cuadro 5.1. De hecho se puede calcular el consumo per cápita de cerveza para Madrid según la cifra de consumo ofrecida por Pascual Madoz para el año 1847. Este autor realiza una valoración para el consumo madrileño en torno a las 40.000 arrobas anuales, es decir, 645.200 litros[7]. Con una población urbana estimada para la provincia de Madrid de 296.000 habitantes[8], suponiendo que la práctica

totalidad de la producción fuera destinada al consumo de la provincia, le correspondería un consumo anual per cápita de 2,17 litros por habitante. Asimismo, esta cifra puede compararse con la indicada en el capítulo 2 para el año 1680, la cual ofrecía un consumo per cápita anual en Madrid de 1,09 litros por habitante. Por tanto, el consumo per cápita en Madrid se habría duplicado en algo menos de dos siglos. Sin duda el fin del estanco, el mayor grado de competencia entre las cerveceras madrileñas y las disminuciones del precio de la cerveza combinadas con incrementos en el precio del vino en Madrid, que se verán en el siguiente apartado, animaron al alza ese consumo cervecero[9].

Por otra parte, si se compara la cifra de 0,038 litros per cápita de consumo de cerveza por regiones y a nivel español con las de consumo per cápita de vino, esta última es considerablemente más elevada. Efectivamente, la media española de consumo per cápita de vino en 1859 es de 35,23 litros, liderando esta clasificación Castilla la Vieja con casi 60 litros per cápita, seguida de León, Castilla la Nueva y Aragón con 57,29, 45,2 y 43,9 litros, respectivamente, como queda reflejado en el cuadro 5.2.

Cuadro 5.2 Consumo anual de vino por habitante, 1859 (en litros)

Población	Media de litros por habitante
Castilla la Vieja	59,2
León	57,9
Castilla la Nueva	45,2
Aragón	43,9
Cataluña y Baleares	27,1

Murcia y Valencia	25,2
Galicia y Asturias	24,4
Extremadura	20,0
Andalucía	14,2
Media española	35,23

Fuente: Sánchez-Albornoz, Nicolás y Carnero, Teresa (1981), pág. 7. Esta media de 35,23 litros se acerca a la que se puede calcular con los datos del impuesto de consumos para el vino en 1858 que como se ha visto era de 46.870.140 de litros para las capitales de provincia y 446.093.393 litros para el resto de territorios. Su suma dividida entre el número de población, 15.454.514 de habitantes, representa una cifra de 31,89 litros por habitante, algo menor que la cifra aportada por la fuente de este cuadro.

Finalmente, debe señalarse que el consumo de sidra y txacolí, casi dos tercios superior al de cerveza, está extremadamente concentrado en la zona noroeste peninsular con el 98,5% del total español. En comparación con estas bebidas autóctonas españolas, la cerveza, con una intensa dependencia exterior en cuanto a inversiones, conocimientos, tecnologías y una materia prima como el lúpulo, alcanzó en poco más de cincuenta años una producción y un consumo generalizados en la Península que no habían conseguido la sidra y el txacolí.

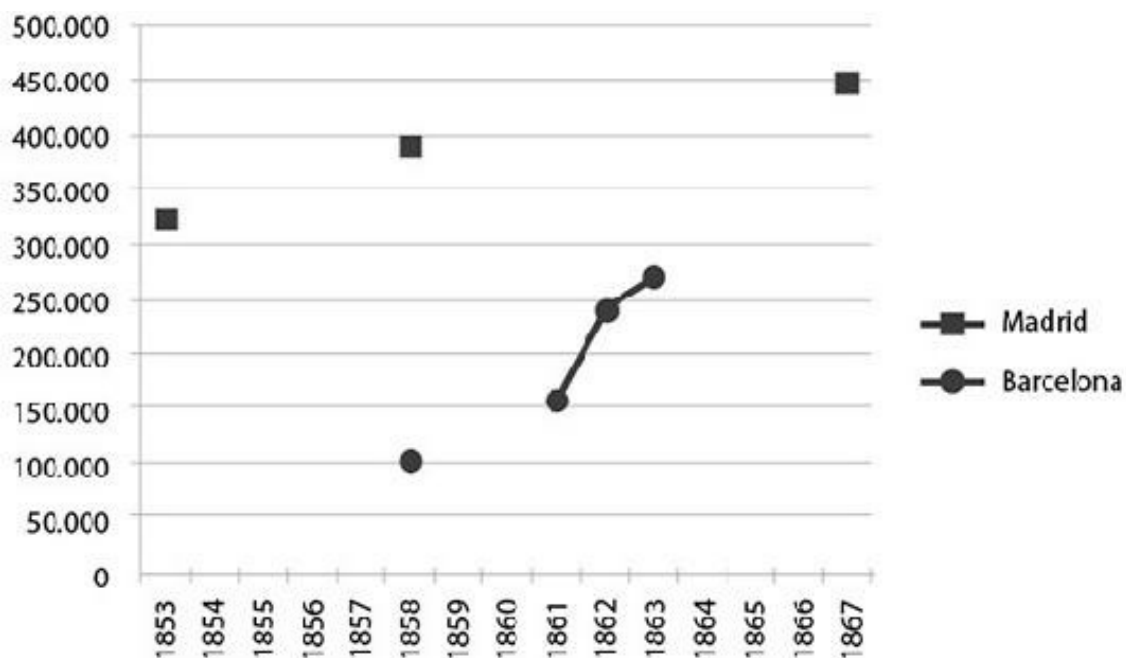
Por su parte, se dispone de cifras aisladas de las dos ciudades cerveceras líderes en consumo, Madrid y Barcelona, que permiten comparar la evolución del consumo de cerveza en el periodo 1853-1867.

Para la ciudad de Madrid existen tres fuentes de información sobre cifras de consumo. En 1853, a través de la aparición de una estadística en diversos periódicos madrileños, hecho que ofrece una cierta credibilidad a la cifra, se estimaba un consumo mensual en cafés, tabernas, hosterías y otros establecimientos de 30.000 a 40.000 botellas de cerveza de cuartillo y medio[10]. Calculando una media de consumo de 35.000 botellas mensuales

representa un total de 420.000 botellas anuales. Al ser todas ellas de cuartillo y medio (0,768 litros), el consumo per cápita en Madrid resultaría aproximadamente de 322.560 litros[11]. La segunda fuente se correspondería con los datos de la contribución de consumos de 1858, mostrada en el cuadro 5.1, en la que Madrid sale reflejado con un consumo de cerveza de 389.047 litros. Finalmente, la tercera cifra se obtiene a través del impuesto municipal madrileño. En 1867 las cinco fábricas que existían entonces en la capital conciliaron una cantidad de 169.000 reales en el pago de su impuesto anual del municipio madrileño, que correspondía a una producción de 27.700 arrobas (448.000 litros)[12].

Respecto a la ciudad de Barcelona, se utilizan las cantidades de producción de cerveza reflejadas en los informes de vigilancia sobre las fábricas de cerveza y jabón realizados por su Ayuntamiento para el cobro del impuesto municipal. Como cuarto dato se dispone, al igual que Madrid, de las cifras de la contribución de consumos de 1858 del cuadro 5.1, en donde Barcelona aparece con un consumo de 102.799 litros.

Cuadro 5.3 Consumo de cerveza en Madrid y Barcelona, 1853-1867 (en litros)



Fuente: Madrid: 1853: *La España* (30 de julio de 1853); 1858: cuadro 5.1; 1867: *El Imparcial* (6 de julio de 1875). Barcelona: Año 1858: cuadro 5.1; resto: Arxiu Municipal Administratiu de Barcelona

(AMAB), Comissió d'Hisenda, Exp. 5392/1867.

Comparando estos datos en el cuadro 5.3 se confirma el liderazgo de Madrid y el avance del consumo en esta ciudad y en la capital catalana durante las dos primeras décadas de la segunda mitad de siglo XIX, situación que refleja el crecimiento del número de fabricantes descrita en el capítulo 4.

2. La aparición de cervecerías

Para la década de 1860 se puede documentar la evolución de los establecimientos denominados como cervecerías para la capital catalana a través del impuesto de la Matrícula Industrial de Barcelona.

Cuadro 5.4 Establecimientos denominados como cervecerías en la ciudad de Barcelona, 1861, 1864 y 1868

Año	Propietario	Ubicación
1861	Ansaldi, Carlos	Princesa, 45
	Lavigne, Juan	Plaça del Teatre, 6
	Moritz, Luis	Cirés, 10
	Moritz, Luis	Plaça Santa Madrona, 28
	Miret, Vicente	Rambla Sant Josep, 16
	Rovira, Jaime	Plaça Santa Madrona, 22
	Giró Baldomero	Rambla Santa Mònica, 19

1864	Miret, Vicente	Rambla Sant Josep, 16
	Miret y Tersa	Hospital, 51
	Moritz, Luis	Plaça Santa Madrona, 28
	Rovira, Jaime	Plaça Santa Madrona, 22
1868	Miret, Vicente	Rambla Sant Josep, 16
	Miret y Tersa	Hospital, 51
	Selefehert, Juan	Plaça Santa Madrona, 22
	Vallvé, Antonio	Plaça Santa Madrona, 28

Fuente: ACA, Matrícula Industria de Barcelona, Hacienda, tarifa 1ª, clase 7ª, epígrafe 19, cervecerías, 1861: Inv. 1-6347; 1864: Inv. 1-12623; 1868: Inv. 12668.

Como se aprecia en el cuadro 5.4, los pocos establecimientos designados como cervecerías solían pertenecer a las propias fábricas y se ubicaban generalmente en su mismo edificio, como en el caso de los fabricantes Carlos Ansaldi, Luis Moritz, Jaime Rovira y Miret y Tersa. Por otro lado, debe destacarse que desde comienzos de la década de 1840 se dispone de documentación sobre la aparición de un buen número de cafés donde, además de ofrecer granizados de chufas, limonada, gaseosas y refrescos en general, se servía también cerveza[13]. Asimismo, durante esa misma década, junto con los valencianos que recorrían las calles barcelonesas ofreciendo horchata, limonada y refrescos, se pusieron de moda elegantes carretones cubiertos de toldos donde se dispensaba cerveza en copas de cristal labrado[14].

Por su parte, en la ciudad de Madrid existían diversos cafés y botillerías que despachaban cerveza. Según las fuentes de hemeroteca consultadas, la cerveza de la fábrica Santa Bárbara llegó a distribuirse en 18 cafés y

botillerías madrileños entre 1818 y 1843[15]. Probablemente fuera la cerveza más vendida en la primera mitad de siglo, ya que las fuentes consultadas no contabilizan un número mayor de puntos de venta para ningún otro fabricante madrileño.

En relación con el total español, para las dos décadas de los años 1850 y 1860, durante la etapa de gestación del sector cervecero a lo largo de la geografía española, el número de establecimientos denominados como cervecerías fue reducido pasando de 17 a 23 entre 1857 y 1863.

Cuadro 5.5 Cervecerías en España, 1857 y 1863

Ciudades	1857	1863
Barcelona	5	6
Cádiz	5	3
Sevilla	2	2
La Coruña	1	1
Madrid	1	2
Málaga	1	
Salamanca	1	
Zaragoza	1	
Alicante		1

Badajoz		1
Canarias		1
Murcia		1
Santander		2
Valencia		1
Valladolid		2
Total	17	23

Fuente: *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio*, 1857 y 1863, sección 1ª, división 6ª, subdivisión 2ª, Cervecerías.

Como se observa en el cuadro 5.5, las cuatro ciudades con mayor número de cervecerías disponen de costa. Esta circunstancia les otorgaba la posibilidad de dar salida a su producción cervecera al disponer de extranjeros provenientes de la parte meridional europea que estaban de paso por España o se habían constituido en colonias. Este es el caso de la costa gaditana, como se vio en el capítulo 3, o de la costa gallega, tal como se verá en el capítulo 7. Por otro lado, debe subrayarse que las reducidas cifras en relación con el número de cervecerías del cuadro 5.5 no implican de manera generalizada un reducido número de puntos de venta para la bebida, según se ha visto para los casos de Barcelona y Madrid a través de la existencia de cafés, botillerías y puntos de venta móviles que dispensaban cerveza.

3. La evolución de los precios de la cerveza y el vino

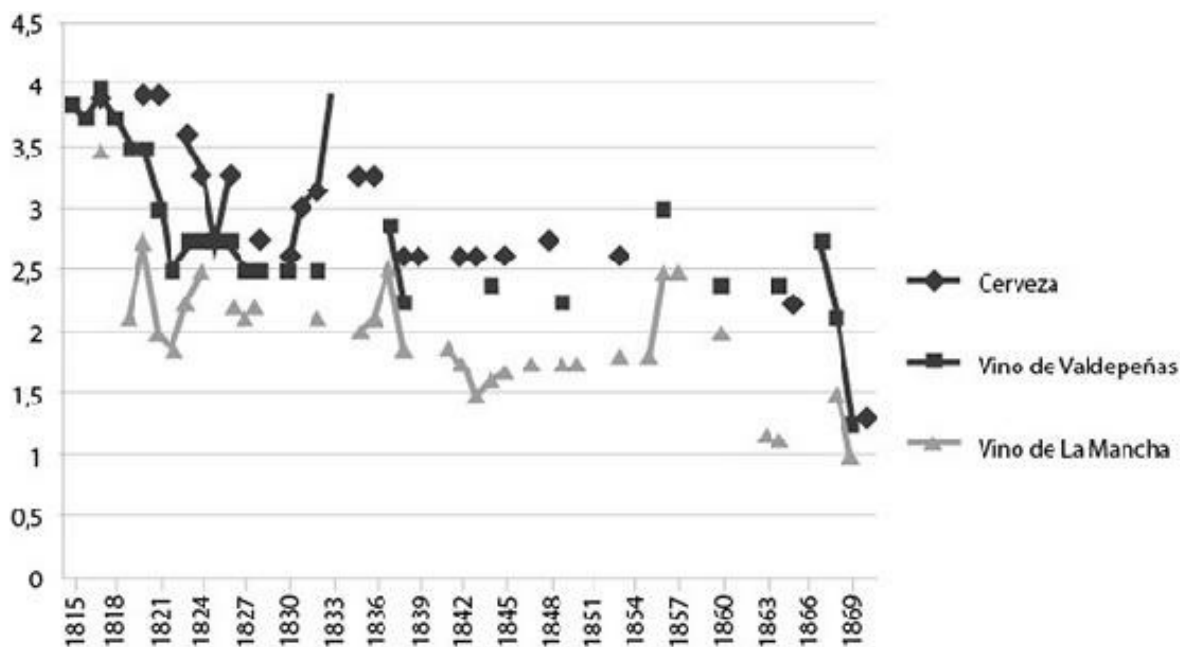
Durante la primera década del siglo XIX se registró una inflación motivada por el agotamiento del modelo de crecimiento económico del Setecientos,

principalmente por los distintos conflictos armados y la crisis fiscal[16]. Una vez aminorada la virulencia de estas fuerzas, se llegó a un periodo de precios estables a largo plazo. En cambio, a corto plazo las variaciones interanuales fueron a menudo muy bruscas, entre una franja del 5% al 10% e incluso a veces superior.

El creciente nivel de competencia que iba surgiendo en la ciudad de Madrid con la progresiva aparición de fabricantes de cerveza sin duda alentó el proceso de estabilidad y en algunos años la reducción de los precios de la bebida. De hecho, tal como se observará en el cuadro 5.6, durante el periodo 1815-1870 el precio de la cerveza madrileña siguió una tendencia decreciente a largo plazo. En cifras nominales, el precio de la botella de cerveza pasó de los tres reales en 1817 al real en 1869. El único incremento de importancia tuvo lugar a principios de los años treinta, cuando el precio de la botella de cerveza se eleva de 2,3 reales en 1831 a tres reales en 1833. La razón debe buscarse en el incremento del impuesto municipal madrileño, que por Real Orden de 17 de agosto de 1831 pasó a gravar con ocho reales la arroba de cerveza consumida[17]. La respuesta de los fabricantes no se hizo esperar y al mes siguiente aumentaron tres cuartos de real el precio de la botella[18].

A partir de 1836 los precios siguieron una tendencia sin grandes oscilaciones hasta pasada la primera mitad de siglo, cuando volvieron a descender hasta llegar a un solo real la botella grande en 1869, como se ha apuntado. Sin duda, la aparición de las fábricas Santa Isabel en 1861, La Deliciosa en 1862 y La Libertad en 1863, como se observó en el capítulo 4, incorporaron un mayor grado de competencia en el mercado que ayudaría a esa reducción, a lo que se debe sumar la supresión del impuesto de consumos llevada a cabo por el nuevo Gobierno liberal de 1868.

Cuadro 5.6 Precio del litro de cerveza y vino en Madrid, 1815-1870 (en reales)



Fuente: Cerveza: *Diario de Madrid, Diario de avisos de Madrid, El Gratis, El Observador, La Época, Diario Oficial de Avisos de Madrid y La Correspondencia de España*, entre 1817 y 1869. Los precios de los años 1823 y 1824 son una media. En las fuentes el precio de la cerveza viene indicado en botellas de cuartillo y medio. Las cifras están calculadas en la proporción: 1 botella de cuartillo y medio = 0,768 litros. Vino de La Mancha: *El Correo Mercantil de España y sus Indias, Diario de Madrid, Diario Avisos de Madrid, Diario Oficial de Avisos de Madrid, La Esperanza, El Clamor público, La Época y El Imparcial*, entre 1806 y 1869. En 1806, 1807 y 1808: media de precios de vino común; 1814 y 1863: media de precios de vino de La Mancha; 1836: vino tinto; 1841 y 1868: vino de cosecha propia; 1842 y 1844: media de precios de vino de cosecha propia; 1843 y 1847: vino; 1845, 1853, 1855 y 1857: media de precios de vino; 1850 y 1864: vino común. Vino de Valdepeñas: *Diario de Madrid, Diario Avisos de Madrid y Diario Oficial de Avisos de Madrid*, entre 1806 y 1869. El precio del vino viene indicado en arrobas. 1 arroba = 16,13 litros.

Considerando la cerveza y el vino como bienes con un cierto grado de sustitución, sobre todo en las grandes ciudades, se puede comparar la evolución de sus precios a lo largo del periodo en estudio[19].

En cuanto a los precios de los vinos, en el cuadro 5.6 se observa una pronunciada tendencia creciente entre 1815 y 1820, fruto de la precaria situación del país en su recuperación de la invasión napoleónica. Posteriormente, tras un periodo sin grandes cambios, se inició una tendencia alcista a lo largo del periodo 1853-1857, coincidiendo con la invasión de la plaga de oídium a las viñas españolas. Posteriormente, los precios comenzaron una tendencia decreciente hasta 1870, donde alcanzaron el mínimo de todo el periodo. Antes de la llegada de los liberales al poder en 1868, los precios del vino de Valdepeñas oscilaban entre un máximo de 2,98 reales por litro entre los años 1821 y 1856 y un mínimo de 2,23 en 1838 y

1849. Por su parte, el vino de La Mancha, de calidad común, oscilaba entre un máximo de 2,48 reales por arroba en los años 1824, 1837, 1856 y 1857 y un mínimo de 1,12 reales por arroba del año 1864. Tras la Revolución Gloriosa de 1868 y la posterior supresión del impuesto de consumos por parte del Gobierno liberal, sus precios disminuyeron hasta 1,24 y 0,99 reales por litro respectivamente, marcando el nivel mínimo de todo el periodo.

Comparando sus precios con los de la cerveza, se parte de una situación inicial en 1817 en la cual su precio ascendía a 3,91 reales, el de vino de Valdepeñas, a 3,97 reales y el vino de La Mancha, a 3,47 reales. Posteriormente los precios de los vinos entraron en una tendencia decreciente, por lo que sus diferencias respecto a la cerveza se ampliaron: en 1821 el vino de Valdepeñas se abarató respecto a esta un 23% y el de La Mancha, un 49%. A principios de la década de 1830, con la subida del impuesto municipal madrileño mencionado antes, las diferencias vuelven a ampliarse. En concreto, la cerveza aumentará su precio respecto al vino de Valdepeñas hasta el 20% en 1832, recortando esa distancia al 9% en 1828, para ampliar posteriormente sus diferencias hasta el 18% en 1848. Por su parte, el vino de La Mancha se abarata hasta un 32% en 1832 en relación con la cerveza, llegando en el año 1843 a situarse un 42% por debajo de esta.

Más adelante, con la ya mencionada crisis vinícola originada por la plaga del oídium a partir de 1853, la cerveza consiguió abaratarse un 14% respecto al vino de Valdepeñas y redujo sus distancias hasta situarse un 30% por encima del precio del vino de La Mancha. Con la recuperación del sector vinícola, en 1865 el vino de Valdepeñas volvió a ampliar la distancia respecto a la cerveza, aunque el precio de esta continuó por debajo del precio del Valdepeñas un 6%, a la vez que el vino de La Mancha consiguió aumentar sus diferencias respecto de la cerveza al abaratarse un 49%. Al final del periodo, tras la supresión del impuesto de consumos, los precios de ambas bebidas sufrieron un pronunciado descenso. En 1869 el precio del vino de Valdepeñas experimentó una reducción de un 41%, el de La Mancha, un 33% y el de la cerveza, un 41% respecto al año 1865. Esta situación situó al final del periodo el precio de la cerveza tan sólo un 4% por encima del precio del vino de Valdepeñas y un 23% respecto al vino de La Mancha.

En definitiva, la situación a finales del periodo muestra que mientras la diferencia entre los precios del vino común y la cerveza, 23%, hacían que el

primero pudiera imponerse en el consumo de las clases populares, la diferencia respecto al vino de Valdepeñas, 4%, permitía que la cerveza se convirtiera en un serio competidor en las grandes urbes.

Finalmente, se pueden comparar esas diferencias con la renta de la clase trabajadora al conocerse que el jornal medio de un trabajador en España entre 1831 y 1865 era de 3,5 reales[20]. Realizando un cálculo de las medias de los precios disponibles en este mismo periodo, se observa que el precio del litro de cerveza era un real más que el del vino de La Mancha y 0,37 reales más que el precio del Valdepeñas.

Cuadro 5.7 Media de precios, 1831-1865 (en reales/litro)

Cerveza	Vino de Valdepeñas	Vino de La Mancha
2,85	2,48	1,85

Fuente: Cerveza: *Diario de Madrid, Diario de avisos de Madrid, El Gratis, El Observador, La Época, Diario Oficial de Avisos de Madrid y La Correspondencia de España*, entre 1817 y 1869. Los precios de los años 1823 y 1824 son una media. En las fuentes el precio de la cerveza viene indicado en botellas de cuartillo y medio. Las cifras están calculadas en la proporción: 1 botella de cuartillo y medio = 0,768 litros. Vino de La Mancha: *El Correo Mercantil de España y sus Indias, Diario de Madrid, Diario Avisos de Madrid, Diario Oficial de Avisos de Madrid, La Esperanza, El Clamor público, La Época y El Imparcial*, entre 1806 y 1869. En 1806, 1807 y 1808: media de precios de vino común; 1814 y 1863: media de precios de vino de La Mancha; 1836: vino tinto; 1841 y 1868: vino de cosecha propia; 1842 y 1844: media de precios de vino de cosecha propia; 1843 y 1847: vino; 1845, 1853, 1855 y 1857: media de precios de vino; 1850 y 1864: vino común. Vino de Valdepeñas: *Diario de Madrid, Diario Avisos de Madrid y Diario Oficial de Avisos de Madrid*, entre 1806 y 1869. El precio del vino viene indicado en arrobas. 1 arroba = 16,13 litros.

El jornal medio de las clases trabajadoras hace suponer, en general, una apuesta por el vino de La Mancha por lo que respecta a las notables diferencias entre sus precios nominales, mientras que para las clases de mayor poder adquisitivo, la elección entre el vino de Valdepeñas y la cerveza queda más abierta. Esta situación sin duda favoreció el establecimiento del sector cervecero madrileño hasta convertirse en la segunda industria fabril y manufacturera en la capital apuntada en el capítulo 4.

4. La protección del Gobierno a la industria cervecera

4.1. El comercio exterior

Desde 1814 la economía española se vio afectada por un fuerte déficit exterior saldado con numerosas exportaciones de oro y plata[21]. Esta situación fue seguida de un proceso deflacionario que ocasionó una fuerte caída de la inversión y el descenso de los ingresos nominales de los agentes económicos. Con la llegada del Trienio Liberal (1820-1823) se desarrolló una política altamente proteccionista, consecuencia del gravísimo desequilibrio externo originado por la pérdida de las colonias americanas y que duraría toda la primera mitad del siglo. En este contexto se prohibió la importación de una larga lista de más de 500 artículos, entre los que se podían encontrar tanto subsistencias básicas como productos manufacturados de consumo masivo. Posteriormente, antes de finalizar la primera mitad del siglo, fueron facilitándose la entrada de ciertos tipos de bienes, aunque en general no estuvieron exentos de tarifas arancelarias.

En el caso de la cerveza, este prohibicionismo ya se había iniciado con anterioridad, concretamente el 13 de marzo de 1816 con la solicitud al Gobierno de un cervecero malagueño, Luis Josef de Castro, para que se adoptaran medidas proteccionistas y se fomentara la industria cervecera en España. Como resultado de su solicitud el Gobierno prohibió la introducción de cerveza proveniente del exterior:

«...se ha servido mandar que se lleve a debido efecto la orden de 25 de abril de 1785 que prohíbe la introducción de cerveza extranjera con el objeto de fomentar este ramo de industria en el reino...»[22].

Ante esta prohibición, la entrada ocasional de partidas de cerveza tuvo como destinatarios a políticos y militares de graduación ingleses, y las autoridades españolas vigilaron que las cantidades introducidas no fueran más allá de su consumo particular. Se tiene información del embargo en la aduana de Valencia en 1803 de diez docenas de botellas de cerveza proveniente de Inglaterra, destinadas al consumo de un político inglés apellidado Price. Finalmente, ante la reclamación del Gobierno inglés, a través de una Real Resolución se permitió entregar esas botellas[23]. En 1810, el ministro de Inglaterra envió al Gobierno español una nueva reclamación al haberse confiscado cinco canastas con botellas de cerveza que habían sido enviadas

desde Londres para el consumo de un general apellidado Graham, que estaba en España. El motivo aludido por las autoridades españolas, a través del subdelegado de rentas, fue que el decomiso de dichas botellas transcurrió con arreglo a las leyes al pretender entrar con un bote a través de la playa sin ningún documento que acreditase su propiedad[24].

Posteriormente, en 1819 tuvo lugar la solicitud de un coronel inglés apellidado Shipley para introducir cerveza destinada a su consumo y el de su familia en Mallorca. No se le concedió dicho permiso con el argumento de que en 1816 ya se le había permitido llevar a la isla 400 botellas de cerveza inglesa. Como desde entonces sólo había introducido 72 botellas en 1818, las autoridades españolas denegaron el permiso por la siguiente razón:

«...prueba todo esto o que no la necesita o que las ha introducido del contrabando; además de ser este género de prohibido comercio para fomentar nuestras fábricas...»[25].

Finalmente, hay documentada en 1827 la solicitud del cónsul de Inglaterra afincado en Málaga para introducir desde Londres dos barriles de cerveza que llevaba entre el equipaje para su consumo personal[26].

A finales de los años treinta tuvo lugar el levantamiento del proteccionismo, así como la aplicación de un elevado arancel sobre la cerveza, atendiendo al precio que costaba en Madrid. Un ejemplo se encuentra en 1837 en la confitería de la calle de Gignás, donde se vendía cerveza Porter inglesa a ocho reales la botella[27], cuando el precio de la botella grande de cerveza española se situaba entre los 2,4 reales de 1832 y los dos reales de 1842, tal como se observó en el cuadro 5.6.

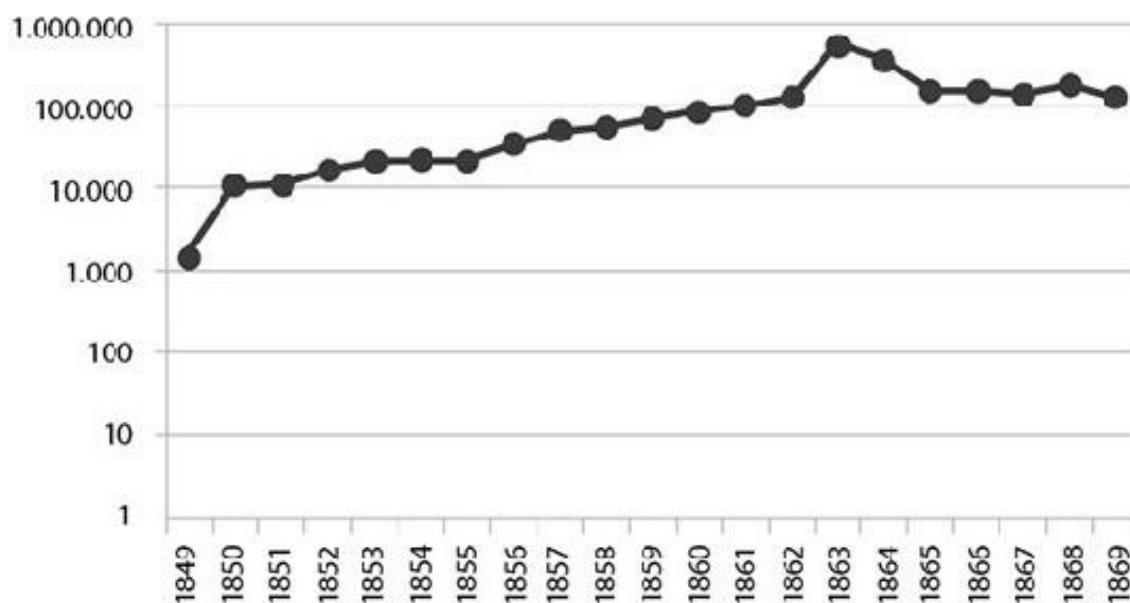
También en 1837 está documentada otra evidencia de la aplicación de tarifas arancelarias sobre la cerveza importada en España a raíz de una Real Orden originada por la polémica en Cádiz en relación con el transbordo de unos barriles de cerveza del buque mercante inglés *Planet* a otro de guerra denominado *Malabar*. En concreto, se mencionaba que ese transbordo se hizo «... usando violentamente de la fuerza y cometiendo otros excesos que las leyes de ambos países reprueban...», y además sin pagar los derechos aduaneros de los referidos barriles transbordados[28].

Por su parte, en Barcelona no hay documentadas importaciones hasta la década de los años cuarenta, cuando Andrés Ansaldi adquirió la

representación del fabricante inglés G. V. Blumberg y Compañía para vender su cerveza en la capital catalana, como se ha señalado en el capítulo 4.

La reforma arancelaria de 17 de julio de 1849 marcó el inicio de una gradual apertura del comercio exterior en España, que coincidió con una etapa de reducciones arancelarias en Europa.

Cuadro 5.8 Importación española de cerveza, 1849-1870 (en litros)



Fuente: *Estadística(s) General(es) del Comercio Exterior de España (1849-1870)*.

Partiendo de 1.403 litros en el año 1849, la cantidad de cerveza importada en España se multiplicó casi por ocho un año más tarde hasta alcanzar los 10.885 litros, como muestra el cuadro 5.8. Posteriormente las importaciones siguieron una tendencia ascendente hasta que en 1863 se marcó el máximo del periodo con 552.100 litros importados al multiplicarse en más de tres la cifra de 1862. Precisamente el año anterior se había producido una reducción arancelaria de importancia y los tipos arancelarios aplicados sobre la cerveza bajaron un 93% respecto a los de 1852[29]. Posteriormente, en los tres años siguientes, sobrevino un descenso en las importaciones de cerveza hasta que se estabilizaron ligeramente por encima de las cifras de 1862. En suma, atendiendo a los datos del cuadro 5.8, España llegó a importar un total de 2.272.254 litros de cerveza durante el periodo 1849-1870. Esta cantidad

distribuida entre los 22 años de esta etapa no resultaba un gran obstáculo infranqueable para el desarrollo de la industria cervecera española. En todo caso, el efecto positivo podría buscarse en el hecho de dar a conocer la cerveza de baja fermentación en España, sobre todo, la procedente de estados alemanes.

4.2. La escasez de envases de vidrio

Uno de los retos a los que se enfrentaba el sector cervecero madrileño era el de la falta de envases para la cerveza[30]. Por ello con el objetivo de incentivar una industria de envases nacional el Gobierno publicó el 14 de julio de 1827 una Real Orden que regulaba los derechos de entrada de cerveza en botellas procedentes del extranjero:

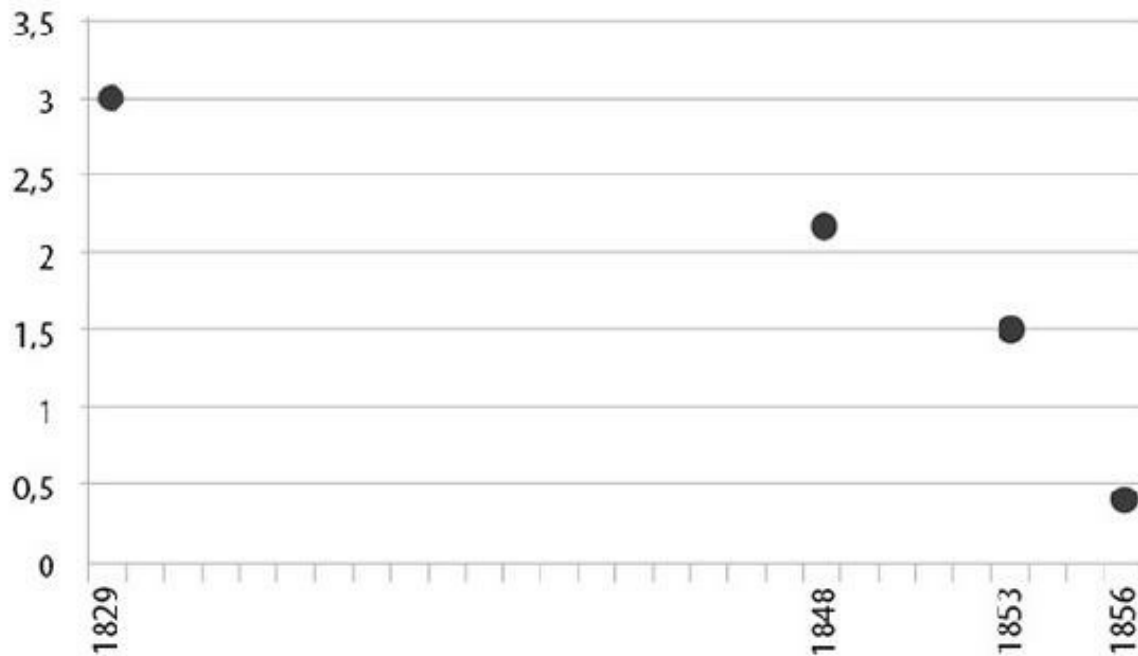
«El Rey nuestro señor, en atención al notorio perjuicio que se está causando a nuestras fábricas de vidrio con la excesiva introducción de la cerveza en botellas, cuyo consumo únicamente se hace por las personas acomodadas, en razón a su calidad superior al que se fabrica en España, se ha servido S. M. resolver que la expresada cerveza que se introduzca en botellas de procedencia extranjera pague cuarenta reales vellón cada arroba, viniendo en pabellón español, y cuarenta y cinco en extranjero o por tierra, en lugar de los catorce y veinte y un reales que según la bandera tiene señalados por el arancel vigente. De Real orden lo comunico a V. SS. para su inteligencia y efectos consiguientes...»[31].

Mediante esta Real Orden se levantó el prohibicionismo sobre la importación de cerveza envasada en botellas, aunque con unos tipos arancelarios cuantitativamente elevados. Se trataba de fomentar tanto la industria cervecera española como la de envases de vidrio de fabricación nacional[32]. Sin embargo, esta actuación del Gobierno no llegó a crear de inmediato una industria nacional de envases capaz de atender la demanda del sector cervecero. Para el estudio de este caso se ha recogido, a través de fuentes de hemeroteca de la época, una serie de precios de envases para cerveza de fabricación nacional, como muestra el cuadro 5.9.

En 1829 el precio del envase, tres reales, reflejaba su escasez, ya que comparándolo con los dos reales que costaba una botella de cerveza en ese periodo, como detalla el cuadro 5.6, su precio era superior al del propio

líquido[33].

Cuadro 5.9 Precio del envase de vidrio de cuartillo y medio de cerveza en Madrid, 1829-1856 (en reales)



Fuente: 1829: *Diario de avisos de Madrid* (20 de marzo de 1829); 1848: *El Observador* (20 de julio de 1848), precio por la compra de una docena de envases; 1853: *Diario Oficial de Avisos de Madrid* (9 de febrero de 1853); 1856: *La Época* (26 de febrero de 1857), precio por la compra de cien envases. El envase de cuartillo y medio tenía una capacidad de 0,768 litros y corresponde al de una botella grande de cerveza.

Tras un primer descenso en un 30% en 20 años, como muestra el cuadro 5.9, fue sobre todo a partir de la segunda mitad de siglo cuando el precio del envase sufrió notables descensos. Concretamente, de 1848 a 1853 se constata una reducción de su precio al por mayor del 28,57%, y de este último año a 1856, una disminución del 73,33%, cuando el envase grande de cerveza alcanzó el precio de un real.

En definitiva, este descenso en los precios de los envases de vidrio surgidos de la industria nacional debe atribuirse a un crecimiento de la capacidad productiva en este sector, ya que al seguir el consumo de cerveza una tendencia creciente, como se ha observado al principio de este capítulo, también fue en aumento su demanda de envases. Por otra parte, los descensos en los precios de un proceso artesanal como la producción de vidrio no parece que puedan justificarse a través de aumentos de productividad y sí por

aumentos sobre la cantidad producida.

4.3. La dependencia del lúpulo extranjero

Otro componente de sólida dependencia exterior para el sector cervecero español estaba relacionado con las materias primas incorporadas al proceso de producción de cerveza. Mientras la cebada se obtenía en parte dentro de la Península, y en ocasiones servía para ofrecer una salida adicional a sobreproducciones de este cereal, había una alta dependencia exterior en relación con el lúpulo. En la traducción del artículo de un autor francés, Fodoré, publicado en 1825, «Memoria e Instrucción sobre el cultivo y cosecha del lúpulo», ya se realizaba una reflexión sobre la necesidad de su cultivo en España:

«...la publicación de este artículo ha parecido conveniente por haberse aumentado bastante el consumo de la cerveza, no obstante que nunca puede ser tanto como en otros países, por la razón de abundar el nuestro en vinos. Sin embargo nada se pierde en tener esta noticia, que puede dar margen a que alguno emprenda este cultivo [refiriéndose al lúpulo] en un país donde se cría espontáneamente esta planta. Encuéntrase en Aragón, Cataluña y otros muchos parajes. También la hay en las cercanías del canal del Manzanares y en el soto de Migas Calientes...»[34].

Otro testimonio en la misma línea es el de Juan Manuel Ballesteros, quien en su obra de 1828 argumentaba la buena rentabilidad que su cultivo podía llegar a ofrecer:

«...Esta planta indígena de la Alemania, de donde la hacen venir los fabricantes españoles para componer sus cervezas, sale en Madrid a un precio exorbitante capaz de reanimar la industria y aplicación de nuestros paisanos a cultivar una planta que dejaría bien indemnizado el trabajo que con este objeto se emplease. Y es bien extraño que hasta el día nadie se haya ejercitado en su cultivo como objeto del comercio lucrativo que con ella podría hacerse, especialmente siendo el terreno a propósito para producirla, supuesto que según observaciones de algún botánico español, se cría silvestre hacia la Cartuja del Paular, Vera de Plasencia y aun en las inmediaciones de Madrid»[35].

Asimismo, en 1836, en el *Semanario Pintoresco Español*, también se vuelve a hacer incidencia sobre la falta del cultivo de esta planta en la Península:

«...Nuestras cervecerías actualmente tienen que traer de fuera el lúpulo... y que los franceses cultivan ya en grande en sus departamentos del Norte con este objeto. Convendría pues, que nuestra agricultura dirigiera sus miras al cultivo de un vegetal cuyo consumo se hace ya indispensable, y cuya producción puede serle muy lucrosa...»[36].

Las razones por las cuales la agricultura española no ponía en práctica su cultivo las recoge un artículo publicado en 1912[37]. En él se apunta que los motivos habían de buscarse en la climatología, el tipo de suelo y la gran exigencia de su cultivo. En este aspecto, las condiciones más favorables se ofrecían en la franja media europea, principalmente en Inglaterra, Bélgica, norte de Francia, sur de los estados alemanes, Austria y la región checa de Bohemia[38].

Probablemente, otro motivo adicional que desmotivó su producción en España se encontraba en su reducida utilización durante el proceso productivo de la cerveza. Este hecho va en sintonía con la reflexión expresada en el año 1900 en la memoria de constitución de la cervecería madrileña El Águila:

«...el lúpulo es un producto de importación que hay que traer de Bohemia, pero por entrar en proporciones tan exiguas como un cuarto de kilo en un hectolitro elaborado de cerveza no grava mucho, por grande que sea su coste, la fabricación de cerveza...»[39].

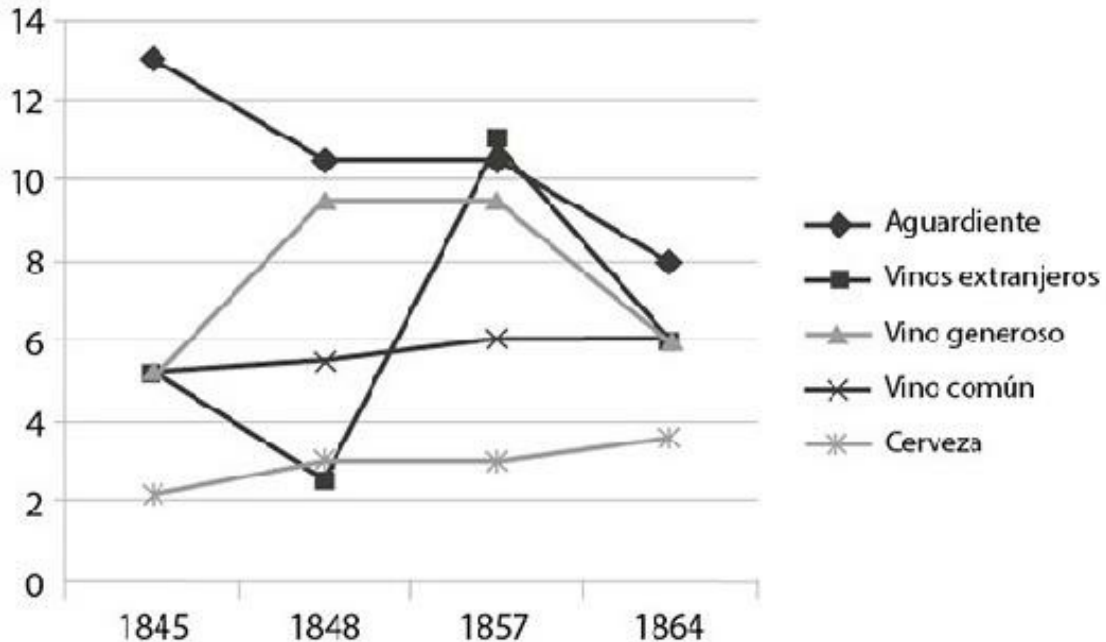
En definitiva, la adquisición de esta materia primera se mantuvo dependiente del exterior mucho más allá de 1870. La apuesta por su cultivo planificado no llegó a surgir durante el siglo XIX, por lo que había de importarse del extranjero, principalmente desde territorios alemanes, franceses y checos. Ante este escenario debe subrayarse que no se ha podido documentar ninguna acción del Gobierno que fomentara su producción nacional como en el caso de la cerveza y los envases. Tan sólo hay noticias de algún proyecto esporádico y de corta duración, como el llevado a cabo por el propietario de la fábrica de cerveza madrileña de Lavapiés y su intento de consolidación de

una plantación de lúpulo en Peñaranda de Duero que finalmente no llegó a prosperar[40].

4.4. La fiscalidad sobre la cerveza, el vino y el aguardiente

A partir de 1845, tras la reforma fiscal de Mon-Santillán, la ley de presupuestos de 23 de mayo de 1845 dio entrada a una sucesión de figuras impositivas entre las que cabe destacar el impuesto de consumos[41]. Este tributo grababa un derecho general sobre las especies de vino, sidra, txacolí, cerveza, aguardiente, licores, aceite de oliva, jabón y carnes. Sus tarifas se aplicaban según una escala de población: donde mayor número de habitantes había, mayor era el gravamen del impuesto exigido, excepto en el caso de la cerveza, que tributaba con una cuantía fija en todas las poblaciones. A lo largo del periodo 1845-1870, los gravámenes fiscales sufrieron diversos cambios con la alternancia en el poder entre liberales y conservadores, tal como se aprecia en el cuadro 5.10. Finalmente en 1868, tras el triunfo liberal de la Revolución Gloriosa, se decretó la suspensión de la contribución de consumos bajo el pensamiento económico encaminado a reducir la intervención del Gobierno tanto en actividades productivas como en barreras al comercio exterior[42].

Cuadro 5.10 Tarifas del impuesto de consumos para grandes poblaciones, 1845-1864 (en reales/arroba)



Fuente: 1845: *El Católico* (27 de junio de 1845); 1848: *Diario Oficial de Avisos de Madrid* (7 de marzo de 1848); 1857: *La Esperanza* (19 de diciembre de 1856); 1864: *El Faro Nacional*, 2, pp. 167-168. El aguardiente corresponde a una carga etílica máxima de 20 grados.

La cerveza logró desde el principio de la reforma una menor tributación que los vinos y aguardientes en el impuesto de consumos y la mantuvo hasta el final del periodo. Durante los tres primeros años el vino común tributó el triple que la cerveza y a partir de 1848, cerca del doble. Las diferencias de tipos impositivos entre la cerveza y el resto de bebidas fueron más elevadas. Las distancias respecto al vino generoso llegaron a más del triple hasta 1857, pero fueron reduciéndose al doble hasta el final de periodo; y los vinos extranjeros pasaron del triple en 1845 a multiplicarse por cuatro en 1857 para descender al doble en 1864. Finalmente la carga impositiva respecto al aguardiente, con un contenido etílico de hasta 20 grados, fue la que mayor diferencia evidenció respecto a la cerveza. En 1845 multiplicaba su diferencia por siete, en 1857 se redujo a una proporción de casi cuatro para finalmente situarse en algo menos del triple de 1864 a 1868.

Hay que señalar que la mayor diferencia impositiva de la cerveza respecto al vino generoso que respecto al común beneficiaba más al sector cervecero, ya que el generoso era adquirido, al igual que la cerveza, por consumidores urbanos de cierto poder adquisitivo. Asimismo, debe tenerse en consideración otro aspecto positivo para el sector cervecero: la tributación fija asignada a la cerveza independientemente del número de población del lugar donde se

consumiera. En este escenario, el crecimiento de población hacía incrementar los tipos impositivos del impuesto de los vinos y aguardientes, lo que daba lugar a una mayor diferencia respecto a la cerveza en las grandes ciudades, donde, como se ha señalado, residía la mayor parte de su consumo. Otro factor clave que contribuyó a la protección del consumo de cerveza fue el hecho que esta bebida no era considerada un bien de lujo en relación con sus tipos impositivos, aunque de hecho no se trataba de un bien de primera necesidad y estaba relacionada con las clases sociales de cierto poder adquisitivo.

Por tanto, todas estas circunstancias vislumbran un nivel de protección por parte del Gobierno hacia un incipiente sector cervecero. Ante esta situación no se hicieron esperar las quejas de representantes del sector vinícola en cuanto al reducido gravamen que a partir de 1845 se había impuesto a la cerveza –«siempre ha habida esta chocante y absurda desventaja entre la cerveza y el vino»[\[43\]](#)–, que consideraban un bien de lujo en cuyo proceso de fabricación además entraba un producto foráneo como el lúpulo. Con este descontento defendían el vino común como bien de primera necesidad, cuya producción consideraban un proceso enteramente nacional, «reflejo de una de las riquezas mercantiles de España»[\[44\]](#).

Hay que matizar que a pesar de que afloraran estas y otras objeciones era demasiado temprano para hablar en general de una reñida competencia entre ambas bebidas. De hecho, el sector vinícola podía contemplar a la cerveza más como una amenaza de futuro que como un problema del presente o, en todo caso, este problema estaba concentrado únicamente en las grandes urbes. Por otra parte, existe la posibilidad de que al contar la industria cervecera con un reducido número de fabricantes, este sector tuviera mayores facilidades para negociar a través de sus gremios regionales en busca de sus propios intereses. Esta cuestión resultaba mucho más compleja en el sector vinícola al estar formado por multitud de productores que además daban lugar a una recaudación estratégica para las arcas de Hacienda por el gran volumen de fondos aportado.

Por su parte, en relación con el sector cervecero, debe subrayarse que la propia Administración prohibía el uso de calderas de fabricación de una capacidad inferior a 30 arrobas (484 litros)[\[45\]](#). Esta prohibición podría haber surgido para evitar la aparición de un sector doméstico a baja escala, como

ocurría con el vino, los aguardientes y licores, lo que ofrecería la posibilidad de obtener facilidades a la hora de recaudar el impuesto debido a su reducido número de contribuyentes.

CUARTA PARTE
LA CERVEZA DE BAJA
FERMENTACIÓN (1870-1913)

6

El inicio de la fabricación de cerveza de baja fermentación. El liderazgo de Barcelona, 1870-1913

1. La incorporación de frío artificial en la fabricación de cerveza

En 1871 llegó a Barcelona August Kuentzmann Damm, cervecero francés procedente de la ciudad alsaciana de Sélestat, donde había nacido en 1843[1]. Un año después de su llegada fundó, junto con su socio Camps, la fábrica de cerveza y hielo Camps y Kuentzmann, en la calle Curtidors del municipio de Sant Martí de Provençals, contiguo a la ciudad de Barcelona[2]. El catalán Camps fue el socio capitalista y Kuentzmann el socio industrial.

«Hemos recibido una de las circulares que los señores Camps y Kuentzmann han pasado a varias casas con objeto de participar que han establecido en el Pueblo Nuevo una gran fábrica de cerveza en el cual no se ha omitido medio para que corresponda a las exigencias y necesidades del público. Para comodidad de éste, los dueños de la fábrica tienen establecidas sus oficinas en la calle de la Cucurulla [en la ciudad de Barcelona], en donde han de hacerse los pedidos...»[3].

Por la información disponible, esta fábrica habría sido la primera en incorporar la tecnología de frío artificial en España en su proceso producción para ofrecer cerveza de baja fermentación[4]. Tal como se ha recalado anteriormente, hasta entonces la cerveza producida en España era de alta fermentación, producida a temperatura ambiente, con un alto contenido alcohólico y un reducido tiempo de conservación. En cambio, la nueva cerveza de baja fermentación, ya extendida entonces en el norte y centro de Europa, resultaba una bebida con un menor contenido alcohólico, más suave,

refrescante, espumosa y, en definitiva, con unas propiedades organolépticas adaptadas a gustos más populares. Esa pionera decisión ofreció en Barcelona una cerveza que hasta entonces sólo se podía conocer a través de importaciones desde la apertura del comercio europeo a partir de la segunda mitad de siglo, como se vio en el capítulo 4.

En cuanto a la fábrica de Camps y Kuentzmann, destaca la gran capacidad productiva de su fábrica, ya que disponía de una caldera con capacidad para 2.400 litros, elevada para la época en comparación con el resto de fabricantes de la ciudad de Barcelona, donde ninguno de ellos sobrepasaba la mitad, como se detalla más adelante en el cuadro 6.1[5].

En 1875 Kuentzmann se separó de su socio Camps y se trasladó al municipio barcelonés para continuar en solitario la fabricación de cerveza al establecer un año más tarde una fábrica de cerveza en el número 23 de la calle Viladomat[6]. Junto a Kuentzmann trabajó como maestro cervecero su primo Joseph Damm, quien había llegado a Barcelona como exiliado de la guerra franco-prusiana desde su ciudad natal de Sélestat[7]. A partir de entonces, la evolución cervecera de esta familia se articuló a través de diversas sociedades en las cuales se produjo siempre cerveza de baja fermentación: Leinbacher y Damm en 1881, Damm y Cía. en 1888 y Joseph Damm en 1897 a título personal hasta su fallecimiento en 1907. Ese mismo año sus descendientes constituyeron Hijos de J. Damm y posteriormente, en 1910, se asociaron, como se verá en el siguiente apartado, con Juan Musolas, Sociedad en Liquidación y E. Cammany y Cía. para fundar la S.A. Damm[8].

La auténtica competencia para la familia Damm fue la fábrica de Louis Moritz, que había surgido con anterioridad, en 1856, como se comentó en el capítulo 4. Llama la atención que en los años ochenta en el exterior de su fábrica hubiera un gran rótulo con la leyenda «Fábrica alemana de cerveza», por lo que es de suponer que en esa década ya había apostado igualmente por la producción cerveza de baja fermentación[9]. Posteriormente, en 1894 la compañía pasó a denominarse Ernesto Petry, Sociedad en Comandita (S. en C.), tras la entrada de socios alemanes. Entre ellos destacaba la firma alemana Christian Mez como socio mayoritario y Ernesto Petry en calidad de socio y gerente de la compañía. El nombre de Moritz lo conservaron para la marca de la cerveza de baja fermentación que producían[10].

Las cerveceras que operaban antes de la constitución de Camps y

Kuentzmann en 1872 finalizaron su andadura antes de la década de los años ochenta, exceptuando el cervecero Joan Petit, que sobrevivió hasta finales de siglo[11]. Fue el caso de Herederos de Ansaldi, que habían establecido su fábrica en 1871 en la Rambla de Santa Mónica[12], Sabaté y Cía., establecidos desde 1872 hasta 1879[13], y Miret y Tersa, que operaron en Barcelona de 1865 a 1880[14].

Con posterioridad a Camps y Kuentzmann aparecieron nuevas compañías dedicadas a la fabricación de cerveza que tuvieron una efímera existencia y una menor dimensión que las de la saga Damm y Moritz. Ese fue el caso, por nombrar algunas apuntadas en el cuadro 6.1, de José Sabaté y Gibert, cuya andadura llegó hasta 1880, Miralles, Tudó y Carrera, y posteriormente Cots y Tudó, operativos durante algunos años de la década de los ochenta, así como Baldomero Claramunt, cuya actividad se prolongó desde finales de los años ochenta hasta finales de los años noventa. En general, pudieron tratarse de compañías dedicadas en su inicio a la fabricación de bebidas gaseosas, que, aprovechando los vaivenes del consumo de cerveza en la capital catalana, destinarían parte de sus instalaciones a la elaboración de cerveza de alta fermentación, a temperatura ambiente, a la que posteriormente inyectaban una proporción adicional de anhídrido carbónico para tratar de compensar el alto contenido alcohólico, como ya se ha comentado para el caso de la industria madrileña.

Hubo, en cambio, otras cerveceras de gran tamaño que apostaron desde el principio por la fabricación de cerveza de baja fermentación a través de la inversión de importantes cantidades de capital. Una de ellas fue Cammany y Cía., S. en C., que inició su actividad en 1899. Enric Cammany, su gerente y uno de sus accionistas, se había iniciado en el negocio cervecero como socio de la compañía Comas y Cía. en 1893[15]. Su nueva fábrica estaba provista de una máquina frigorífica del fabricante Escher Wyss y acondicionada con dos grandes cuevas subterráneas: una para la fermentación y otra para la guarda de cerveza. Además, en 1905 incorporó una dínamo de corriente para comenzar a producir electricidad[16]. Por su parte, en 1902 el empresario Joan Musolas estableció, junto con su socio checo Miklas Bohuslav, la compañía en comandita Miklas y Musolas[17]. Esta fábrica, de colosales dimensiones, cuya construcción se prolongó por espacio de tres años, se destinó a la producción de hielo y a la elaboración de cerveza de baja fermentación, Pilsen y Múnich, bajo la denominación La Bohemia.

A modo de síntesis, en el cuadro 6.1 se detallan los años de existencia de las cerveceras aparecidas durante este periodo junto con algunas anteriores a 1870.

Cuadro 6.1 Fabricantes de cerveza de la ciudad de Barcelona, 1870-1910

Fabricante	1871	1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1880	1881	1882	1884	1885	1888	1893	1894	1895	1896	1897	1906	1907	1908	1909	1910
Joan Peit																								
Luis Moritz																								
José Sabaté y Cia																								
Antoni Padros																								
José Tera y Fontals																								
José Victorio Delort																								
Emilio Escat																								
Jayne Torres																								
Herederos de Ansladi																								
A. Padros y J. Sabaté																								
Augusto Kuentzmann																								
Luis Martínez																								
Milania Kuentzmann																								
José Sabaté y Gibert																								
Adolfo Lebacher																								
Mauiles, Indóy Carens																								
Lebacher y Damm																								
Alvó Berges y Cia.																								
Cots y Tudó																								
Pedro Pons																								
Bádonero Clarant																								
Damm y Cia.																								
E. Comas y Cia.																								
Eusebio Peir, S. en C.																								
José Damm																								
Hijos de J. Damm																								
Caumay y Compañía																								
Joan Musolas																								
Damm, S. A																								

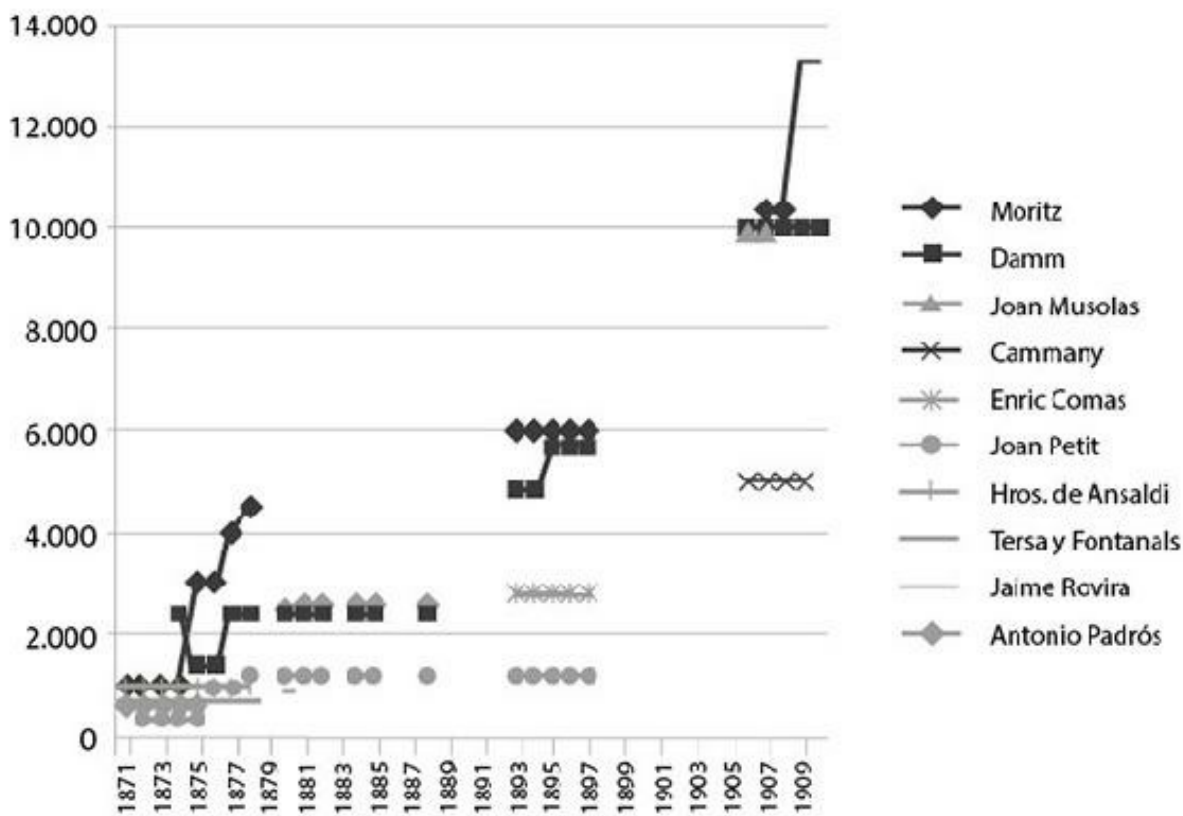
Fuente: ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1871: 1-16456; 1872: 1-16466; 1873: 1-16472; 1874: 1-12677; 1875: 1-12691; 1876: 1-12699; 1877: 1-12706; 1878: 1-2717; 1880: 1-16481; 1881: 1-12570; 1882: 1-16506; 1884: 1-16524; 1885: 1-16529b; *Dipòsit Administratiu de Cervera* (DAC), Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, 1888: 1-12780; ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, 1893: 1-12828; 1894: 1-16566; 1895: 1-16575; 1896: 1-16596; 1897: 1-16617; 1906: 1-9645; 1907: 1-16643; 1908: 1-9653; 1909: 1-16638; 1910: 1-16695. No se dispone de información para los años 1870, 1883, 1886, 1887, 1889-1892 y 1898-1905. A esta lista se han añadido los datos de la fábrica de Joan Musolas que se encontraba en el municipio contiguo a Barcelona de Sant Martí de Provençals, en ACA, Matrícula Industrial de Sant Martí de Provençals, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-9645 y 1-16643. No se dispone de información para 1908 y 1909.

En el cuadro 6.1 puede apreciarse, tal como se detallará más adelante, que las mayores inversiones necesarias para producir cerveza de baja fermentación

darían lugar a la aparición de economías de escala que llevaría a la concentración de la producción en dos compañías: Ernesto Petry y la S.A. Damm.

Por otra parte, comparando la capacidad productiva entre las principales cerveceras barcelonesas a través del volumen de sus calderas de producción, en el cuadro 6.2 se constata el liderazgo de Moritz y Damm en este sector desde los años setenta. En la década de los noventa, mediante procesos de ampliación que se verán en el siguiente apartado, las dos compañías multiplicaron por dos su capacidad productiva, situación que volvió a repetirse en el primer decenio del siglo XX. En esta última etapa también destacó, como puede apreciarse en el cuadro 6.2, la capacidad productiva de E. Cammany y Cía. y Joan Musolas, S. en C. Esta última llegó a situarse a la altura de Moritz e Hijos de J. Damm.

Cuadro 6.2 Capacidad de las calderas de producción de los principales fabricantes de cerveza en Barcelona, 1870-1910 (en litros)



Fuente: ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1871: 1-16456; 1872: 1-16466; 1873: 1-16472; 1874: 1-12677; 1875: 1-12691; 1876: 1-12699; 1877: 1-12706; 1878: 1-2717; 1880: 1-16481; 1881: 1-12570; 1882: 1-16506; 1884: 1-16524; 1885: 1-16529b; DAC, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1888: 1-12780; ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1893: 1-12828; 1894: 1-16566; 1895: 1-16575; 1896: 1-16596; 1897: 1-16617; 1906: 1-9645; 1907: 1-16643; 1908: 1-9653; 1909: 1-16638; 1910: 1-16695. No se dispone de información para los años 1870, 1879, 1883, 1886, 1887, 1889-1892 y 1898-1905. Se han añadido los datos de la fábrica de Joan Musolas que se encontraba en el municipio contiguo a Barcelona de Sant Martí de Provençals, en ACA, Matrícula Industrial de Sant Martí de Provençals, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-9645 y 1-16643. No se dispone de información para 1908 y 1909. A partir de 1894 Ernesto Petry, S. en C. adquiere la compañía Moritz, Luis y Cía.



Proceso de producción de cerveza. Sala de cocción fábrica Moritz.

Fuente: Imagen cedida por Moritz S.A.

Al principio del periodo el sector estaba dotado de procesos productivos predominantemente artesanales y de compañías de corta duración, fruto de aventuras empresariales incentivadas por los vaivenes de la demanda de cerveza en Barcelona. Posteriormente, ante la progresiva acumulación de inversiones en costes fijos fue descendiendo el número de compañías, que se veían obstaculizadas por las barreras de entrada surgidas en el sector. Efectivamente, las elevadas inversiones en instalaciones entre finales del siglo XIX y principios del XX dieron paso a la aparición de economías de escala, que condujo a una concentración de la producción y a la desaparición de pequeñas compañías. Mientras el número de fábricas descendió de las siete operativas en 1871 a las dos de 1910, Ernesto Petry y la S.A. Damm (resultado de la fusión en 1910 de Joan Musolas, Sociedad en Liquidación, E. Cammany y Cía. e Hijos de J. Damm), la capacidad productiva del sector, medida en número de litros de capacidad de las calderas de producción, aumentó de 3.351 litros en 1871 a 23.200 litros en 1910[18].

En comparación con el conjunto español, estas dos compañías situaron a la comunidad catalana en el segundo lugar en relación con el total de la producción española en 1917, con una cuota del 20,33%, por detrás de Madrid, con un 34,45%[19].

2. Las consecuencias de la aparición de economías de escala en la industria cervecera barcelonesa

Durante la última etapa del proceso de implantación del sector cervecero en Barcelona en el primer decenio del siglo XX, la llegada de economías de escala significó la aparición de una estructura de oligopolio formado por cuatro grandes compañías. Como se verá en este apartado, las elevadas inversiones en costes fijos dieron lugar a procesos de financiación ajena y de integración horizontal, mientras que la aparición de sobreproducciones incentivó la consecución de pactos para el reparto del mercado.

2.1. Financiación

La cervecera de mayor producción en la capital catalana desde el último cuarto del siglo XIX fue la fábrica Moritz, cuya actividad se había iniciado en

1856, como ya se ha subrayado. Ante la inexistencia de un archivo de empresa que refleje su trayectoria durante este periodo, en el Registro Mercantil de Barcelona consta que fue adquirida en 1894 y pasó a denominarse Ernesto Petry, S. en C. Entre sus accionistas, de origen alemán, destacaba la compañía Christian Mez, originaria de Friburgo, y el propio Petry, que poseía algo más del 10% de las acciones[20]. A través de esa inyección de capital, como muestra el cuadro 6.2, Ernesto Petry pasó a multiplicar por tres su capacidad de producción y se situó a la altura de la compañía de Joseph Damm[21].

En referencia a la saga Damm, como se ha comentado, su actividad nació en 1872 a través de la compañía Camps y Kuentzmann en Sant Martí de Provençals. Tras el fallecimiento August Kuentzmann en 1877, la fábrica pasó en 1880 a manos de Adolf Leinbacher, quien en 1881 se asoció con Joseph Damm mediante la constitución de la sociedad regular colectiva Leinbacher y Damm[22]. A finales de ese año, ambos adquirieron un solar en la calle Comte d'Urgell, donde ubicaron su nueva fábrica de cerveza, y dieron entrada a un nuevo socio: el alemán Carlos Reck. Tras el fallecimiento de Adolf Leinbacher en 1888 se constituyó Damm y Cía., de la cual Joseph Damm y Carlos Reck fueron sus principales socios[23]. Posteriormente, con el fallecimiento de este último en 1893 la sociedad entró en proceso de disolución. Joseph Damm continuó el negocio a título personal hasta su fallecimiento en 1907, año en que sus descendientes fundaron Hijos de J. Damm[24]. Aunque faltan datos en el Registro Mercantil respecto a Camps y Kuentzmann y Leinbacher y Damm, en cambio sí se sabe que la tercera compañía fundada en 1888, Damm y Cía., estaba dotada de un capital social de 100.000 pesetas[25]. Hasta 1897, año de su disolución, no hay constancia, según los datos aportados por el Registro Mercantil de Barcelona, de posteriores ampliaciones de capital. Sin embargo, al disponer de una capacidad productiva similar a la de Ernesto Petry a mediados de los años noventa, como indica el cuadro 6.2, se puede intuir su pérdida en el Registro Mercantil, o bien que el capital social de Ernesto Petry de 400.000 pesetas no fue desembolsado en su totalidad. Asimismo, la falta de datos en el Archivo Damm no permite conocer si sus distintas compañías fueron autofinanciadas o requirieron de financiación ajena.

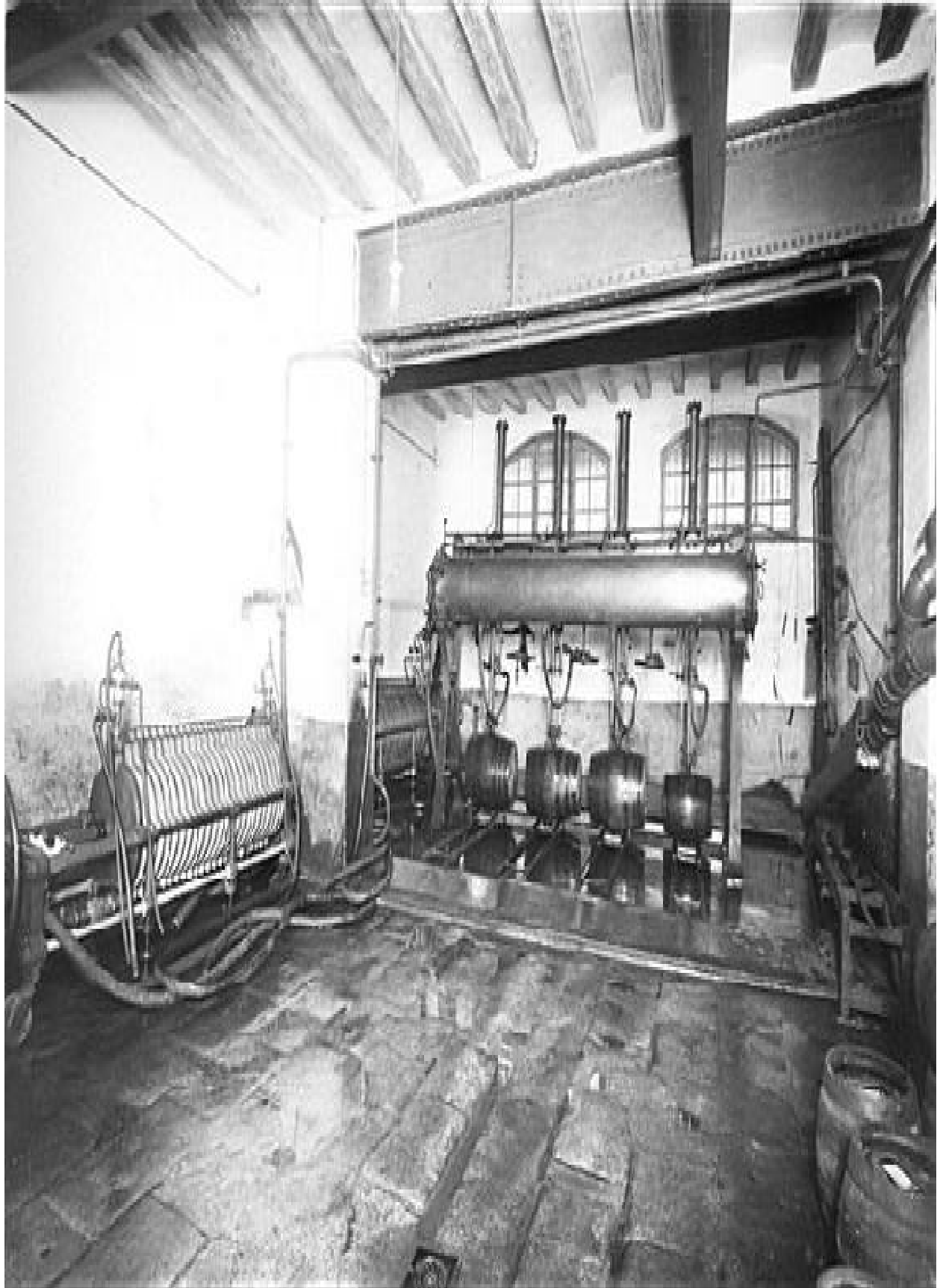
Otra de las compañías de referencia fue Cammany y Cía., fundada en 1899 con un capital social de 200.000 pesetas, financiado por socios de la

burguesía catalana[26]. Como se ha comentado, en su inicio había adquirido la fábrica que el cervecero Enrique Comas tenía en la calle Viladomat[27]. Antes de celebrarse el primer año de constitución quedó patente que la cantidad de capital social existente sería insuficiente para financiar el proyecto de compra y adecuación de la fábrica, por lo que se decidió solicitar un préstamo de 60.000 pesetas en el Banco de España bajo la garantía de la firma del socio Esteban Coch, titular de una cervecería en el municipio de Les Corts, y avalado por el resto de socios de la compañía. Al año siguiente se aprobó adquirir un nuevo préstamo, en esta ocasión de 35.000 pesetas, recibido a través de un particular al 5% de interés anual.



Proyecto de la fachada de la fábrica Moritz de la calle Casanova de Barcelona, en el año de creación de la Sociedad Anónima, 1922. Ilustración realizada por Ricard Fábregas.

Fuente: Imagen cedida por Moritz S.A.



Sección de filtro y barriles de la fábrica Moritz de Ronda Sant Antoni de Barcelona, 1920.

Fuente: Imagen cedida por Moritz S.A.

Ante la continua falta de liquidez, en diciembre de 1901 se autorizó a los gerentes de la sociedad a solicitar un nuevo préstamo, esta vez en el Banco de Barcelona, por la suma de 125.000 pesetas, con objetivo de saldar el descubierto de su cuenta corriente con el Banco Hispano Americano y poder asimismo atender vencimientos a corto plazo. Posteriormente, en julio de 1903 se convocó a los socios para poder aprobar una nueva solicitud de préstamo «para facilitar la holgura de las operaciones» de 51.000 pesetas, cuya suma se ofreció aportar el socio comanditario Eladio Rodríguez bajo el interés anual del 6%. Posteriormente, en diciembre de ese mismo año se autorizó de nuevo a gerencia a solicitar un nuevo préstamo de 200.000 pesetas para «tratar la conveniencia de satisfacer de una sola vez los plazos que faltan a pagar de la compra hecha del edificio fábrica y terrenos anexos», para lo que se ofreció como garantía la propia finca con todos sus accesorios, incluidos, en caso necesario, la maquinaria y demás enseres existentes[28]. En 1905 y ante las incesantes necesidades de efectivo de la compañía se acordó aumentar el capital social hasta 1.500.000 pesetas, el doble del que se tenía en ese momento, de las cuales 50.000 serían de capital colectivo y el resto, de capital comanditario[29]. Posteriormente, en marzo de 1908 Luis Puigjaner, el nuevo gerente de la compañía, argumentó de nuevo la necesidad de obtener financiación para las necesidades de la sociedad debido, por una parte, a la crisis general y, por otra, a la hostigada competencia entre las cerveceras barcelonesas. Para resolver esa situación el socio Eladio Rodríguez realizó gestiones para conseguir que los banqueros Garriga y Nogués abriesen una cuenta corriente a su socio Esteban Coch hasta un descubierto de 50.000 pesetas, avalada por los socios que constituían la junta de gobierno de la sociedad[30]. Finalmente, en junio de 1909, ante la continua necesidad de liquidez por parte de la compañía, se negoció una letra con el Banco de España por valor de 50.000 pesetas[31].

Miklas y Musolas, S. en C. fue la cuarta de las grandes cerveceras barcelonesas. Se constituyó en 1902 con un capital social de 2.500.000 pesetas y un desembolso inicial de algo más de 900.000 pesetas[32]. Al igual que Cammany y Cía., su accionariado estaba compuesto por capitalistas relacionados con círculos empresarios barceloneses. La fábrica, de considerables dimensiones, fue establecida en unos terrenos de la calle

Rosselló adquiridos a los hermanos Coll, empresarios y socios de la compañía. En 1903, tras la separación de Musolas de su socio checo Bohuslav Miklas, hubo una nueva entrada de accionistas, tras la cual surgió, con el mismo capital social y participaciones, la compañía Juan Musolas, S. en C. El empresario Ignacio Coll ocupó la presidencia, mientras que Joan Musolas se encargó de la gerencia de la nueva sociedad[33]. En 1907, ante el apremio de mayor liquidez, se llevó a cabo una emisión de 3.500 obligaciones hipotecarias de 500 pesetas de valor nominal al 5% de interés anual. En garantía de dichas obligaciones, intereses de dos anualidades, prorrateada de la tercera y 15.000 pesetas para costas y todos los haberes de la compañía, procedieron a hipotecar su fábrica. Posteriormente, en diciembre del año siguiente, tras el fallecimiento de Joan Musolas, la compañía entró en proceso de liquidación, aunque, como se verá más adelante, continuó su producción.

2.2. Asociacionismo

A través de los libros de Actas de E. Cammany y Cía., procedentes del Archivo Damm, se percibe el clima de acuciante competencia entre las cuatro cerveceras para tratar de conseguir mayores cuotas de mercado en el marco de un periodo de crisis económica y revueltas obreras[34]. Esta situación se agudizó sobre todo a partir de la entrada en funcionamiento de la gran fábrica de Joan Musolas en 1905, que había irrumpido en el mercado barcelonés con una afilada guerra de precios y que acabaría arrastrando los del resto de cerveceras a la baja al siguiente año. Ante este escenario, las cuatro cerveceras, Ernesto Petry, Joan Musolas, Hijos de J. Damm y E. Cammany y Cía., acordaron reunirse para defender «los intereses generales del sector» y planearon la creación en 1906 de la Agremiación de Fabricantes de Cerveza de Barcelona. Finalmente, el 27 de junio de ese año firmaron ante notario la escritura de su constitución. Joseph Damm ejerció como presidente y Joan Musolas de secretario[35]. Entre otros asuntos se fijaron los siguientes objetivos:

«...fomentar la producción, el mejoramiento, el consumo y la exportación de cerveza y la buena aplicación de sus residuos... gestionar de las compañías ferroviarias y demás empresas de transporte la obtención de rapidez, economía, buen tratamiento y demás ventajas necesarias y apetecibles para los envíos de cerveza

y retorno de sus envases... evitar litigios interviniendo en los contratos de interés particular referentes al negocio de cerveza que dos o más agremiados tengan a bien estipular entre sí... defender los intereses generales de la industria cervecera...»[36].

Más allá de la defensa de los intereses generales del sector, en realidad esta asociación estaba enfocada a motivar un reparto del mercado y a la vez una defensa ante la entrada de nuevos competidores. Sobre este segundo asunto, para formar parte de la asociación una de las cláusulas de este convenio expresaba la obligatoriedad de producir 10.000 hectolitros anuales de cerveza de baja fermentación y ser admitidos por unanimidad de los socios. Por tanto, esta alianza serviría para atender los intereses individuales de sus socios dejando de lado a las pequeñas compañías que seguían operando en el sector barcelonés, las cuales, como se verá en el siguiente apartado, acabaron desapareciendo.

Una de las primeras medidas adoptadas por la nueva asociación, en septiembre de ese mismo año, se materializó en un acuerdo para prohibir el establecimiento de nuevas instalaciones de surtidores de cerveza promocionales en bares y restaurantes, lo que aplacaba el clima de competencia[37].

Posteriormente, ante una disminución de la venta de cerveza en 1907 a causa de un verano poco caluroso y la acentuación de la crisis que atravesaban especialmente las clases media y obrera, la fábrica de Joan Musolas inició una hostigada disminución de precios. Esta situación dio lugar ese mismo año a una serie de reuniones entre las cuatro compañías, cuyo resultado final fue un acuerdo para controlar los precios de la bebida. Para tal fin se convino la creación de un centro de ventas destinado a adquirir la cerveza de cada fabricante en la proporción de su cuota de mercado en ese momento, con lo que se aplicarían los precios de común acuerdo. Al año siguiente, las cuatro compañías llevaron a cabo un nuevo plan para tratar de apaciguar un vez más el clima de competencia. El procedimiento fue la creación de un convenio para la distribución de una supuesta producción anual de 90.000 hectolitros repartida según sus cuotas de producción, tal como refleja el cuadro 6.3[38].

Cuadro 6.3 Producción de cerveza pactada en Barcelona, 1908

Cerveceros	Hectolitros	Porcentaje (%)
Ernesto Petry	31.950	35,50
Joan Musolas	25.200	28,00
Hijos de J. Damm	19.800	22,00
E. Cammany y Cía.	13.050	14,50
Total	90.000	100,00

Fuente: Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1899-1909), pp. 90-91.

Más adelante, un nuevo acuerdo llevado a cabo por los cuatro fabricantes llevó a repartirse el impuesto de consumos establecido sobre la cerveza y la aplicación de distintos precios según la zona de venta[39]. Para esta última cuestión dividieron el mercado nacional en siete zonas de actuación y fijaron además distintos precios de venta para establecimientos y particulares con vigencia hasta 1920[40].

En resumen, la sobreproducción reinante en la industria cervecera barcelonesa, resultado de las elevadas inversiones en infraestructuras, encaminó a las principales compañías al establecimiento de los pactos mencionados para repartirse un mercado cuya demanda se situaba a un nivel inferior de las capacidades productivas de la oferta existente.

2.3. Procesos de fusión

En 1909 se celebró una reunión entre Hijos de J. Damm y Juan Musolas, Sociedad en Liquidación, para estudiar un proyecto de fusión con la idea de integrar con posterioridad a E. Cammany y Cía. A los pocos días de esa reunión, los abogados y representantes de las tres firmas fueron convocados con la finalidad de aprobar un principio de acuerdo[41]. Finalmente, el 3 de

enero de 1910 se firmó un convenio de fusión entre Hijos de J. Damm y Juan Musolas, Sociedad en Liquidación, y se constituyó la S.A. Damm. La nueva sociedad disponía de un total de 600 acciones en cartera, de las cuales las dos empresas fundadoras se asignaron la cantidad de 156 acciones, respectivamente. Posteriormente, el 22 de enero de ese año E. Cammany y Cía. suscribió 78 acciones de la nueva sociedad y arrendó su fábrica, maquinaria y accesorios a favor de S.A. Damm. Por ende, los porcentajes de propiedad quedaron establecidos en el 40% para Damm y Juan Musolas, respectivamente, y el 20% para la sociedad E. Cammany y Cía. Fiel reflejo de la distribución de capital, el consejo de administración pasó a estar formado por dos miembros de Damm, otros tantos de Juan Musolas y uno de E. Cammany y Cía., y se designaron como fábrica principal, oficinas y sede central las instalaciones de la compañía de Juan Musolas de la calle Rosselló. Asimismo, el resto de las 210 acciones en cartera apuntaban la posibilidad de la incorporación de la sociedad de Ernesto Petry, situación que nunca llegaría a producirse[42].

Como resultado de esta fusión cabe subrayar que cada sociedad mantuvo su personalidad jurídica, produjo su propia marca de cerveza y puso en común sus activos en régimen de arrendamiento a favor de la sociedad anónima[43]. En la práctica, la fábrica de E. Cammany y Cía. de la calle Viladomat se dedicó a la fabricación de hielo y al alquiler de cámaras frigoríficas, mientras que la de Hijos de J. Damm de la calle Comte d'Urgell actuó como refuerzo para la producción de cerveza durante los meses de verano. De esta manera, la fábrica de la calle Rosselló de Juan Musolas se convirtió, como ya se ha apuntado, en el centro principal de producción y elaboró la marca de cerveza de las tres compañías[44].

Desde un punto de vista teórico, estas circunstancias enlazan con la teoría chandleriana sobre la gran empresa. Tal como indica Alfred Chandler, en general, a fin de aprovechar las ventajas en coste de nuevas tecnologías con un elevado volumen de producción, los empresarios deben efectuar tres tipos correlacionados de inversiones[45]. La primera inversión corresponde a una inversión en estructuras productivas lo suficientemente importantes como para explotar unas potenciales economías de escala. La segunda consiste en la inversión en marketing y distribución tanto a nivel nacional como internacional. Finalmente, la tercera gira en torno a la noción del capitalismo gerencial, que conduce a la separación entre la propiedad y la dirección de la

empresa, es decir, a que los nuevos equipos de directivos posean solamente algunas acciones de la compañía o incluso no lleguen a poseer acción alguna.

Con respecto al primer punto, anteriormente se han comprobado las elevadas inversiones en estructuras productivas que efectuaron las cuatro compañías analizadas en aras de aprovechar ese escenario de economías de escala. Respecto del segundo punto, las inversiones en marketing se concretaron en la instalación de tiradores de cerveza personalizados, carteles y rótulos de metal instalados en los puntos de venta. Merece destacarse la solicitud de diez marcas para distinguir cerveza por parte de las compañías que formaban la S.A. Damm y dos marcas por parte de Ernesto Petry entre 1888 y 1913[46]. De hecho, aunque no llegaron a realizar ninguna patente y sus procesos productivos dependían de tecnología foránea, en la industria cervecera barcelonesa, y por ende en la de toda España, debe afirmarse que existió una elevada autosuficiencia en el *branding*, es decir, la diferenciación a través de marcas propias. Sin duda, la posibilidad de obtener una cerveza de calidad homogénea mediante la aplicación del frío industrial incentivó la preocupación por la distinción de la bebida con el objetivo de fidelizar a consumidores. Más allá de este razonamiento debe mencionarse también la idea de diferenciación de producto con la voluntad de consolidar una marca en un periodo de crisis económica[47].

En cuanto a las inversiones en distribución apuntadas por Chandler, debe mencionarse la implantación de al menos cinco depósitos realizada por las cerveceras barcelonesas fuera del ámbito catalán, lo que podría definirse como estrategias de ampliación de mercados. El primero lo instaló Ernesto Petry en Valencia en 1903[48]. Posteriormente Cammany y Cía. estableció uno en Madrid en 1907[49]; Hijos de J. Damm y Juan Musolas, dos en Valencia en 1908[50]; y finalmente la S.A. Damm ubicó un depósito en Pontevedra en 1913[51]. Finalmente, el capitalismo gerencial chandleriano fue puesto en la práctica en menor medida. La excepción estuvo marcada por el empresario Ernesto Petry, quien dirigió la compañía con el 10% del capital. En cambio, en la S.A. Damm los centros de decisión estuvieron dirigidos por los principales accionistas de las tres sociedades.

Siguiendo con las proposiciones de Chandler, en relación con la sobreproducción de cerveza en Barcelona durante el primer decenio del siglo XX, las ventajas potenciales en coste no podían conseguirse plenamente si no

se mantenía un flujo constante de materiales en fábrica a fin de asegurar una efectiva utilización de la capacidad productiva en industrias intensivas en capital[52]. Si el volumen de flujo real era inferior a la capacidad, los costes unitarios aumentaban rápidamente. Por tanto, los dos componentes decisivos en la determinación de los costes y beneficios eran la capacidad instalada y la rotación de factores de producción en un determinado periodo. Si esta coordinación no se producía, no llegaba a corregirse automáticamente dentro de la gestión de la compañía. En resumidas cuentas, ante una producción inferior a lo permitido por la capacidad instalada debido a una demanda insuficiente, para tratar de evitar operar por debajo de la escala mínima eficiente había que buscar soluciones fuera de la empresa. En la práctica, como se ha observado, las cerveceras barcelonesas optaron tanto por acuerdos cartelizados, fundamentalmente basados en el reparto de cuotas de producción y acuerdos en precios, como por la formación de una integración horizontal, en la cual las tres sociedades de la S.A. Damm centralizaron su producción con la finalidad de compartir los costes fijos y tratar de operar de esta manera en la escala mínima eficiente.

Por otra parte, Chandler advierte de que una vez implantadas las nuevas compañías generadoras de economías de escala, las empresas seguidoras tenían que efectuar una inversión inicial mucho mayor que sus predecesoras. Esta proposición explica perfectamente el ejemplo de la aparición de la fábrica de Joan Musolas, posterior a la de Ernesto Petry, Hijos de J. Damm y E. Cammany y Cía. Las grandes dimensiones de sus instalaciones, que a la postre llegarían a convertirla en la fábrica principal de la S.A. Damm, y su elevado capital social, 2.500.000 pesetas, efectivamente superaban a los de sus predecesoras[53].

Finalmente, la aparición de economías de escalas y la posterior formación de un mercado de oligopolio en el sector cervecero barcelonés condicionaron la desaparición de diversas compañías dedicadas en todo o en parte a la producción de cerveza. Concretamente, según los datos del Registro Mercantil de Barcelona, se documenta la aparición de nueve de ellas entre 1886 y 1913.

Cuadro 6.4 Compañías de escasa duración dedicadas a la producción de cerveza constituidas en Barcelona,

1886-1913

Razón social	Objeto social	Capital social (en ptas.)	Año constitución	Año disolución
Aguilar y Forcada, S. en C.	Fabricación y venta de cervezas, bebidas gaseosas y hielo	5.000	1886	s/d
Ferreras y Call, S. en C.	Explotación de una cervecería	4.000	1887	s/d
Lirarol Berger y Cía., S. en C.	Elaboración de cerveza	2.000	1889	1893
Aigüesvives y Huberti, S. en C.	Explotación y fabricación de cerveza	82.000	1890	1891
Aigüesvives y Cía., S. en C.	Fabricación y expendición de cerveza	120.000	1891	1893
Calixto Gilberga, S. en C.	Fabricación y venta de cerveza, gaseosas y bebidas análogas	24.872	1901	s/d
Casals y	Elaboración y venta	2.000		

Planell, S. en C.	de bebidas gaseosas y cervezas		1907	1908
Doménech Vila y Cía., S. en C.	Fabricación y venta de bebidas gaseosas y cervezas	21.500	1908	1916
Ramoneda y Cía., S. en C.	Elaboración y venta de bebidas gaseosas y de cerveza	3.000	1908	1924

Fuente: RMB: Aguilar y Forcada: libro 7, folio 170; Ferreras y Call: libro 10, folio 44; Lirarol Berger y Cia: libro 18, folio 78; Aigüesvives y Huberti: libro 21, folio 117; Aigüesvives y Cia: libro 25, folio 88; Calixto y Gilberga: libro 68, folio, 51; Casals y Planell: libro 71, folio 181; Doménech Vila y Cia: libro 74, folio 24; Ramoneda y Cia, libro 74, folio 145. Aguilar y Forcada y Doménech Vila y Cia estaban domiciliadas en el municipio de Sabadell y Casals y Planell y Ramoneda y Cia en Terrassa. Estas compañías no constan en el cuadro 6.1 al estar catalogadas en otros epígrafes distintos al de «Cerveza» en la Matrícula Industrial de Barcelona.

Tal como refleja el cuadro 6.4, en cuanto a su objeto social la mayor parte de esas compañías procedían del sector de gasificación de bebidas. Como se ha explicado, es de suponer que aprovechando incrementos en el consumo de cerveza en Barcelona reorientaran parte de sus instalaciones hacia la producción de cerveza de alta fermentación gasificándola posteriormente, o incluso llegaron a distribuir la de otro fabricante. La consolidación de la cerveza de baja fermentación dio al traste con sus expectativas al disponer de un reducido capital social para invertir en la fabricación de la nueva cerveza y tener que hacer frente a las barreras de entrada establecidas por Ernesto Petry y la S.A. Damm[54]. Precisamente, fueron estas dos compañías las que pasaron a dominar, junto con San Miguel, surgida en 1957, el sector cervecero catalán en el siglo XX.

7

La difusión de la producción de cerveza de baja fermentación en el resto de España

1. La aparición de nuevas fábricas y su destacada inversión en tecnología

La fabricación de cerveza de baja fermentación no fue únicamente un fenómeno aislado en Barcelona, sino que fue adoptado en general en España entre el último tercio de siglo XIX y primer decenio del XX. En este primer apartado se realiza una descripción de la apuesta por la fabricación de cerveza de baja fermentación en fábricas distribuidas a lo largo del territorio peninsular fundamentalmente según la contratación de tecnología para la producción de frío artificial.

1.1. Madrid

Las dos cerveceras más destacadas en este periodo en la capital española fueron El Águila e Hijos de Mahou, que apostaron desde sus inicios por la producción de cerveza de baja fermentación.

Casimiro Mahou Bierhans, ciudadano francés procedente de Lorena, había llegado a Madrid en 1850 coincidiendo con una fuerte entrada de capital francés en la Península[1]. Sus primeros negocios estuvieron dedicados a la decoración y venta de pinturas, con los que abrió el camino para que sus hijos acabaran fundando la fábrica de cerveza Mahou, que no llegó a ver, ya que falleció en 1875.

Su inauguración se produjo el 25 de abril de 1891. La maquinaria empleada para la fabricación de hielo y cerveza, reflejo de las últimas innovaciones llegadas principalmente desde Alemania, tenía una capacidad para producir diariamente doce toneladas de hielo y 6.000 litros de cerveza[2]. La

compañía Beck & Rosenbaum, originaria de la ciudad germánica de Darmstadt, tuvo un alto grado de influencia en el asesoramiento inicial del proyecto y sirvió de intermediaria en la contratación del primer maestro cervecero, Konrad Stauffer Ruckert[3]. Otro importante proveedor fue la ya mencionada compañía alemana fundada en 1887 por Carl von Linde, con un compresor de refrigeración que ya estaba operativo en muchas fábricas de cerveza en Alemania.

El edificio, hecho de piedra y ladrillo, fue un modelo en su género[4]. Disponía de varias entradas para facilitar el servicio a las carboneras, además de depósitos de cebada, cocheras y un pequeño despacho para la venta al por menor. En el primer piso se hallaban instalados el horno, un motor de vapor de ocho caballos de fuerza y el depósito para la mezcla del agua y la cebada, todos ellos de la empresa alemana Beck & Rosembrum Nachf. Por su parte, la caldera, alimentada automáticamente de carbón, provenía de la compañía T. & T. Vicars. En el piso principal se encontraba la máquina limpiadora, sistema de la casa barcelonesa Rivière[5], una tolva que recogía la cebada previamente triturada en el piso superior y una báscula capaz de soportar hasta 3.000 kilogramos. A 25 metros de profundidad existían siete grandes cuevas de diez metros de largo por seis de ancho y cuatro de altura, en cada una de las cuales había 18 cubas, todas ellas con su correspondiente tubo para la distribución. En el techo y paredes de las cuevas había distribuidos varios conductos, provenientes del aparato frigorífico, que mantenían la cerveza a una temperatura constante de 0 °C para su posterior fermentación. La cerveza producida pasaba a las cuevas de conservación, situadas a mayor profundidad, en las cuales se mantenía una temperatura constante de -3 °C y donde se podía llegar a almacenar hasta 600.000 litros. Había además una potente dinamo eléctrica con un motor de siete caballos de fuerza capaz de alimentar 100 lámparas. La maquinaria era de la casa Jackson Hermanos y se destinaba exclusivamente al servicio particular de la fábrica. A partir de 1897 se puso en marcha un generador de uso propio.

En cuanto a las materias primas, aunque Mahou disponía de una pequeña maltería, al cabo de cuatro meses se solicitó a Beck & Rosenbaum el nombre de algún fabricante de malta alemán, ya que les resultaba insuficiente la que se producía en sus instalaciones[6]. Un año después Mahou llegó a un acuerdo con la empresa morava Heller & Husserl para la importación de la malta que producía. El lúpulo lo importaba desde el principio de la empresa

Barth & Sohn de Nuremberg, y el agua provenía del Canal de Isabel II.

En el año 1900 se constituyó la cervecera El Águila. La compañía, que adoptó la forma de sociedad anónima desde su fundación, fue promovida por Augusto Comas, primer presidente del consejo de administración, y un grupo de inversores pertenecientes a familias terratenientes y aristocráticas. El capital calculado para poner en marcha la fábrica fue de 2.000.000 de pesetas, el más grande hasta la fecha en la constitución de una fábrica de cerveza en España[7].

Las motivaciones que llevaron a su establecimiento estuvieron influenciadas por el aumento del consumo de cerveza y la implantación de diversas fábricas de gran tamaño en España, como refleja el estudio publicado en la primera memoria de la compañía junto con el proyecto de sus estatutos en el año 1900:

«El creciente consumo de la cerveza en toda Europa, y muy particularmente en España, donde a pesar de tratarse de una nación esencialmente vinícola el aumento del consumo de la cerveza es tan notorio que sólo basta para demostrarlo enumerar las nuevas fábricas que se han establecido de pocos años a esta parte en Santander, Gijón, Madrid, Barcelona, Cádiz, Valladolid, Valencia, etc., poniendo al propio tiempo de manifiesto la producción de estas fábricas, siempre en aumento considerable, nos ha movido a hacer un estudio concienzudo y minucioso de este negocio, para lo cual no sólo nos hemos procurado el consejo autorizadísimo de una persona tan competente como el Sr. Langeloth, de Francfort, que es quien ha instalado la mayoría de las fábricas de cerveza en Alemania, sino que para estudiar el problema en lo que éste pudiera tener de excepcional, al tratar de desarrollarlo en Madrid, ha venido expresamente su representante, el reputadísimo ingeniero Sr. Wust, dedicado desde hace mucho tiempo al estudio y planteamiento de malterías y cervecerías...»[8].

Por otra parte, en El Águila observaron que en los últimos cinco años se había notado un crecimiento en el consumo de la bebida en Madrid, aunque no llegaba a las proporciones que había alcanzado no sólo en Barcelona, sino también en Santander y Gijón. Según sus estudios, el problema de la capital española era la calidad de sus cervezas, las cuales debían ser producidas

siguiendo las siguientes pautas:

«...en unos edificios contruidos expresamente para esta industria, con arreglo a todos los adelantos modernos, tanto para la perfecta fabricación de la malta, germinada y tostada, como en la conservación de la cerveza durante dos o tres meses en bodegas instaladas de modo y forma que constantemente se mantenga en ellas una temperatura igual de un grado bajo cero, para que cuando el producto se ponga a la venta esté perfectamente fermentado...»[9].

Argumentaban que con un número de población similar al de Barcelona, el consumo en Madrid podría elevarse a los 70.000 hectolitros que se producían en la capital catalana más los 9.000 hectolitros que además se importaban:

«siempre que este producto sea perfectamente elaborado... el consumo de cerveza aumentará muy sensiblemente si esta industria se implanta de un modo absolutamente perfecto...»[10]¹.

En definitiva, concluían que en ese momento en España no se estaba fabricando una cerveza de calidad en las condiciones que ofrecía la elaborada en países como Alemania, Bélgica, Francia, Austria e Inglaterra:

«...La fabricación de la cerveza, tal como hoy se hace en España, es imperfecta, y no puede serlo de otro modo, pues una fábrica modelo para esta industria exige un capital de alguna importancia, que en un país como el nuestro, donde el espíritu industrial ha estado dormido hasta estos momentos, en los cuales parece que empieza a despertar de su letárgico sueño, sólo puede encontrarse en la asociación, que es la única resultante del esfuerzo necesario para acometer empresas de esta importancia, entre las cuales, se muestra todavía tímido y receloso el esfuerzo individual, que no se siente aún con los alientos y las energías necesarias para aplicar su esfuerzo y su actividad a la industria, cuando hasta hace muy poco tiempo hallaba crecido interés a su capital en los préstamos al erario público...»[11]¹.

El conjunto de las instalaciones ocupaba una superficie de casi 9.000 m², [12]. En su construcción se emplearon 21 toneladas de chapa galvanizada para las cubiertas, 25 toneladas en armaduras de hierro para cubrir los edificios

anexos y salas de calderas y 532 toneladas de hierro en vigas y diversas columnas traídas especialmente de Alemania, ya que no pudieron encontrar ningún fabricante español que pudiera suministrarlas debido a las elevadas dimensiones que debían poseer. Cabe destacar asimismo el empleo de 600 toneladas de cal de Zumaya (Guipúzcoa), 2.000 toneladas de cemento y 6.500 de ladrillo rojo, así como la habilitación de una chimenea de 48 metros de altura.

Los planos de esta obra fueron realizados por un arquitecto alemán apellidado Langeloth, como se ha mencionado, venido especialmente desde su país, donde había llevado a cabo la construcción de más de 80 fábricas, y doce contra maestros. La dirección de la obra corrió a cargo de un arquitecto español: Jimeno Corera.

La fábrica de cerveza, que comenzó su producción en 1903, ocupaba una superficie de cerca de 1.300 m² y disponía de siete pisos con una instalación de calderas multitubulares de sistema Zülsser. En la planta baja se llevaba a cabo la mezcla de la malta y el lúpulo, ingredientes que se cocían en los pisos superiores para obtener el mosto de cerveza, mediante una maquinaria del fabricante Salriher Maschinen Fabrik. Asimismo, las calderas, máquinas de vapor y aparatos frigoríficos procedían de la compañía Für Lande's Eismaschinen y disponían de una capacidad de producción de hielo de hasta siete toneladas diarias. El complejo contaba además con una maltería de casi 1.000 m² de extensión, con siete pisos construidos a base de piedra, ladrillo y hierro, y con una capacidad de producción de 800 toneladas. Su maquinaria provenía del fabricante alemán J. D. Velnig y Sohn. Por su parte, el edificio de las bodegas disponía de cuatro pisos –entre los cuales funcionaba un montacargas–, donde estaban situadas las salas de fermentación, embotellado, limpieza de barriles y botellas y cuevas de conservación. En estas últimas estaban instaladas unas pipas de 80 hectolitros cada una y grandes cubas de fermentación traídas especialmente de Alemania. Además, había un local destinado a caballerizas y cocheras, con grabados inspirados en el Lyon d'Or de París y otras cervecerías modernistas, y unos patios para la limpieza del ganado con una extensión total de 650 m². Para el traslado de la cerveza a otras provincias en El Águila tenían la intención de adquirir vagones frigoríficos con el fin de que llegara a su destino perfectamente conservada. De la instalación eléctrica que suministraba parte de la fábrica se hizo cargo la compañía berlinesa Siemens Halske, que destinó la energía producida a luz

y fuerza.

Al principio fabricaban dos tipos de cervezas, la alemana tipo Múnich y la dorada tipo Pilsen, y se previó en un corto plazo la fabricación de cerveza negra tipo Emperor.

1.2. Andalucía

Sevilla

En 1872 se tiene constancia de la fábrica de cerveza de Conrado Dekinder, que vendía al por mayor y al por menor tanto en botellas como en barriles, y en 1885 la de Jorge Kopp, denominada La Ibérica[13]. Asimismo, también hay noticias sobre el establecimiento de depósitos de cerveza extranjera, como W. Anderson & Son, que actuaba como distribuidor de la fábrica inglesa Bass & Co. en 1881, y los depósitos de Moyano y Cía., Mateo Maqueda y Juan Krohn y Cía. en 1883, que importaban cerveza inglesa y alemana, tipos Tíboli, Bremen y Pilsener. Dos años más tarde se llegó a importar cerveza noruega a través de Juan Krohn[14].

También existen evidencias de la aparición de diversas cervecerías en la capital andaluza, como la de Manuel González Iglesias en 1872, la de Miguel Viot en 1875 y la cervecería Británica en 1882, donde podía encontrarse cerveza inglesa y de Estrasburgo[15]. Finalmente, en 1891 se tiene constancia del café Diván, que servía cerveza negra Imperial Stout, embotellada en Londres e importada por Salt y Cía.[16].

A principios del siglo XX la capital andaluza apostó claramente por la fabricación de la cerveza de baja fermentación tras el nacimiento de Cruzcampo, cuyas raíces provienen de la familia Osborne[17]. Concretamente, Roberto Osborne, uno de los fundadores de Bodegas Osborne, además de regentar su negocio vinícola, pensó en instalar una fábrica de cerveza en Sevilla. Con esta intención se desplazó a Alemania para contactar con industriales cerveceros, entre los que finalmente contrató a un maestro cervecero germano, Adolf Kühn, para dirigir el proyecto industrial y adquirir la maquinaria necesaria.

Junto con su hermano constituyó la firma Tomás y Roberto Osborne, S.L. y ambos decidieron adoptar el nombre de La Cruz del Campo como marca, ya que la primera fábrica se construyó a las afueras de Sevilla, cerca de un lugar

conocido como humilladero de La Cruz del Campo.

La fábrica empezó a construirse en 1904 a imagen y semejanza de las de Alemania[18]. Tenía una fachada de 80 metros y 60 metros de fondo. En el subsuelo se construyeron cuatro bodegas con 48 toneles cada una que podían llegar a albergar 800.000 litros de cerveza, los cuales se mantenían a una temperatura de entre 0 y 1,5 °C por medio de una máquina refrigeradora. En la planta baja había tres calderas de 16.000 litros de capacidad. En el piso principal estaban instalados el depósito de agua caliente, una limpiadora de malta y un condensador para el amoníaco para la máquina refrigeradora. En el tercer piso se situaban los graneros, un depósito para el agua fría y una báscula automática con un molino donde se pulverizaba la malta. La maquinaria la constituían tres generadores de sistema combinado con una fuerza de 150 caballos que transmitían vapor a una máquina, que a su vez accionaba una refrigeradora del fabricante alemán Linde para producir hielo artificial con el objetivo de transmitir el frío necesario a las bodegas. Una vez obtenida la cerveza, se sometía a bajas temperatura para desprenderla de las sustancias y sedimentos que llevaba al cocerse. A través de una bomba situada en los sótanos se hacía subir el líquido a otro departamento que contaba con dos depósitos de 16.000 litros destinados a enfriar la bebida. A continuación la cerveza descendía nuevamente al piso inferior pasando a un aparato refrigerante para su fermentación y seguidamente se la conducía hasta el subsuelo, donde había 21 tinas de 4.500 litros de capacidad. Tras pasar por medio de una bomba trasegadora a los toneles de las bodegas bajas, permanecía en reposo a lo largo de un trimestre antes de estar en condiciones de consumirse. Cuando finalmente estaba dispuesta para su consumo, otra bomba reguladora la hacía pasar a un filtro y desde allí a los barriles y las botellas, que se llenaban y taponaban automáticamente. Por último pasaba por un aparato pasteurizador.

La maquinaria destinada a la producción de cerveza y hielo, con una capacidad productiva de diez toneladas diarias, provenía de la compañía alemana Sulzer Hermanos. En la fábrica, que además contaba con barrilería, carpintería y herrería, trabajaban un total de 200 personas. En cuestiones de energía, el alumbrado de todos los departamentos y la fuerza eléctrica de los motores los producía una dinamo de 150 amperios.

En cuanto a las materias primas, los Osborne importaban anualmente desde

Alemania y Austria 350 toneladas de malta y 150 quintales de lúpulo. Por otra parte, los envases procedían de fábricas de Barcelona y Gijón. Finalmente, debe remarcar que desde sus inicios ya fabricaban tres tipos de cervezas: Pilsen, Pale Ale y Múnich[19].

Cádiz

En esta población andaluza se localizaba La Española, fábrica de cervezas y gaseosas, fundada en los últimos años de siglo y cuya propiedad corría a cargo de Sánchez de Lamadrid y Cía.[20].

Estaba orientada a la producción industrial de cerveza de baja fermentación y disponía de un departamento para la fabricación de cerveza y otro para la producción de hielo. Para la primera había una gran caldera de cocción, cubierta con un agitador mecánico, a la que iban a desembocar los diversos tubos de la tina de braceo, con la que se comunicaba mediante una bomba rotativa de sistema Lederle. La tina de braceo tenía tres sistemas de paletas para poder regular mejor los empastes durante el proceso de fabricación. Se disponía además de un elevador de granos que conducía a dicha tina, a través de un molino Excelsior, la malta quebrantada. Sobre esa tina se hallaba una gran cuba que permitía la fabricación por infusión. Las bodegas eran abovedadas y sus techos y paredes estaban revestidos de una preparación especial para hacer imposible la formación de moho. En techos, suelos y paredes había instalados numerosos y grandes conductos tubulares que continuamente llevaban agua refrigerada por la máquina heladora para producir un descenso de la temperatura próxima a los 0 °C. En las bodegas se hallaban gruesos cascotes en los que se encerraba la cerveza de conserva y varias tinajas de fermentación en las cuales se había suprimido el almacenaje de hielo, que se sustituía por una circulación de líquido frío para los efectos de enfriamiento del aire.

Posteriormente, en 1904 apareció la Cervecería Portuense, con el alemán Juan Bachmaier como director técnico, cuya cerveza llevaba la marca Alhambra[21].

Más tarde, en 1906, Carlos Maier y Cía. registró el nombre comercial de La Gaditana para la cerveza de baja fermentación que fabricaba[22]. Sus orígenes se remontan a 1867, cuando el alemán Carlos Maier fundó la fábrica de cervezas, gaseosas, Seltz y aguas de soda que llevaba su nombre[23].

Málaga

En esta ciudad se encontraba la fábrica de cerveza El Mediterráneo[24]. Sus raíces provenían de la sociedad Paul Heinz y Cía., fundada en Huelva en 1894. Posteriormente, en 1907, se trasladó a Málaga, donde se instaló la nueva fábrica –con una extensión de 2.500 m²– con tecnología alemana y francesa. A cargo de su dirección técnica estaba un maestro cervecero alemán[25]. En la sala de máquinas generadoras había instalado un motor de gas pobre con su correspondiente gasómetro y en otra, dos máquinas frigoríficas con su condensador para producir hielo. Al principio se dedicó a cerveza tipo Pilsen.

1.3. País Vasco

Vizcaya

En 1878 el alemán Carlos Schumann estableció en la capital vizcaína una fábrica de cerveza y gaseosa en la plaza La Salve[26]. En 1900 amplió sus instalaciones e incorporó una máquina para la producción de hielo del fabricante Ferdinand Carré. Más adelante la denominación de la sociedad cambió de Cervezas Schumann a La Salve.

En 1912 nació La Vizcaína, fábrica de cervezas y hielo, fundada por un grupo de comerciantes de coloniales[27]. Sus cervezas se elaboraban con malta española y lúpulo procedente de Borgoña. Su maestro cervecero, Martín de Mokoroa, era originario de Tolosa, pero había ido a Alemania para aprender el oficio. La Vizcaína producía cerveza Pilsen y negra tipo Múnich, envasada tanto en barriles como en botellas grandes y pequeñas.

Ese mismo año de 1912 nació en la capital vizcaína la Cervecera del Norte, fundada por empresarios vascos, para producir cerveza y hielo[28].

San Sebastián

En esta ciudad destacó la fábrica de Benito Kutz[29]. Se estableció inicialmente en el barrio donostiarra de Ategorrieta bajo la razón social de Cervecería de Strasburgo y Fábrica de hielo de Benito Kutz, documentada en el año 1870. Posteriormente, por motivos de ampliación, la fábrica se trasladó al barrio de Ibaeta y para su instalación se levantaron unos pabellones con estructura de madera y muros de mampostería.

Un catálogo de la Exposición Universal de Barcelona de 1888 la describía como una empresa familiar que producía sus cervezas y gaseosas según un sistema de fabricación alemán con los últimos adelantos[30]. Su maquinaria para la fabricación de hielo, de 30 caballos de fuerza, producía 250 kilogramos por hora. Posteriormente, una creciente demanda de la bebida dio lugar a que Benito Kutz iniciara en 1890 la construcción de una fábrica de mayores proporciones[31].

Vitoria

En 1870 Román Knörr Streiff llegó a Vitoria procedente de Alemania en plena guerra franco-prusiana[32]. Al poco tiempo y gracias a la aportación económica de su mujer fundó la fábrica de cervezas La Esperanza, en la que producía cerveza alemana y hielo. Posteriormente la familia Knörr se situó entre los cerveceros más destacados de la zona durante buena parte del siglo XX.

1.4. Asturias

Gijón

En esta localidad se encontraba Suardíaz y Bachmaier, S. en C., cuya marca comercial era La Estrella de Gijón[33]. Fue fundada en 1893 por varios capitalistas e industriales. Bachmaier dirigía la fabricación y el arquitecto Antonio Suardíaz estaba a cargo de la gerencia. Entre ellos también destacaba el banquero Florencio Rodríguez, cuyo nombre iba unido a todos los adelantos del Gijón moderno de aquellos tiempos.

Situada en el barrio de Santa Olalla, próximo al puerto y a la estación del ferrocarril, la fábrica estaba edificada en un solar de 15.000 m² y contaba con cuatro pisos, más otros dos en el subsuelo. Toda la maquinaria procedía de Alemania, concretamente de la empresa Maschinen Fabrik Germania de Chemnitz. Para su motor disponía de dos grandes máquinas de vapor horizontales, una de 90 caballos y la otra de 63, y máquinas heladoras, dos por amoniaco y una por ácido carbónico. Disponía además de una poderosa dinamo para el alumbrado interior y para dar fuerza a los electromotores, por medio de los cuales se limpiaba y embreaba toda la pipería. El sistema incluía un mecanismo de ascensores movidos por vapor para trasladar los productos de unos pisos a otros. En los subterráneos se encontraban la cueva de

fermentación, con 36 cubas a una temperatura próxima a 0 °C, y otras cuevas de reserva, con seis toneles de 3.500 litros. Además de disponer de una maltería propia, contaba con una sala de máquinas, bodegas y salas para embotellar. También disponía de una tonelería, en la que se fabricaban pipas, cubas y demás recipientes, unas cuadras, donde había seis caballos percherones, ocho bueyes y 20 mulas, y las cocheras, que contaban con ocho carruajes.

La Estrella de Gijón producía cinco tipos de cerveza: cerveza extra, principalmente destinada a la exportación a Filipinas, Cuba y Puerto Rico; cerveza C. D., inspirada en la producida en Estrasburgo; el bock doble; el bock moreno; y la cerveza de mesa. Su calidad había ganado algunas distinciones internacionales, como la medalla de oro y cruz de distinción en la Exposición Internacional de Londres de 1896, y la corona cívica y medalla de oro en la Exposición Internacional del Progreso de Bruselas en 1898.

Hay que subrayar que en el año 1899, ante el incremento en el consumo de sus cervezas, hubo que instalar nuevas máquinas con objeto de duplicar la producción y poder servir los pedidos que se hacía desde diferentes puntos de España y países latinoamericanos[34].

Oviedo

La segunda fábrica asturiana se constituyó en el año 1900 en la localidad de Colloto con la denominación de El Águila Negra[35]. Su producción dio comienzo cuatro años más tarde. En su época destacó por las enormes proporciones de una fábrica altamente mecanizada, que además había adquirido diversas patentes extranjeras para el cultivo de levadura, el pasteurizado de la cerveza embotellada y un tapón tipo corona para el cierre hermético de las botellas. Elaboraba tres tipos de cerveza de baja fermentación: Bock Popular, Blonde y Brune.

1.5. Cantabria

Santander

Mención especial merece la capital cántabra, en otros tiempos gran centro productor, como se describió en el capítulo 3. Las dos grandes compañías cerveceras presentes en este momento apostaron por la cerveza de baja fermentación.

La primera fue La Cruz Blanca, que ya en 1878 había llevado a cabo la introducción de modernas tecnologías gracias a la llegada de socios suizos, encabezados por Enrique Meng Olgiati, un erudito en el proceso de elaboración de cervezas. Más adelante, se estableció la sociedad en comandita E. Meng y Cía., domiciliada en la localidad suiza de Prochiavo, que conservó el nombre comercial de La Cruz Blanca[36]. Previamente a este proceso de reinversión en la fábrica santanderina, se realizaron diversos viajes para estudiar las mejores técnicas de fabricación, durante los cuales examinaron algunas de las principales fábricas europeas[37]. Sus socios, con Enrique Meng como director gerente, pertenecían al sector industrial y bancario. Entre ellos cabe destacar a los socios de la antigua Sociedad de Mattossi, Franconi y Cía., de 1848, que llegaron a conseguir una elevada participación en esta nueva sociedad.

La fábrica era un monumento de grandeza y modernidad. El recinto, con numerosos edificios, disponía incluso de un pequeño ferrocarril para comunicar las distintas dependencias del complejo. Para la fabricación de la malta disponía de un edificio de tres plantas. La cebada, una vez germinada artificialmente, secada, desprovista de gérmenes y convertida en malta, era elevada en uno de los patios del edificio, por medio de transportadores movidos a vapor, hasta unos aparatos, sistema Neubecker, de limpieza y pulimentado, donde se separaba el grano según su tamaño. A continuación la malta se depositaba en un aparato magnético, donde se detenían las partículas metálicas que pudiese llevar mezcladas, y a continuación pasaba a un molino para posteriormente descender a las tinas en remojo en el primer piso de la maltería. Las tinas estaban hechas de ladrillo y cal hidráulica con una cobertura de hierro galvanizado y se encontraban junto a las calderas de cocer y las de reposo. La instalación permitía tres cocimientos diarios de 7.500 litros cada uno, o sea, 22.500 litros al día. Siguiendo con el proceso de fabricación, una bomba circular elevaba el mosto resultante de la cocción a los enfriadores, al esterilizador y luego la pasaba al aparato refrigerante para reducir su temperatura. Una vez preparado el mosto para la fermentación, descendía a las bodegas, donde había colocadas 100 tinas de 30 hectolitros cada una. Para las dos primeras fermentaciones, la segunda de las cuales se efectuaba en otras bodegas más bajas llamadas de conserva, había un espacio de 1.000 m². Posteriormente se producía la clarificación del líquido, que quedaba depositado en los 227 toneles de 25 y 32 hectolitros repartidos en las

diez bodegas, y luego se introducía en pequeños barriles de 30 a 200 litros, de los cuales había más de 8.000 disponibles. Una parte de la producción se transportaba y expendía en barriles y el resto se embotellaba.

La maquinaria principal la constituían tres generadores de vapor de 210 caballos de fuerza, dos máquinas de producción de hielo, una dinamo de luz eléctrica, una heladora de la marca Carré[38], una caldera de batir a fuego de 6.800 litros capacidad y otra de batir a vapor de 7.500 litros. La fábrica disponía, asimismo, de otras dependencias destinadas a la fabricación de agua de Seltz y gaseosas, reparación de tonelería, almacén de barriles, lavado y embreado de los mismos, taller de barrilería, carpintería y cajas de empaque, laboratorio, servicio de incendios y maquinaria para sacar el bagazo de la malta. Debe destacarse finalmente la presencia de viviendas destinadas a los obreros y una extensa huerta para el cultivo de lúpulo.

La denominación La Cruz Blanca daba nombre a los cuatro tipos de cerveza que producía: La Imperial, de estilo inglés; la clase doble bock, estilo Pilsen; la morena doble bock, estilo Múnich; y la cerveza de mesa.

La marca llegó a ser premiada con numerosos galardones en diversos concursos y exposiciones internacionales, como la medalla de oro de Burdeos en 1882, de Ámsterdam (1883), de Amberes (1885), de Zaragoza (1886), de París (1887 y 1889); la gran medalla de la academia agrícola, manufacturera y comercial de Francia; la medalla de oro de Barcelona en 1888; el diploma de mérito extraordinario de Londres en 1889; y el gran premio en la Exposición Universal de París de 1900[39], entre otros.

La otra gran fábrica de cerveza santanderina fue La Austríaca, inaugurada en el año 1876 y posteriormente trasladada para su ampliación en 1890 a la localidad santanderina de Cajo[40]. En 1897 se constituyó en sociedad anónima con un capital de 1.100.000 pesetas, en el que se hallaban comprometidos los mayores capitalistas santanderinos, entre los cuales destacaba el marqués de Valbuena[41].

La Austríaca elaboraba cervezas de baja fermentación con la marca Triple Bock y Salvator[42]. Nada más aparecer su cerveza en el mercado, se podía encontrar en muchos cafés y cervecerías de algunas provincias españolas. De hecho, hasta finales de siglo los dueños se vieron obligados en diferentes ocasiones a ampliar tanto la maquinaria como las dependencias debido a la

demanda a la que tenían que hacer frente.

En 1905 la fábrica disponía de 100 operarios en sus instalaciones. Importaba la mayor parte de la malta desde Austria y el lúpulo, de la región de Baviera. Fabricaba hielo con tres máquinas de una capacidad de producción de 20 toneladas diarias.

Entre los galardones que obtuvo destaca el que logró en la Exposición Universal de Barcelona en 1888[43].

1.6. Aragón

Zaragoza

En 1898 un grupo de capitalistas aragoneses, entre ellos el alcalde de Zaragoza Ladislao Goizueta, se pusieron de acuerdo para fundar La Zaragozana[44], que se puso en marcha en el año 1900. Esta fábrica de cerveza, hielo y malta importaba la tecnología que necesitaba de Alemania, país al cual también pertenecía su primer maestro cervecero. El primer reconocimiento de su cerveza llegó en la Exposición Internacional de Londres de 1902, donde obtuvo el diploma de honor con gran medalla de oro. Posteriormente, en 1908, recibió otra medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa celebrada en la capital aragonesa.



Etiquetas utilizadas por cerveceros españoles entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX. De izquierda a derecha y de arriba abajo: La Tropical, Las Palmas de Gran Canaria; fábrica San Juan, Valladolid; fábrica de cervezas alemanas, Bilbao; La Gaditana, Cádiz; Mahou, Madrid; fábrica Suardiaz y Bachmaier, Gijón; fábrica La Austriaca, Santander; La Esperanza, Vitoria; fábrica El León, San Sebastián; Gambrinus, Valladolid; fábrica Ernesto Petry, Barcelona; fábrica de cerveza Moritz, Barcelona; fábrica La Española, Cádiz; La Cruz Blanca, Santander; fábrica El Águila, Madrid; fábrica Antonio Añón Lacasa, Gandía; fábrica La Vizcaína, Bilbao; fábrica La Cruz del Campo, Sevilla;

Estrella de Galicia, La Coruña; fábrica J. Damm, Barcelona.

Fuente: imágenes cedidas por Enrique Solaesa.

1.7. Galicia

La Coruña

En la capital gallega se constituyó en 1900 la fábrica de cerveza y hielo Casado Hermanos y Cía. Posteriormente, en 1905 se trasladó al barrio de La Pallona aprovechando sus necesidades de ampliación[45]. La maquinaria fue traída desde Ginebra y Alemania, con una capacidad de producción de 1.000 litros diarios de cerveza y una tonelada de hielo por hora. La cerveza salió al mercado con la marca Osiris.

En 1906 nació Estrella Galicia. Su fundador, José M^a Rivera, provenía del mundo de los negocios[46]. Después de haber emigrado a Cuba y México, donde estuvo trabajando en la fabricación de helados, regresó a España en la década de los noventa e inició con otros socios un negocio de fabricación de chocolate y pastas de harina. Por esta razón, antes de su entrada en el mundo cervecero, Rivera ya había tenido experiencias con maquinarias de frío industrial. Posteriormente estuvo involucrado en otros negocios, como en la fabricación de madera, donde pudo haberse dedicado a la elaboración de barriles para transportar vino y cerveza. Su primer contacto con la fabricación de cerveza se produjo en 1901 tras su entrada como socio en la mencionada empresa de Casado Hermanos y Cía., S. en C. En 1906 inició su aventura en solitario tras la petición al Ayuntamiento coruñés de un permiso para la edificación de una fábrica de cerveza y hielo, cuya finalización no se produjo hasta 1910. La fábrica disponía de dos máquinas de producción de hielo del fabricante Raoul Pictect. Por otra parte, la malta se la suministraba la firma alemana Ignaz & Wilhelm y el lúpulo, la también alemana Jacob Treumann.

En 1913 los ingleses Henry y Robert Guyatt establecieron una fábrica de cerveza denominada Corunna Brewing Company[47]. En ella elaboraban variedades al estilo inglés como Pale Ale, Strong Ale, Double Stout o Mild Ale, entre otras. Sus cervezas iban destinadas mayoritariamente a la colonia inglesa que en esa época trabajaba en los astilleros de El Ferrol.

1.8. Comunidad Valenciana

Valencia

La producción cervecera en la capital de la Comunidad Valenciana destaca, en general, por haberse llevado a cabo en pequeñas fábricas con una producción más reducida en comparación con algunas de las cerveceras arriba descritas. De hecho, a través del impuesto de 1917 se contabilizan hasta diez fabricantes con una media de producción del 0,18% sobre el global español[48].

Las evidencias indican que una parte de ellas pertenecía al sector de bebidas gaseosas, que en algunos casos pudo gasificar cerveza de alta fermentación para tratar de emular las características de la de baja fermentación. Efectivamente, la falta de proyectos de inversión elevados quizá las privó de las tecnologías necesarias para producir directamente la cerveza de baja fermentación. Tal como refleja Javier Vidal, la industria cervecera valenciana no deja de ser un ejemplo más de la actividad en la región, que desde finales del siglo XIX se había basado en un alto grado de atomización de su propiedad empresarial y una débil capacidad para la innovación tecnológica[49].

1.9. Navarra

Pamplona

En el año 1900 Luis Ros fundó la primera fábrica de cerveza y malta en la capital de Navarra[50]. Este empresario había constituido anteriormente una fábrica de hielo artificial, bebidas gaseosas y sifones. Finalmente decidió ampliar su negocio con la fabricación de cerveza, para lo que adquirió dos solares anexos. El primero, con una superficie de 288 m², lo destinó a la instalación de la fábrica y en el segundo, de 350 m², emplazó un jardín-cervecería.

La fábrica disponía de bodegas subterráneas, planta baja y tres alturas, y además tenía una maltería con un tostador de la marca Otto Werhle. La capacidad de producción de mosto de cerveza era de 1.000 litros por operación, por lo que podría suponerse una contenida producción de 2.000 litros diarios, que vendía con la marca La Moderna. La instalación frigorífica era del fabricante francés Raoul Pictect y tenía una capacidad de producción de 100 kilogramos de hielo por hora.

En 1910 Luis Ros envió a su hijo a la ciudad alemana de Colonia para

continuar sus estudios y prácticas cerveceras. De este modo empezó a prepararse la segunda generación del negocio.

Para acabar este apartado puede concluirse que gran parte de las inversiones realizadas en la industria cervecera coincidió con el gran ciclo inversor de 1898-1903, conocido como el «auge finisecular», originado por la avalancha de capitales procedentes del exterior. Justo en esta época se configuró en España la gran empresa moderna, con excepción de la ferroviaria y la minera, surgidas anteriormente[51].

2. La llegada de economías de escala a la industria cervecera española

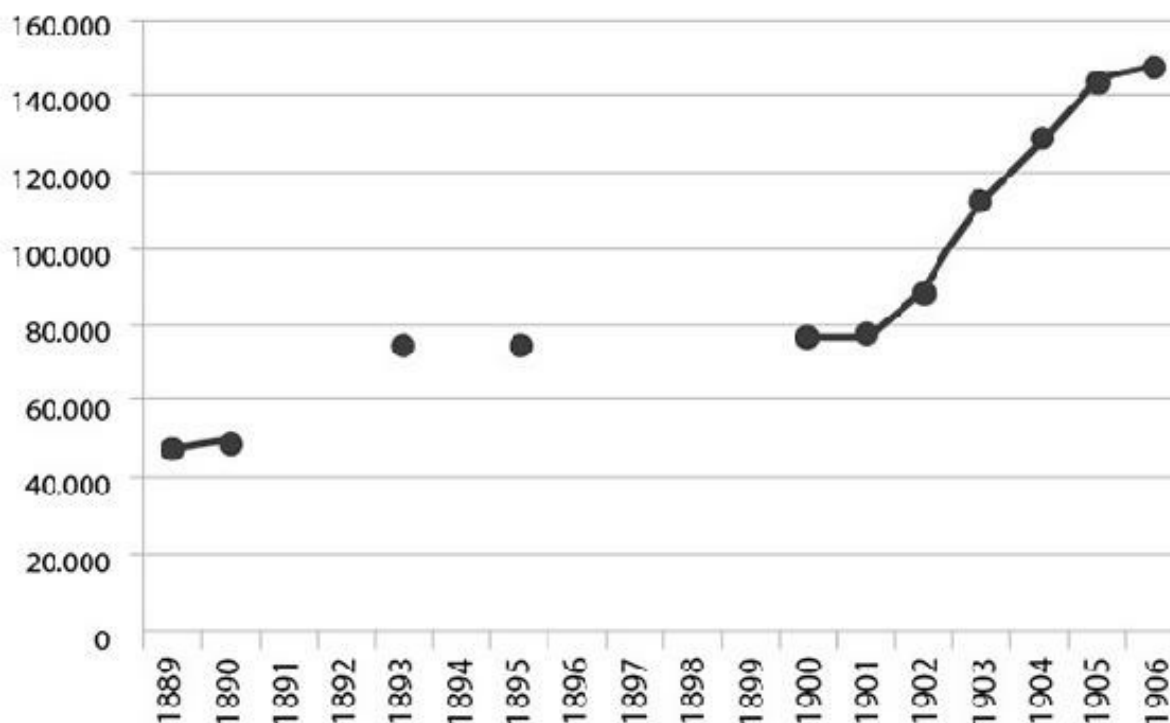
La incorporación de nuevas tecnologías en las fábricas de cerveza españolas distribuidas a lo largo del territorio peninsular, entre las que destaca la aplicación del frío artificial para la elaboración de cerveza de baja fermentación, trajo consigo la llegada de economías de escala en el sector.

Siguiendo con las teorías de Alfred Chandler apuntadas en el capítulo anterior, las economías de escala aparecen cuando el aumento de tamaño en una sola unidad operativa que produce un determinado producto reduce el coste unitario de producción[52]. Para este autor el desarrollo de nuevas tecnologías y la apertura de nuevos mercados generan economías de escala y diversificación, a la vez que reducen los costes de transacción, lo que da lugar a la gran empresa industrial multidivisional. Por otra parte, las unidades productivas alcanzan economías de escala más pronunciadas, o lo que es lo mismo, el coste unitario disminuye con mayor rapidez a medida que aumenta el volumen de materiales procesados. Por esta razón, las grandes plantas industriales que operan en su escala mínima eficiente, mediante el volumen de producción necesaria para alcanzar el coste unitario mínimo, tenían unas espectaculares ventajas en costes sobre las plantas que no alcanzaban dicha escala. Chandler argumenta, además, que puesto que los productos de las nuevas tecnologías eran a menudo nuevos, o muy perfeccionados, los menores precios conseguidos por las economías de escala aumentaron considerablemente la demanda, ampliando de este modo la dimensión óptima de la planta, al menos hasta que se alcanzasen los límites impuestos por la tecnología.

Las mayores necesidades de capital para la producción de cerveza de baja fermentación y las mejoradas propiedades organolépticas de la bebida en comparación con la cerveza de alta fermentación hicieron posible, de acuerdo con la teoría de Chandler, elevadas inversiones en costes fijos que dieron paso al aumento de la capacidad productiva del sector, una disminución del número de sus fabricantes e incrementos de la demanda de cerveza. Asimismo, los pequeños fabricantes, incapaces de hacer frente a esos requerimientos de capital y operando a un coste unitario más elevado, fueron forzados a la desaparición o, en todo caso, reducidos a un ámbito local.

A través de los datos del impuesto de contribución industrial se calcula que durante el periodo 1889-1906, que coincide con elevadas inversiones en fábricas de cerveza de baja fermentación repartidas en España, la capacidad productiva del sector, medida en el volumen de sus calderas de producción, pasó de 47.302 litros a 147.800 litros, lo que supone un aumento del 312,46% [53].

Cuadro 7.1 Capacidad total de las calderas de producción de cerveza en España, 1889-1906 (en litros)

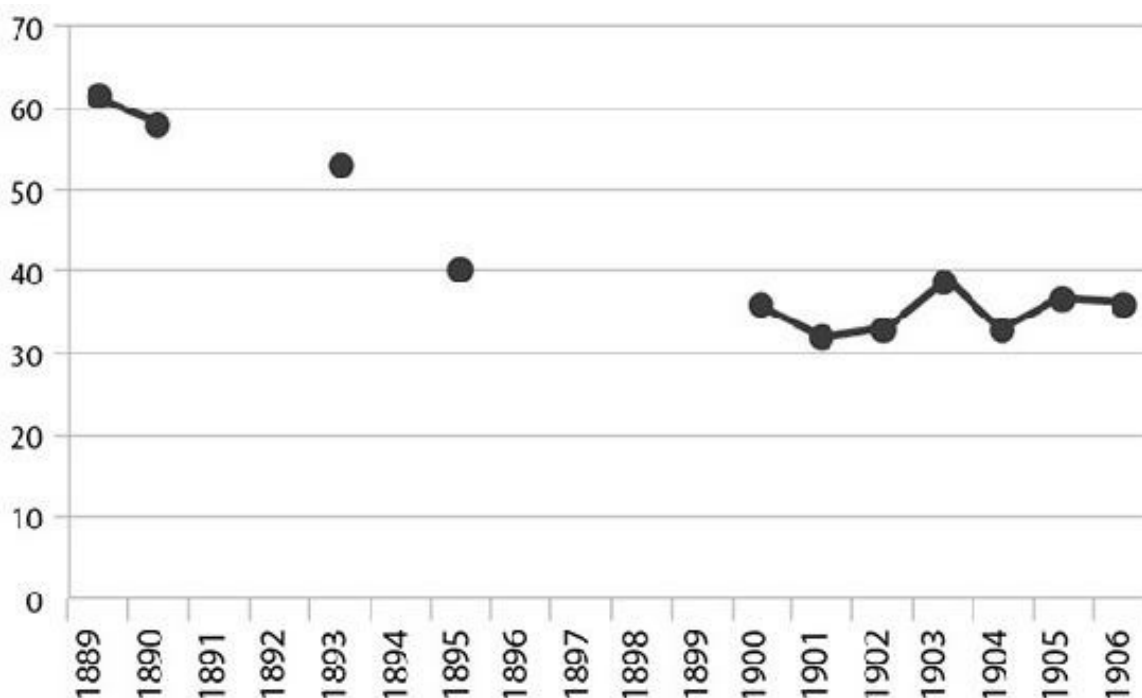


Fuente: *Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio* (1889, 1890, 1893, 1895, 1900-1906). No consta información para el País Vasco ni Navarra.

A su vez, durante el mismo periodo, el número de fabricantes descendió de los 61 de 1889 hasta los 36 operativos en 1906, es decir, hubo una disminución del 40%.

En definitiva, se inició un nuevo periodo con un cambio en las relaciones capital-trabajo, en las que el perfeccionamiento y la reordenación de los factores originaron ventajas de coste evidentes en las fábricas más intensivas en capital que acabaron finalmente con la expulsión de pequeños y medianos fabricantes.

Cuadro 7.2 Número de fábricas de cerveza en España, 1889-1906



Fuente: *Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio* (1889, 1890, 1893, 1895, 1900-1906). No consta información para el País Vasco ni Navarra.

La estructura de la oferta resultante de este proceso generalmente dependía del tamaño del mercado donde operaban las fábricas. En provincias con elevada población surgió un régimen de oligopolio para satisfacer la demanda generada. Ese fueron los casos de Barcelona (678.000 habitantes)^[54] –Damm y Ernesto Petry–, Madrid (552.000) –El Águila, Hijos de C. Mahou, Santa Bárbara y El Laurel de Baco–, Valencia (320.000) –con diez pequeñas cerveceras– y Cádiz (294.000) –Carlos Maier y La Portuense–. Por su parte,

en provincias con una población más reducida se estableció un régimen prácticamente de monopolio para abastecer el consumo de su población. Así ocurrió en Zaragoza (104.000 habitantes) –La Zaragozana–, Vizcaya (103.000) –La Cervecera del Norte–, La Coruña (82.000) –Estrella Galicia–, Navarra (53.000) –Viuda de Ros–, Guipúzcoa (46.000) –Juan y Teodoro Kutz–, Álava (26.000) –La Esperanza–, y Asturias (59.000) –El Águila Negra en Oviedo y La Estrella de Gijón–. Como excepciones pueden mencionarse las ciudades de Sevilla (353.000 habitantes), Málaga (219.000) y Santander (59.000). En el caso de las dos provincias andaluzas, con un elevado número de población, se establecieron sendos monopolios a cargo de Cruzcampo y El Mediterráneo, respectivamente, sin que llegaran a aparecer más iniciativas empresariales significativas. En cambio, en la capital cántabra, con un reducido número de población, se establecieron dos grandes fábricas: La Cruz Blanca y La Austríaca. Esta situación, como se observará más adelante, derivó en la implantación de un elevado número de depósitos por parte de estas dos cerveceras a lo largo de la geografía española para dar salida a su ingente producción.

La situación reflejada tiene un paralelismo con la implantación de la industria cervecera en Italia aproximadamente para el mismo periodo. Según Andrea Colli, anteriormente a esta etapa el sector cervecero italiano estaba configurado por compañías de pequeño y mediano tamaño, y la bebida se producía con unos costes fijos moderados y una dirección técnica ejercida en su mayor parte por maestros cerveceros foráneos[55]. A partir de la segunda mitad del siglo XIX se fueron incorporando diversas innovaciones surgidas en la Europa septentrional, como la fabricación de frío artificial, procesos de filtración de la bebida, tecnologías de envasado y cierre de envases principalmente. Este proceso facilitó, al igual que en España, la aparición de economías de escala en la producción de una cerveza de baja fermentación de calidad y en masa a un coste más reducido, gracias a lo cual esta bebida se situó al alcance de las capas medias y bajas de población. Asimismo, significó la desaparición definitiva de productores incapaces de adaptarse a las nuevas necesidades tecnológicas aplicadas en las grandes compañías.

Por su parte, en Alemania, país líder de producción de cerveza en Europa a lo largo de este periodo, como se verá en el capítulo 8, también se construyeron con rapidez diversas fábricas suficientemente grandes para beneficiarse de las ventajas de coste derivadas de las economías de escala[56]. Entre las nuevas

tecnologías incorporadas destacaban las modernas técnicas de esterilización y conservación derivadas de las investigaciones de Louis Pasteur, el compresor para el enfriamiento de Carl von Linde, la mejora de sistemas de ebullición al vapor y nuevas técnicas de embotellado. Con esta situación, diversos productores pasaron a dominar en sus áreas regionales. Así, por ejemplo, en 1911 menos del 10% de los productores ya representaban el 37% del total de la cerveza producida. Por otra parte, paralelamente al aprovechamiento más o menos intenso de la explotación de las ventajas en coste derivadas de las economías de escala, la existencia de una gran población rural y la falta de mercados urbanos concentrados redujeron en muchos casos el tamaño de las cerveceras alemanas, que se centraron mayoritariamente en producir para su entorno más cercano. Otro motivo que incentivó la localización regional de gran parte de la industria alemana tuvo su origen en la ley de 1516 surgida en Baviera para proteger la calidad de la cerveza. Esta situación dio lugar a una particular doctrina cervecera que incentivó el consumo de la cerveza producida en el ámbito más cercano[57].

En contraste, al existir grandes núcleos de población en España, su industria cervecera se constituyó en un contexto de elevada concentración de la producción. Según el impuesto de consumos aparecido en 1917, en el que constan por primera vez cifras desagregadas para la producción de cada cervecera española, el 45% de la producción estaba en manos de tres cerveceras –El Águila, Damm y Cruzcampo– y el 94%, en 18 compañías repartidas por toda la Península[58].

Finalmente, cabe subrayar que las cerveceras que dominaron este sector durante el siglo XX en España se constituyeron antes de la Primera Guerra Mundial, con la excepción de Cervecería de Canarias y San Miguel, fundadas en 1939 y 1957, respectivamente.

Cuadro 7.3 Año de fundación de las grandes cerveceras españolas

Cerveceras	Año	Ciudad
Santa Bárbara	1815	Madrid

La Cruz Blanca	1848	Santander
Ernesto Petry (Moritz)	1856	Barcelona
Juan y Teodoro Kutz	1870	San Sebastián
S.A. Damm	1872	Barcelona
La Austríaca	1876	Santander
La Salve	1880	Bilbao
Hijos de C. Mahou	1890	Madrid
La Estrella de Gijón	1893	Oviedo
El Laurel de Baco	1895	Madrid
El Águila	1900	Madrid
El Águila Negra	1900	Oviedo
La Zaragozana	1900	Zaragoza
La Cruz del Campo	1904	Sevilla
El Mediterráneo	1907	Málaga

La Cervecera del Norte	1912	Bilbao
La Vizcaína	1912	Bilbao

Fuente: *Anuarios Financieros y de Sociedades Anónimas* e información proporcionada por diversas fuentes a lo largo de esta obra. Las fechas de fundación corresponden al primer año que la generación familiar se dedicó al negocio cervecero. Por ejemplo, la S. A. Damm se creó en 1910 pero la familia Damm fabricaba cerveza desde 1872. En este cuadro se reflejan únicamente las compañías cerveceras que en 1917 tenían una cuota de producción española superior al 1%. Este año está escogido al aparecer un nuevo impuesto de consumo sobre la cerveza a través del cual se dispone por primera vez de información sobre la producción individual de cada cervecera operativa en España. Las cifras de producción constan en el cuadro A3.1 del anexo 3.

Más allá de las ayudas otorgadas por las economías de escala para imponer el dominio de las grandes compañías a lo largo del siglo XX, hay que mencionar también la aparición de la Asociación de Fabricantes de Cerveza, organizada en 1922 por los principales productores de cerveza[59]. En ella se llegaron a acuerdos cartelizados para tratar de reducir al mínimo la competencia y crear las condiciones apropiadas para hacer frente a nuevos competidores que pudieran surgir en un futuro. Entre sus principales acuerdos cabe mencionar el exhaustivo reparto de zonas de venta y la fijación de precios pactados.

Por último, aunque esta industria históricamente había dependido del capital, los conocimientos y la tecnología extranjeros, una vez implantadas definitivamente las compañías dominadoras del sector en 1913, la mayor parte de su capital fue español.

Cuadro 7.4 Nacionalidad del capital social de las compañías cerveceras con una cuota de producción superior al 1% en 1917

País de procedencia del fundador o de la mayor parte de los socios	Fábrica de cerveza	Cuota de producción (%)

España	El Águila	25,37
	S.A. Damm	13,64
	La Cruz del Campo	10,59
	El Águila Negra	4,46
	La Cervecera del Norte	3,79
	La Austríaca	2,62
	La Estrella de Gijón	2,57
	La Zaragozana	2,56
	La Vizcaína	1,52
	El Laurel de Baco	1,16
	Total España	68,29
	Ernesto Petry	6,68

Alemania	Juan y Teodoro Kutz	2,98
	El Mediterráneo	2,55
	Santa Bárbara	2,43
	La Salve	1,86
	Carlos Maier	0,76
	Total Alemania	17,26
	Francia	Hijos de Mahou
Total Francia		5,49
Suiza	La Cruz Blanca	3,46
	Total Suiza	3,46
Total		94,50

Fuente: Registro Mercantil de Barcelona y Madrid e información proporcionada por diversas fuentes a lo largo de esta obra. El año 1917 está escogido al aparecer un nuevo impuesto de consumo sobre la cerveza a través del cual se dispone por primera vez de información sobre la producción individual de cada cervecera operativa en España. Por esta razón los porcentajes de la cuota de producción no suman

el 100%, sino el 94,50%. Las cifras de producción constan en el cuadro A3.1 del anexo 3.

Por tanto, no sólo está el hecho de reconocer al sector cervecero español su pronta puesta en práctica de economías de escala en un país donde los rasgos artesanales todavía pervivían con amplitud, sino además que esta situación fuera ocasionada en su mayoría por capital español a través de unos empresarios que creyeron en una bebida que justo acababa de despuntar en un país de marcada tradición vinícola.

La génesis de la cerveza

DEL GRANO DE CEBADA AL BOCK

De cada mil personas que en estos días de calor mitigan su sed con fresco y espumante bock de cerveza, apenas una ó dos conocerán la complicada serie de operaciones que exige la fabricación de esta bebida, más popular cada vez en nuestro país.

Póscase dicha fabricación, cuya antigüedad se remonta á los antiguos egipcios y fenicios, en la propiedad que tienen los granos de los cereales de transformar su almidón en glucosa por medio de un principio, la diastasa, que se desarrolla en ellos durante la germinación; es la que ofrecen los mostos ó líquidos que contienen dicha glucosa. Se experimenta la fermentación alcohólica bajo la acción del aire y de la levadura de cerveza, y en la facilidad con

que las flores ferocesinas del lúpulo comunican sus principios amargos y aromáticos mediante la maceración. Por consiguiente, son necesarias tres primeras materias: granos de cereales, ó mejor dicho, de cebada, que es el cereal más barato y el que más glucosa contiene; levadura, y flores de lúpulo, sin contar el agua, que también desempeña papel importantísimo.

En efecto, la primera operación consiste en echar en agua la cebada, dentro de enormes cubos ó tanques cilíndricos, con el fondo en forma de embudo con su correspondiente orificio de salida. Allí se remueve bien el grano, y después de quitar la primera agua, que sale muy sucia, se pone otra, hasta un palmo de altura por encima de la cebada. Esta se hincha poco á poco, y al cabo de algún tiempo exhala un fuerte olor á manzanilla, lo que indica al

cervecero que ha llegado á su término el "remojado" y puede procederse á la "germinación". Para ello, ábranse los fondos de los tanques, y el grano mojado pasa á la cámara germinadora, vasta sala muy ventilada y de

piso impermeable, sobre el que forma la cebada espesa capa, que unos cuantos operarios, descalzos ó con alpargatas de suela muy blanda, remueven cada seis ó ocho horas con largas palas de madera.

A las veinticuatro horas, próximamente, los granos de las capas superiores empiezan á germinar, apareciendo en ellos diminutas raicillas y la puntita del tallo. Los operarios echan hacia al fondo estos granos y sacan á los de debajo, para que la germinación se verifique por igual. De siete á diez días en verano, y casi el doble en invierno, tarda la cebada en germinar por completo, lo que se conoce por ser cada tallo tan largo como su correspondiente grano. La diastasa, elemento transformador

del almidón en glucosa, ya se ha desarrollado, y es preciso detener la germinación por medio del "desechado". El grano vuelve á extenderse, pero no en la cámara germinadora, sino en otros departamentos donde la ventilación se cambia con una temperatura de 80 grados. Una vez seco, se le agita y se le pisa con zuecos para desprender las raicillas, y á renglón seguido se le tamiza. Después de estas operaciones, recibe el nombre de "malta seco"; pero aun

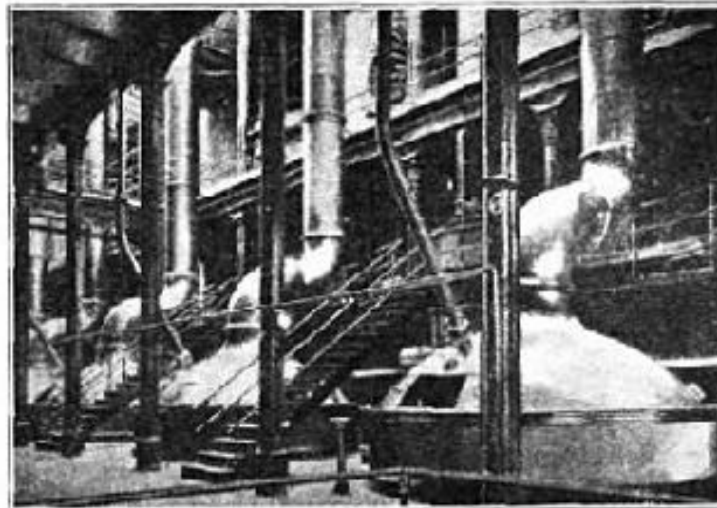
faltaba tostarlo en estufas de aire caliente, para darle el color y el sabor, según el grado de torrefacción que alcanza, en malta pálido, amarillo, ámbar, coloreado, etc.

Después de tres días después, procédese á la "molienda" del malta, que se hace por medio de cilindros, hasta reducirlo á una suerte de sémola, y con esto puede el fabricante pasar á un segundo grupo de operaciones, que constituyen

la preparación del mosto. Comiénzase ésta por el "brucado", que tiene por objeto disolver la diastasa del malta á 75 grados de temperatura, condición indispensable para que el almidón se forme en glú-



EN LA CÁMARA DE LA GERMINACIÓN



LAS CALDERAS DEL BRUCADO

Cueva de germinación y calderas de braceado de una fábrica de cerveza española en 1909. Fuente: *Alrededor del Mundo* (18 de agosto de 1909).

© Biblioteca Nacional de España.

3. La dependencia tecnológica del exterior

España no destacó en investigación y desarrollo de tecnología en la industria cervecera. De hecho, la mayor parte de las compañías del sector invirtieron tanto en tecnología como en conocimientos provenientes del exterior, lo que confirma lo que han señalado en numerosas ocasiones Patricio Saiz y José M^a Ortiz Villajos[60].

Cuadro 7.5 Patentes solicitadas y puestas en práctica en España por países, 1845-1913

Origen solicitantes de patentes	Solicitadas	Total de patentes solicitadas (%)	Puestas en práctica	Total de patentes en práctica (%)
España	27	28,42	3	14,29
Francia	24	25,26	9	42,86
Alemania	13	13,68	4	19,05
Cuba	6	6,32	1	4,76
Gran Bretaña	4	4,21		
Bélgica	3	3,16		

Filipinas	2	2,11	1	4,76
Luxemburgo	2	2,11	1	4,76
Estados Unidos	2	2,11		
Austria	1	1,05		
Dinamarca	1	1,05		
Polonia	1	1,05		
Portugal	1	1,05		
Suecia	1	1,05	1	4,76
Suiza	1	1,05	1	4,76
Desconocidos	6	6,32		
Total	95	100,00	21	100,00

Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, 1845-1873: Número de Privilegio: Ultramar 78, 1.102, 2.078, 5.084; 1879-1913: Número de Patente: 403, 452, 539, 1.013, 1.538, 1.722, 1.999, 2.086, 2.655, 3.441, 3.661, 3.848, 4.162, 4.178, 4.324, 4.423, 4.647, 5.438, 6.882, 7.524, 7.507, 8.869, 8.963, 9.168, 9.501, 10.147, 10.248, 10.303, 10.455, 10.596, 11.356, 12.138, 12.489, 13.485, 13.963, 14.207, 14.408, 14.407, 14.740, 14.595, 14.985, 15.120, 15.249, 15.450, 15.490, 15.491, 17.355, 18.739, 18.834, 20.060, 20.571, 18.879, 20.654, 21.165, 21.619, 21.063, 22.249, 22.462, 24.091, 24.503, 25.212, 27.444, 27.916, 28.117, 28.721, 29.313, 29.719, 30.079, 30.782, 31.854, 31.967, 34.242, 34.298, 34.582, 34.755, 37.215, 37.552, 38.434, 38.580, 40.701, 40.895, 42.971, 43.592, 43.987, 45.620, 47.584, 48.612, 49.072, 47.640, 53.860, 56.557.

Aunque surgieron algunas iniciativas españolas de solicitud de patentes, algunas veces en el sector de bebidas en general y otras en el sector cervecero en particular, muy pocas se pusieron finalmente en práctica. De hecho, la

mayor parte de las 95 solicitudes de patentes relacionadas con la industria cervecera realizadas en España entre 1845 y 1913 en su mayoría las hicieron extranjeros. Destacaron máquinas para fabricar cerveza, sistemas de cerrado de envases, procedimientos para la ventilación y el enfriamiento, sistemas para conservar inalterable la cerveza y filtrarla, aparatos de presión para servirla a través de barril y novedosos envases, barriles, jarras y cajas para transportar la bebida, entre otras aportaciones[61].

Tal como muestra el cuadro 7.5, España lideró la petición de patentes relacionadas con la industria cervecera entre 1845 y 1913, con el 28,42% de las solicitudes realizadas, seguida de cerca por Francia, con el 25,26% de las mismas, y por Alemania, con el 13,68%.

Esta posición de liderazgo español experimenta un cambio cuando se trata de analizar el número de patentes puestas efectivamente en marcha. En este sentido, y con las cifras del cuadro 7.5, esta clasificación la encabezó Francia, con el 42,86% de patentes solicitadas puestas en práctica, seguida de Alemania, con el 19,05%, mientras España un 14,29% de patentes solicitadas puestas en práctica, o lo que es lo mismo, tres patentes aplicadas. Dos de ellas procedían de Madrid: una era de 1891 –«un procedimiento para gasear las aguas naturales y preparar las oxigenadoras artificiales en... cerveza»– y la otra de 1907 –«Una máquina denominada “Hispania” para la saturación del agua con el anhídrido carbónico aplicable a la fabricación de... cerveza»–. La tercera data de 1887 y procedía de Santander: «un aparato para la conservación de... cervezas, así como la conservación de los envases de estos líquidos cuando éstos son de madera»[62].

Esta crónica dependencia de tecnología exterior del sector cervecero español se ha podido ir observando a lo largo del primer apartado de este capítulo. En la descripción llevada a cabo se ha podido constatar que la mayor parte de tecnología incorporada en las fábricas de cerveza españolas procedía principalmente de Alemania y en menor medida de Francia. Por otra parte, al examinar una a una las patentes alemanas y francesas puestas en práctica en la Península a través del Archivo Histórico del *Boletín Oficial de Patentes y Marcas*, se observa que faltan la mayor parte de las marcas descritas en el primer apartado. Por tanto, muchas de las innovaciones extranjeras operativas en España no llegaron a registrarse como patentes al menos hasta 1913. Esta situación quizá puede llevar a la conclusión de que la mayor parte de los

fabricantes extranjeros no llegaron a angustiarse por la apropiación indebida de su tecnología en un país de elevada dependencia como España.

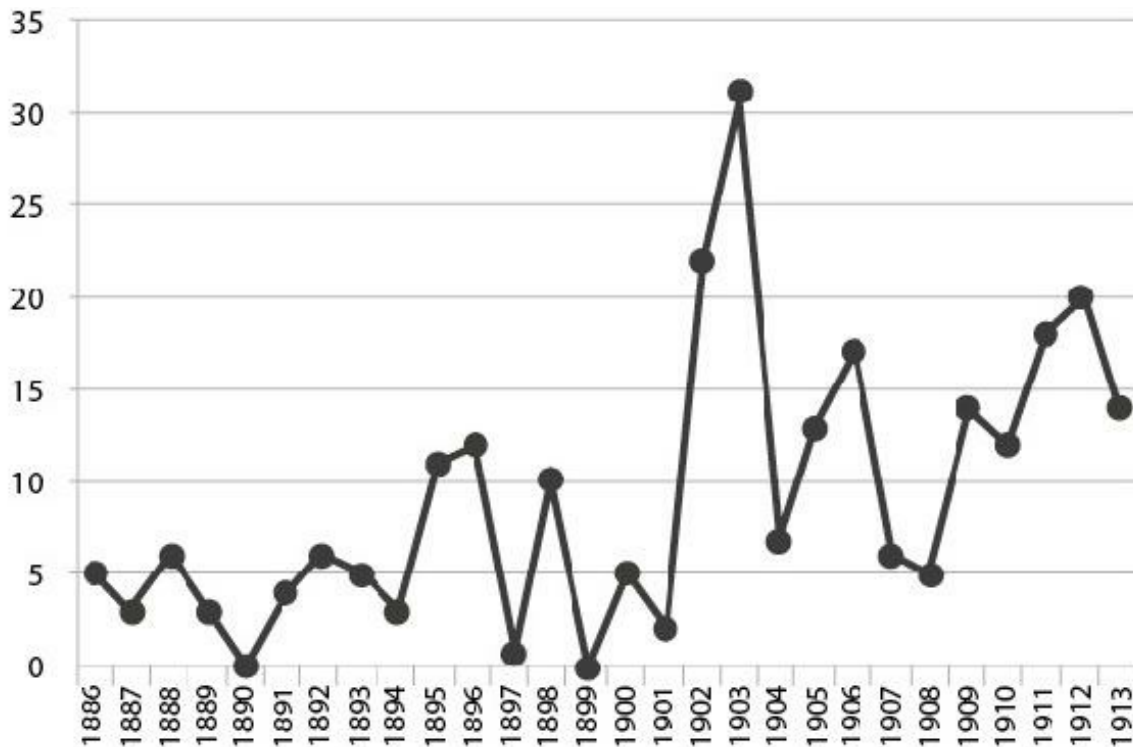
4. La solicitud de marcas en el sector cervecero español

Antes de 1870 los productores de cerveza solían diferenciar la bebida destacando el nombre de la fábrica en sus botellas, sin que en general llegara a producirse un gran despliegue en torno a cuestiones de marca.

En este sentido, retomando los postulados de Chandler, el desarrollo de nuevas tecnologías, junto con la apertura de nuevos mercados, no sólo generaba economías de escala, sino también una diversificación del producto. Efectivamente, la llegada de la fabricación de cerveza de baja fermentación a España dio lugar a la aparición de diversos tipos de cerveza producidos por cada uno de los grandes fabricantes, que obtenían una bebida con una calidad homogénea –lejos de la impredecible calidad de la cerveza de alta fermentación– y, por tanto, estaban en disposición de ofrecer una imagen de marca[63].

En este sentido, entre 1886 y 1913 se realizaron 255 peticiones de marcas y nombres comerciales para cerveza. Esta elevada cifra es un reflejo de la destacada actividad cervecera que en esos momentos había en España. El común denominador de una gran parte de esas marcas tenía su inspiración en términos provenientes principalmente de Alemania y Gran Bretaña, con un espíritu emulador de sus cervezas, que resultaban un referente en España. No resulta difícil observar en los datos del registro solicitudes de marcas acompañadas de vocablos como Bock, Ale, Porter, Stout, Pilsen, Múnich, Salvator o Imperator[64]. Como muestra el cuadro 7.6, esta solicitud de marcas mantuvo una tendencia creciente a largo plazo y llegó a dos destacados máximos, en 1902 y 1903, con 22 y 31 marcas solicitadas, coincidiendo con una etapa de crisis económica generalizada. Estas cuestiones dejan entrever que su aparición no estaba únicamente encaminada a ser un mero mecanismo de distinción o innovación destinado a la conquista de mercados, sino también una activa estrategia de negocio destacada tanto por la protección como por la imitación del extranjero[65].

Cuadro 7.6 Solicitudes de marcas y nombres comerciales en el sector cervecero español, 1886-1913



Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

Respecto a las compañías solicitantes, según información procedente del Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas, destacan tres grupos. Por un lado, estaban las cerveceras de gran dimensión, ranquin encabezado por la asturiana El Águila Negra con diez solicitudes de marcas, seguida de la barcelonesa Damm y la madrileña El Águila con nueve y ocho solicitudes respetivamente, tal como indica el cuadro 7.7.

Cuadro 7.7 Número de marcas solicitadas por compañías cerveceras, 1886-1913

Compañía	Provincia	Marcas solicitadas
El Águila Negra	Oviedo	10

Damm	Barcelona	9
El Águila	Madrid	8
La Cruz Blanca	Santander	7
Juan Musolas	Barcelona	7
Henry y Robert Guyatt	La Coruña	7
La Cruz del Campo	Sevilla	6
La Cervecera del Norte	Vizcaya	5
Carlos Maier y Cía.	Cádiz	4
Hijos de C. Mahou	Madrid	4
La Austríaca	Santander	3
Santa Bárbara	Madrid	3
Hijos de Pascual	Madrid	3
Benito Kutz	Guipúzcoa	2
El Laurel de Baco	Madrid	2

El Mediterráneo	Málaga	2
Ernesto Petry	Barcelona	2
La Estrella de Gijón	Oviedo	2
La Zaragozana	Zaragoza	2

Fuente: Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913). En este cuadro se reflejan únicamente las compañías cerveceras que en 1917 tenían una cuota de producción española superior al 1%. Este año está escogido al aparecer un nuevo impuesto de consumo sobre la cerveza a través del cual se dispone por primera vez de información sobre la producción individual de cada cervecera operativa en España. Las cifras de producción constan en el cuadro A3.1 del anexo 3.

Destacan la ovetense El Águila Negra con diez solicitudes de marcas entre 1886 y 1913, seguida por la barcelonesa Damm con nueve y la madrileña el Águila con ocho.

El segundo grupo estaba formado por fabricantes relacionados con el sector de bebidas gaseosas que producían cerveza de alta fermentación para gasificarla posteriormente con la intención de imitar la de baja fermentación. En algunas ocasiones la marca solicitada estaba destinada a la totalidad de las bebidas que producían y otras veces, únicamente para su cerveza. En este grupo destacan diversas pequeñas compañías valencianas y baleares.

El último grupo estaba compuesto por empresas de comercialización de productos alimenticios, y a veces incluso de no alimenticios, que solicitaban una marca para la generalidad de bienes que comerciaban, incluida la cerveza. Lo más probable es que muchas de ellas no fabricaran directamente la bebida, sino que distribuyeran la producida por otro cervecero, nacional o extranjero, a la que posteriormente añadían su propia marca[66].

En cuanto a la solicitud de marcas por comunidades, destacan Cataluña y Madrid con un 22% y 21% de marcas solicitadas, seguidas por Andalucía con un 12%, como muestra el cuadro 7.8.

Cuadro 7.8 Solicitudes de marcas por comunidades,

1886-1913

Comunidad autónoma	Número	Porcentaje (%)
Cataluña	47	22,60
Madrid	45	21,63
Andalucía	27	12,98
Valencia	15	7,21
Galicia	13	6,25
Asturias	12	5,77
País Vasco	12	5,77
Cantabria	10	4,81
Baleares	5	2,40
Aragón	3	1,44
Castilla y León	3	1,44

Castilla-La Mancha	1	0,48
Otros*	15	7,22
Total	208	100,00

Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

* Solicitantes españoles de origen desconocido.



1891: BOPI nº 105.



1893: BOPI nº 156.



1898: BOPI nº 279.



1898: BOPI nº 286.



1890: BOPI nº 325.



1901: BOPI nº 362.



1902: BOPI nº 384.



1903: BOPI nº 415.



1905: BOPI nº 460.



1906: BOPI nº 465.



1907: BOPI nº 503.



1910: BOPI nº 571.



1910: BOPI nº 583.



1910: BOPI nº 583.



1912: BOPI nº 612.

Marcas registradas de cerveza en España entre 1886 y 1913. Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

En esta clasificación destacan claramente las dos ciudades de mayor producción de cerveza en España en 1913, Madrid y Barcelona, con el 22,60% y el 21,63%, tal como señala el anexo 3.

Por otra parte, cabe señalar que también se produjeron diversas peticiones de marcas de fabricantes extranjeros con la finalidad de formalizar su nombre comercial o marca de cerveza en España. En este sentido, en comparación con la solicitud de patentes analizada en el apartado anterior, los porcentajes se invierten de manera importante.

Efectivamente, del total de peticiones de marcas en España, los fabricantes españoles acumularon más del 81%, mientras que los de Gran Bretaña y Alemania quedaron a gran distancia, con un 9,41% y un 5,10%, respectivamente, como muestra el cuadro 7.9.

Cuadro 7.9 Nacionalidad de las compañías solicitantes de marcas y nombres comerciales del sector cervecero en España, 1886-1913

Origen de las compañías solicitantes	Número	Porcentaje (%)
España	208	81,57
Gran Bretaña	24	9,41
Alemania	13	5,10
Irlanda	3	1,18
Francia	2	0,78

Holanda	2	0,78
Bélgica	1	0,39
Desconocidos	2	0,79
Total	255	100,00

Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

Por tanto, mientras en España existía una manifiesta dependencia tecnológica, la autosuficiencia en el *branding* hacía vislumbrar una industria altamente autóctona en la que la entrada de multinacionales y marcas extranjeras estuvo muy limitada.

Finalmente, merece destacarse la aparición de distintas solicitudes de marcas para envases de cerveza realizadas por fabricantes españoles, tal como muestra el cuadro 7.10.

Cuadro 7.10 Solicitudes de marcas para envases de cerveza, 1902-1911

Año de la solicitud	Cervecera	Ciudad	Descripción de la solicitud
1902	Hijos de C. Mahou	Madrid	Un modelo industrial consistente en una botella de cristal para distinguir cerveza. Color naranja oscuro
1902	La Zaragozana	Zaragoza	Una marca industrial para distinguir el envase en que expende sus cervezas. Dos tercios de litro
	Juan		Una marca de fábrica para distinguir

1906	Musolas	Barcelona	envases de cerveza
1906	Cammany y Cía.	Barcelona	Una marca de fábrica para distinguir una botella de cerveza
1908	El Águila	Madrid	Una marca de comercio para distinguir una botella para envasar cerveza. Color verde oscuro y con tres cabidas: un tercio, un medio y dos tercios de litro
1911	Robert Guyatt	La Coruña	Una marca de fábrica para distinguir una botella de forma cilíndrica

Fuente: OEPM, Archivo Histórico, 1902: BOPI nº 385 pág. 782; nº 391, pág. 1152; 1906: BOPI nº 482, pág. 1337; nº 486, pág. 1605; 1908: BOPI nº 525, pág. 970; 1911: BOPI nº 606, pág. 1348.

Su diseño resultaba, sin duda, una activa política de marketing para atraer y fidelizar consumidores ofreciendo un envase único y diferenciado del resto de competidores. Este particular diseño de envases llevados a la práctica por diferentes cerveceras tuvo su final tras la constitución de la Asociación de Fabricantes de Cerveza en 1922 referida anteriormente. Entre otras medidas, se acordó la creación de envases con diseños y capacidades unificados en toda España como una acción más para evitar al máximo la competencia entre los fabricantes de cerveza[67].

5. La competencia en la industria cervecera a lo largo del territorio peninsular

A la notable solicitud de marcas y nombres comerciales realizados por la industria cervecera española le acompañó un sustancial proceso de competencia a lo largo del territorio peninsular. En este punto debe recordarse que, según Chandler, la generación de economías de escala no sólo implicaba el desarrollo de nuevas tecnologías, sino también la apertura de nuevos mercados.

En este sentido, a partir de los años ochenta del siglo XIX, primero Santander y posteriormente otras ciudades con elevada capacidad productiva como

Barcelona, Oviedo y Cádiz llevaron a cabo un proceso de expansión comercial hacia otras ciudades, a las que se sumarían Madrid y Sevilla a mediados de la primera década del siglo XX[68]. Esta situación originó un proceso de competencia generalizada mediante la implantación de depósitos por parte de algunas cerveceras en diversas ciudades de la geografía española a los que transportaban la cerveza para su posterior distribución[69].

Con los datos disponibles, la cerveza procedente de las fábricas santanderinas fue la que se estableció con mayor fuerza en otras ciudades, como Madrid, Sevilla y La Coruña, mediante nueve depósitos implantados por La Cruz Blanca, que consiguió llegar a distribuir su bebida en los principales cafés de Madrid[70], y seis de la cervecera la Austríaca, que aterrizará en la capital española en 1896 en el Café de la Montaña[71]. De hecho, las amplias posibilidades del consumo de cerveza madrileño convirtieron a esta ciudad en un gran reclamo para diversas cerveceras foráneas[72]. Como ejemplos pueden citarse la implantación de La Zaragozana en la capital española en 1902, las gaditanas Portuense y Carlos Maier en 1905 y 1908, la catalana Cammany y Cía. en 1907, y la sevillana Cruz del Campo y la ovetense El Águila Negra en 1911. Por su parte, Galicia también destacó como destino de diversos depósitos en las ciudades de La Coruña y Pontevedra, especialmente a través de cerveceras del Norte y Andalucía a partir del año 1900[73].

Andalucía fue un caso mixto, ya que desde los años ochenta hasta 1900 fue receptora de depósitos por parte de las cerveceras santanderinas y posteriormente pasó a instalarlos ante la aparición de nuevas cerveceras andaluzas. Efectivamente, en 1904 comenzó el proceso de construcción de la sevillana La Cruz del Campo y en 1906 de las gaditanas Carlos Maier y Cía. y la Cervecera Portuense. Concretamente el año de 1905 marcó la frontera entre la recepción de depósitos foráneos, con la excepción de uno realizado por Mahou en 1908 en Córdoba, y la instalación de depósitos propios fuera de Andalucía. En ese año la gaditana La Cervecera Portuense instaló un depósito en Madrid, al que siguió en 1908 uno de la también gaditana Carlos Maier y Cía. Por su parte, en 1911 y 1912 La Cruz del Campo instaló dos depósitos en Madrid y en 1913 otro en Pontevedra. En ese mismo año la Cervecera Portuense implantó uno en Pontevedra y Carlos Maier y Cía. otro en Oviedo. En cuanto a Andalucía, debe apuntarse el intento fallido de la madrileña Hijos de C. Mahou en 1904 de implantar una fábrica de cerveza en la localidad de Gibraleón, situada en la provincia de Huelva. De hecho,

aunque llegó a iniciar su producción, finalmente cerró sus puertas en 1912[74].

Un caso opuesto lo ilustra la ciudad de Barcelona, donde estaban establecidas durante el primer decenio del siglo XX cuatro grandes cerveceras: Ernesto Pertry, Juan Musolas, Hijos de J. Damm y E. Cammany. Su capacidad productiva fue suficiente para evitar la entrada de cerveza producida en otros territorios, con la excepción de la instalación de un depósito de La Austríaca en 1899.

Asturias, otro gran territorio productor de cerveza, implantó varios depósitos a través de sus dos cerveceras de referencia: La Estrella de Gijón y El Águila Negra. La primera implantó sendos depósitos en La Coruña y Pontevedra en 1913. Por su parte, la segunda instaló uno en Pontevedra en 1904, otro en Madrid en 1911 y un tercero en Pontevedra en 1913. Asimismo, Asturias recibió dos depósitos de cerveza santanderina: en 1908 de La Cruz Blanca y en 1913 de La Austríaca.

Por último, el sector cervecero valenciano estaba constituido por compañías que dispusieron de poca inversión de capital. Esta situación alentó la instalación de depósitos por parte de las barcelonesas Ernesto Pertry en 1903 e Hijos de J. Damm y Juan Musolas en 1908.

La situación descrita puede verse finalmente reflejada en el cuadro 7.11, donde se indica el número de depósitos de cerveza instalados y recibidos en cada ciudad.

Cuadro 7.11 Depósitos de cerveceras españolas, 1883-1913

Ciudades	Instalados en otras provincias	Recibidos de otras provincias
Santander	18	-
Barcelona	5	1

Oviedo	5	2
Madrid	4	12
Cádiz	3	-
Sevilla	3	3
Zaragoza	1	-
Pontevedra	-	9
Córdoba	-	3
La Coruña	-	3
Valencia	-	3
Vizcaya	-	2
Huelva	-	1

Fuente: 1883: *Diario oficial de avisos de Madrid* (13 de mayo de 1883); 1887: *La Época* (15 de septiembre de 1887); 1890: *El País* (23 de abril de 1890); 1891: *Guía de Sevilla y su provincia* (1892); 1893: *Guía de Sevilla y su provincia* (1893); 1896: *El Imparcial* (25 de junio de 1896); 1896: *La Correspondencia de España* (20 de noviembre de 1896); 1899: *La Vanguardia* (14 de abril de 1899); 1900: *Anuario Bailly-Baillère Riera* (1900); 1902: *La Correspondencia de España* (14 de junio de 1902); 1903: *Álbum Salón* (1 de enero de 1903); 1904: *Anuario Bailly-Baillère Riera* (1905); 1905: Los dos primeros: Alonso y Villares (2005), pág. 121; el tercero, en *Heraldo de Madrid* (2 de abril de 1905); 1907: *El Imparcial* (11 de abril de 1907); 1908: El primero, en *Heraldo de Madrid* (13 de diciembre de 1908); los siguientes, en *Anuario Bailly-Baillère Riera* (1908); 1911: *El Liberal* (28 de julio de 1911); 1912: *Siglo futuro* (1 de junio de 1912); 1913: *Anuario Bailly-Baillère Riera* (1913). La segunda columna se refiere al número de depósitos que las cerveceras instalaron fuera de su provincia.

La tercera contempla los depósitos instalados en cada provincia por parte de cerveceras ajenas a ella. A estos datos deberíamos añadir los de las ciudades andaluzas que instalaron y recibieron depósitos en su misma Comunidad. En concreto Cádiz instaló 4 y Sevilla y Málaga 1, mientras que Sevilla y Córdoba recibieron 2 y Huelva y Málaga 1. Los datos pretenden ser una muestra representativa pero no exhaustiva.

Como se ha comentado anteriormente, este prominente proceso de competencia quedó finalmente frenado tras la creación de la Asociación de Fabricantes de Cerveza en 1922 por parte de las grandes cerveceras españolas, que se organizaron para eliminar la competencia en el sector y crear barreras a la aparición de futuros competidores.

8

La demanda de cerveza y el papel institucional, 1870-1913

1. El consumo de cerveza

Tal como se ha comentado en la introducción de esta obra y en el capítulo 5, correspondiente a la demanda de cerveza, existen muy pocas fuentes que puedan esclarecer el consumo de esta bebida en España. De hecho, hasta la constitución del impuesto de consumos de 1917 no se dispone de datos fiscales que aporten cifras de producción individual de cada una de las cerveceras operativas en España que, junto con los datos de comercio exterior, nos permitan conocer una cifra exacta sobre el consumo per cápita de esta bebida en España.

Para tener una aproximación a la producción cervecera antes de la entrada del impuesto mencionado, que coincidiría prácticamente con el consumo debido al bajo nivel de importaciones como de exportaciones españolas de cerveza, que se verán en este capítulo, existen dos tipos de fuentes.

Una de ellas está en la obra conmemorativa de Mahou de José Luis García Ruiz[1]. Este autor aporta las cifras de producción de cerveza de 1901 a 1960 utilizando la fuente ofrecida por Cerveceros de España, como muestra el cuadro 8.1.

Cuadro 8.1 Producción de cerveza en España, 1901-1913

Año	Producción en hectolitros
1901	146.310

1902	143.720
1903	148.670
1904	157.480
1905	158.690
1906	170.620
1907	176.940
1908	194.210
1909	179.430
1910	197.010
1911	209.810
1912	215.080
1913	226.260

Fuente: Archivo de Cerveceros de España, en García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pág. 241.

Las otra fuente está compuesta por dos publicaciones, la *Enciclopedia Universal Ilustrada* de 1910 y *Madrid Científico* de 1916, que ofrecen datos de producción de cerveza española para 1901 y 1905, como muestra el cuadro 8.2.

Cuadro 8.2 Producción de cerveza en España, 1901 y 1905

Año	Producción en hectolitros
1901	600.000
1905	800.000

Fuente: 1901: *Enciclopedia Universal Ilustrada* (1910), tomo XII, pág. 1.433; 1908: *Madrid Científico* (1916), pág. 286.

Como puede observarse, las fuentes del cuadro 8.2 cuadruplican y quintuplican las cifras del cuadro 8.1. La diferencia entre ambas fuentes podría residir en la ley de 1908 encaminada a legislar por primera vez en España la calidad de la cerveza, como se vio en el capítulo 7. Por tanto, las fuentes de García Ruiz provenientes de Cerveceros de España tan sólo recogerían la cerveza producida por los miembros de esta asociación, las grandes cerveceras, que producían de acuerdo a unas estrictas medidas de calidad. En cambio, las fuentes del cuadro 8.2 computarían la cerveza producida tanto por las grandes cerveceras como por fabricantes, en 1900 y 1905, ajenos a las posteriores medidas señaladas en la ley sobre la calidad de la cerveza de 1908, vista en el capítulo 7. Este otro tipo de fabricantes estaría englobado tanto en la producción de cerveza de alta fermentación como de la cerveza gasificada.

Por tanto, el consumo per cápita de cerveza en España se movería entre los 0,78 litros de 1901 y los 1,11 litros de 1913, según la fuente del cuadro 8.1, de cerveza de baja fermentación, y los 3,21 litros de 1901 y los 4,18 litros de 1905 de todos los tipos de cerveza producidos en España[2].

En definitiva, respecto a las bebidas alcohólicas España seguía siendo un país eminentemente de consumo vinícola, con una producción de 18.557.000 de hectolitros[3]-y un consumo per cápita de 92 litros en 1913. Aunque la diferencia respecto a las cifras de cerveza resulta astronómica, deben destacarse las elevadas inversiones realizadas en su fabricación, destinadas a

un consumo que todavía no estaba consolidado en España. De ahí que haya que destacar el arrojo de esos empresarios, máxime cuando sin ser, en general, especialistas en el sector, transfiriendo en multitud de ocasiones la dirección técnica a maestros cerveceros alemanes, llegaron a acudir a procesos de financiación ajena en un marco de acuciante crisis económica. Lo cierto es que en la mayoría de los casos la apuesta resultó ganadora. Muchas de las grandes fábricas surgidas antes de la Primera Guerra Mundial fueron las dominadoras del sector cervecero español en el siglo XX y alcanzaron una precoz situación de economías de escala en comparación con muchas industrias españolas que seguían operando bajo una base primordialmente artesanal.



Publicidad de Hijos de C. Mahou hacia la primera década del siglo XX.

Fuente: fotografía cedida por Enrique Solaesa.

2. El crecimiento del número de cervecerías

Como se ha descrito en el capítulo 7, las elevadas inversiones que tuvieron lugar en la industria cervecera española entre finales del siglo XIX y el primer decenio del siglo XX conllevaron un crecimiento general de la industria cervecera en España. Esta situación tuvo una lógica implicación en el aumento de establecimientos donde se vendía cerveza al por menor, como bares, restaurantes, cafés y lugares denominados directamente cervecerías.

En un ámbito local, se analizará su evolución en la ciudad de Barcelona, líder en producción cervecera en este periodo, a través de la Matrícula Industrial de Barcelona, que proporciona cifras desagregadas en el epígrafe «Cervecerías». Posteriormente, para el estudio de su evolución a nivel español se recurre a la *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio*, donde para este periodo aparecen agregados distintos comercios de bebidas bajo el epígrafe «Establecimientos de cervezas, sidras y bebidas gaseosas».

2.1. Barcelona y sus municipios vecinos

A partir del último cuarto del siglo XIX una modernista y cosmopolita ciudad de Barcelona, en plena expansión demográfica, comenzó a ser testigo de la aparición de un destacado número de cervecerías repartidas por la ciudad. En 1877 Gaietà Cornet, un conocido cronista de Barcelona, realizó el siguiente comentario:

«... de algún tiempo a esta parte se ha desarrollado en Barcelona una gran afición a la cerveza y se han abierto muchas cervecerías, algunas montadas con lujo, y a la vez son cafés restaurants...»[\[4\]](#).

Una de las primeras cervecerías que alcanzó notoriedad en la capital catalana fue Gambrinus, abierta por August Kuentzmann en 1872 al final de las Ramblas barcelonesas, donde se servía cerveza con la denominación alemana Strasbourger que Kuentzmann producía en Sant Martí de Provençals junto con su socio Camps[\[5\]](#). Unos años más tarde pasó a manos de Valentín Pons, cuyo nombre estuvo unido a la apertura de varias cervecerías, en las que se

ofrecía tanto cerveza nacional como procedente de Frankfurt y Múnich[6]. Posteriormente, Pons abrió la Gran Cervecería en la Rambla de Santa Mónica y el Restaurante Ambos Mundos, uno de los puntos de reunión de la sociedad barcelonesa, donde se servía cerveza producida exclusivamente para su establecimiento, que despachaba, entre otras cervezas, la Strasbougger de August Kuentzmann. Más adelante abrió una nueva cervecería denominada Gran Continental, donde se expendía tanto cerveza fabricada en España como de importación alemana: Lowenbraü y Salvator[7]. Era tan importante el nexo de Ventura Pons con el mundo de la cerveza que llegó a concurrir como participante en la Exposición Internacional de Barcelona de 1888 con un quiosco de 72 m², en el que se servía cerveza alemana de la marca Salvator[8].

Asimismo, se pueden mencionar otras cervecerías barcelonesas, como el Bar Parisien, Petit Pelayo, Baviera[9] y la cervecería Londres, montada con gran lujo en la Rambla de Santa Mónica, en la que se servían cervezas inglesas de importación, además de ser un distinguido restaurante[10]. Por otra parte, también se ofrecía esta bebida en modernos cafés aparecidos en esa época, como el Gran Café Novedades, que servía cerveza nacional de la fábrica de Joseph Damm y Zaccherlbraü procedente de Múnich[11], y el Café Alhambra, situado en la Rambla de Catalunya, que además de una academia de billar dirigida por «distinguidas profesoras» ofrecía cerveza Spaternbräu de Múnich[12].

Un factor clave en el crecimiento del consumo de cerveza fue la asociación de esta bebida a la gastronomía a través de su incorporación en los menús de los restaurantes. Ese fue el caso del Gran Restaurant Universal de Ventura Pons, situado en la Rambla de Santa Mónica, donde se ofrecía la posibilidad de elección entre vino o cerveza:

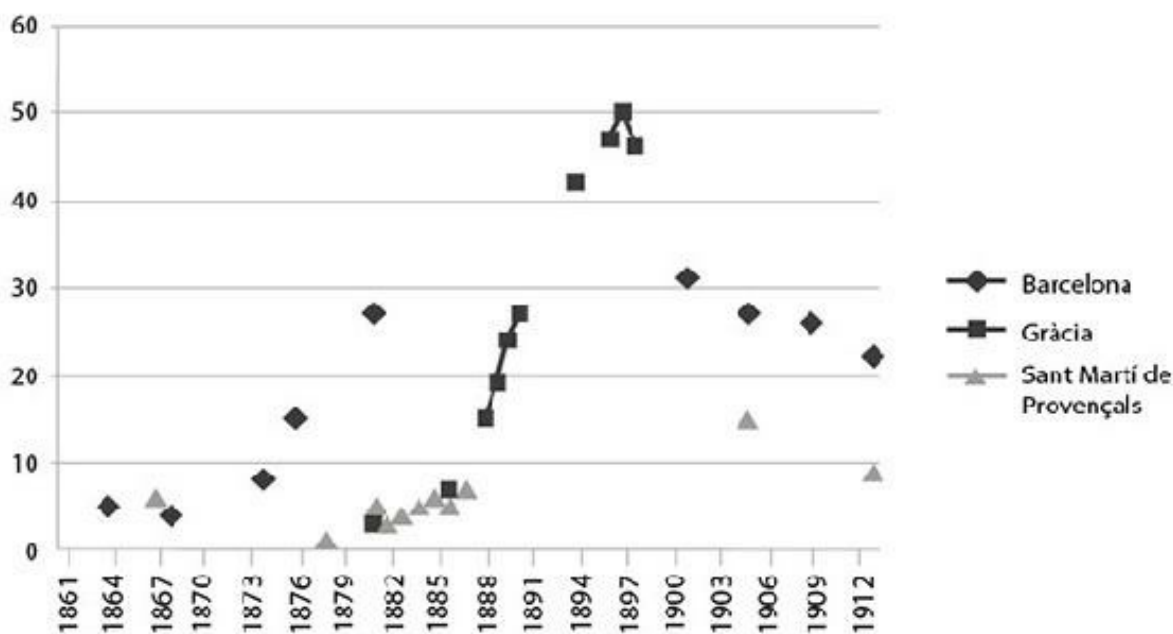
«Almuerzos desde 1,50 pesetas, 3 platos, 1 postre, ½ botella vino o 2 bocks cerveza. De 10 de la mañana a 3 tarde»[13].

Durante las dos últimas décadas de siglo, el número de establecimientos denominados cervecerías en el barrio del Raval de Barcelona fue en aumento hasta alcanzarse la cifra de 31 en el año 1901, como muestra el cuadro 8.3[14].

Este crecimiento también tuvo lugar en otros municipios contiguos a

Barcelona. Así, el municipio de Gracia vivió una rápida evolución del número de cervecerías en los dos últimos decenios del siglo XIX al pasar de tres establecimientos en 1881, cuando tenía una población de 33.014 habitantes, a 46 en 1898, año en que su población era de 38.739 habitantes[15]. Por su parte, el municipio de Sant Martí de Provençals, con una población de 23.982 habitantes en 1885[16], pasó de tener una cervecería en 1878 a quince en el año 1905.

Cuadro 8.3 Cervecerías en el barrio del Raval de Barcelona y los municipios de Gràcia y Sant Martí de Provençals, 1861-1913



Fuente: Raval, ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 1ª, clase 7ª, epígrafe 19, cervecerías, 1861: Inv. 1-6347; 1864: Inv. 1-12623; 1868: Inv. 12668; 1874: Inv. 1-12675; 1876: Inv. 1-12696; 1881: Inv. 1-16499; 1901: Inv. 1-12905; 1905: Inv. 1-9642; 1909: Inv. 1-9658; 1913: Inv. 1-9689. El epígrafe de estos datos se corresponden con el epígrafe «Cervecerías», excepto para los años 1874, 1876 y 1881 que están incluidas en el epígrafe «Establecimientos de cerveza y bebidas gaseosas». Gràcia: ACA, Matrícula Industrial de Gràcia, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, cervecerías, 1881, 1886, 1888, 1889: Inv. 1-12754; 1890: Inv. 1-12755; 1891: Inv. 1-12756; 1894: Inv. 1-12757; 1896: Inv. 1-12758; 1897: Inv. 1-12759; 1898: Inv. 1-12760. Sant Martí de Provençals: ACA, Matrícula Industrial de Sant Martí de Provençals, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, cervecerías, 1878: Inv. 1-12722; 1881: Inv. 1-12724; 1882: Inv. 1-12725; 1883: Inv. 1-12748; 1884: Inv. 1-12726; 1885: Inv. 1-12750; 1886: Inv. 1-7686; 1887: Inv. 1-2738; 1905: 1-9643; 1913: 1-9680.

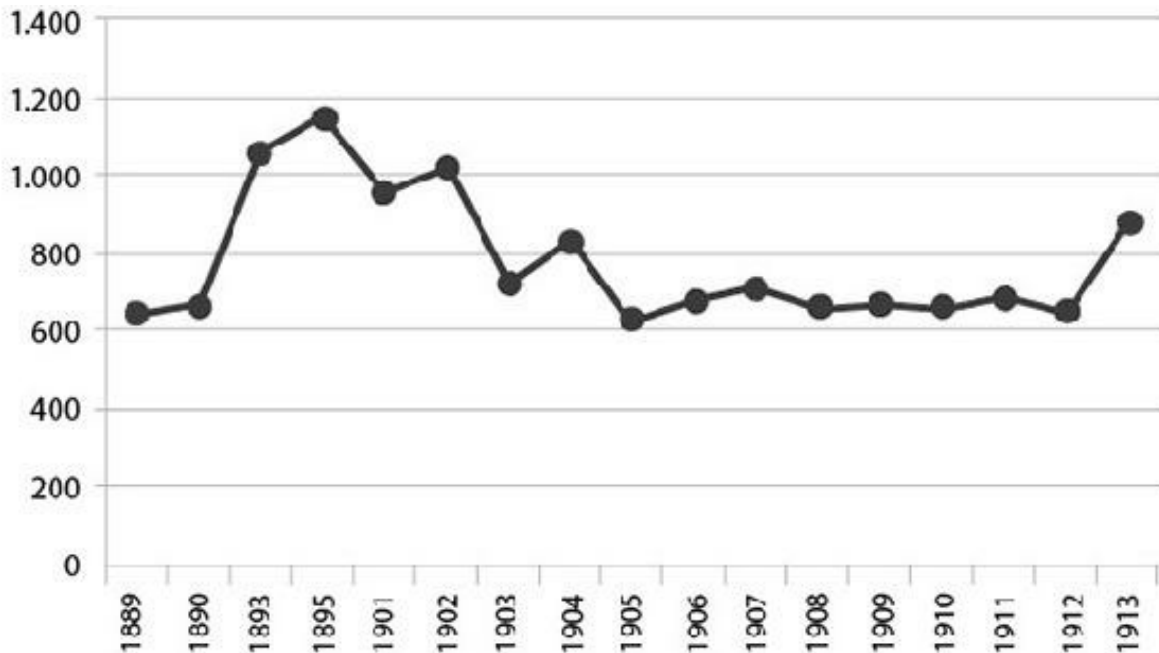
En definitiva, superada la fase artesanal en la que producción y ventas solían estar englobadas en una misma unidad, a través de transformaciones en los

canales de distribución la cerveza pasó a estar disponible, a partir de la década de 1870, en establecimientos públicos junto con una amplia gama de bebidas. Por otra parte, en el cuadro 8.3 se observa que el notable crecimiento en la producción de cerveza analizado en el capítulo 6 tuvo su contrapartida en el aumento de establecimientos de venta de la bebida, que se vio afectado con la llegada de la crisis finisecular a través de un descenso en los canales de distribución de la bebida.

2.2. El conjunto español

El estudio sobre la evolución del número de cervecerías en España tropieza con inconvenientes de ubicación de datos en la *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio* a partir de 1879. Como se ha comentado, el epígrafe «Cervecerías» desaparece y estos locales se agregan a otros establecimientos. En concreto en 1879 están incluidos dentro del epígrafe «Cafés y cervecerías», cuya cifra se eleva respecto a 1863, año en que iban desagregados –como se ha observado en el capítulo 5–, a la engañosa cantidad de 2.201 establecimientos en toda España. Más adelante, a partir de 1891 las cervecerías aparecen junto con los establecimientos para la venta de sidra y bebidas gaseosas.

Cuadro 8.4 Establecimientos para la venta de cerveza, sidra y bebidas gaseosas en España, 1889-1913



Fuente: *Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio*, tarifa 1, clase 11, 1889, 1890, 1893, 1895 y 1901-1913. De 1889 a 1890: Establecimientos para la venta de cerveza y bebidas gaseosas. De 1901 a 1913: Establecimientos para la venta de cervezas, bebidas gaseosas y sidra.

Partiendo de los 642 establecimientos de venta de cerveza y bebidas gaseosas de 1889, se alcanza un máximo de 1.147 en 1895 para posteriormente empezar a descender hasta llegar finalmente a 1913 con 877 establecimientos para la venta de cervezas, bebidas gaseosas y sidra. Aunque se tratan de cifras agregadas, su evolución va en sintonía con la de las cervecerías de la ciudad de Barcelona, que aumentaron antes de la crisis finisecular y disminuyeron una vez que esta apareció.

Otra aportación que pueda reflejar el avance en el consumo de cerveza, en este caso para la ciudad de Madrid, lo ofrece el siguiente artículo de prensa de 1905:

«Noto que de poco tiempo acá se ha despertado en Madrid una afición grande por la cerveza. Hace años, este líquido espumoso únicamente lo bebían ciertas personas distinguidas, familiarizadas con los usos del extranjero; esta bebida era antipática a los españoles netos; en tiempo de nuestros abuelos, se tachaba de afrancesado a aquel que sentía debilidad por tan inusitada bebida. Hoy la cerveza se impone; no solamente se impone como refrigerante, sino que en muchas mesas, en donde dicen que se

come bien, ha sustituido a los vinos. Tended la vista por los establecimientos bares de Madrid, allá, a la puesta del sol, y veréis cómo su sugestivo bock se muestra con altivez en todas las mesas, rebosando cerveza espumosa, transparente, de dorados tonos, acompañada de una corte de patatas fritas a la inglesa, también de matices dorados, y también expresión última del modernismo imperante. Y es que nos vamos europeizando...»[\[17\]](#).

Como se puede extraer del artículo, se afianza el término bock de cerveza, lo que hoy en día se denomina caña de cerveza. Esta denominación no sólo se impone en Madrid, sino también en el resto de la geografía española, como se ha podido ir recopilando de diversas fuentes de hemeroteca que han sido consultadas, en las cuales se han recogido asimismo los términos doble bock y triple bock. En definitiva, y en sintonía con el crecimiento de inversiones en su producción analizado en los capítulos 6 y 7, la cerveza va dejando de ser una bebida exclusiva de consumidores de alto poder adquisitivo y el bock empieza a ser asequible a los bolsillos de un mayor número de consumidores.

3. La evolución de los precios de la cerveza y el vino

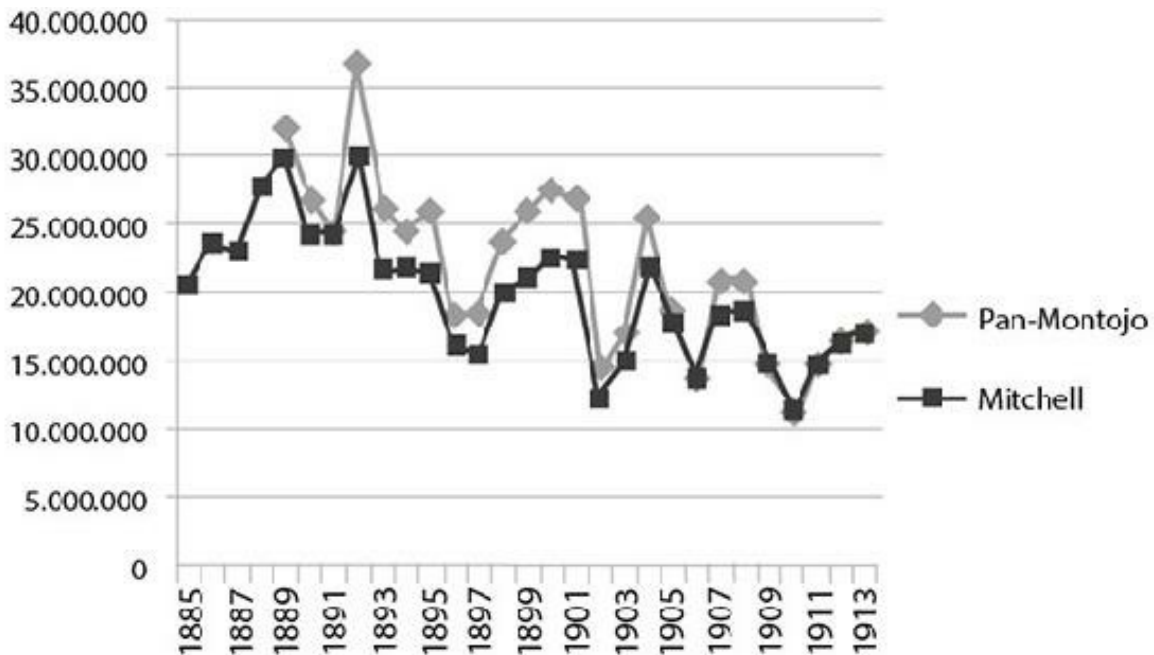
Como se vio en el capítulo 5 para el mercado madrileño, en 1869 el precio de la cerveza se había situado a tan sólo un 4% por encima del vino de Valdepeñas, de calidad superior, y un 23% sobre el de La Mancha, de calidad común. A partir de 1870 las diferencias en el precio entre ambas bebidas no sólo experimentaron una mayor reducción, sino que la cerveza se abarataría respecto al vino de Valdepeñas a partir de los primeros años de la década de los setenta[\[18\]](#).

Hubo un acontecimiento clave a la hora de analizar los cambios de las diferencias entre los precios de ambas bebidas: la llegada de la plaga de la filoxera a las viñas francesas[\[19\]](#). Esta contrariedad provocó intensas devastaciones en sus viñedos a partir de 1877, que coincidió además con la aparición de la plaga del mildiu. Esta circunstancia abrió las puertas al vino de muchas partes del mundo para el consumo francés, entre ellos al español. De hecho, en ese mismo año de 1877 se cerró un convenio entre España y Francia para reducir los aranceles del vino español en el país vecino que marcó el despegue de las exportaciones españolas de vino a Francia, cuya duración estuvo vigente hasta 1886. Este escenario estableció una etapa

conocida como la edad de oro de la vid española.

En España, ante la falta de una oferta vinícola peninsular suficiente para abarcar tanto la demanda francesa como la del interior, los precios del vino fueron, en general, decididamente al alza[20]. Para superar esa escasez de oferta vinícola española, y con el incentivo añadido para los viticultores de unos precios en aumento, se produjo en la Península una rápida extensión de la superficie cultivada a partir de 1878. Al retrasarse sus efectos sobre el volumen de producción entre tres y cinco años, se originaron durante esa época los mayores incrementos en los precios del vino. A finales de los años ochenta la tendencia alcista de los precios del vino español comenzó a detenerse. A medida que empezaba a estar disponible el vino procedente de los nuevos plantíos, el crecimiento de su oferta se mostró incompatible con el alto nivel de precios existente, cuando además la demanda francesa empezaba a mostrar señales de agotamiento ante su recuperación de la plaga de la filoxera[21]. Finalmente, la época dorada de exportación vinícola española hacia Francia terminó en 1892 como consecuencia de la voluntad francesa de proteger sus viñedos. A raíz de esa decisión se originó un incremento de los aranceles franceses sobre los vinos españoles del 700% en seis meses, y posteriormente otro del 500%, en comparación con el arancel acordado entre los dos países en 1877. Con la posterior llegada de la filoxera a las viñas españolas la producción vinícola española fue decididamente a la baja a partir de 1892 y marcó su mínimo en 1915. En general, los precios del vino, como explica Pan-Montojo, siguieron una tendencia a la baja, contraria a lo que se podría pensar ante disminuciones de la producción, debido principalmente a la saturación de la oferta en el mercado internacional, con Francia a la cabeza de la producción vinícola[22].

Cuadro 8.5 Producción de vino en España, 1885-1913 (en hectolitros)



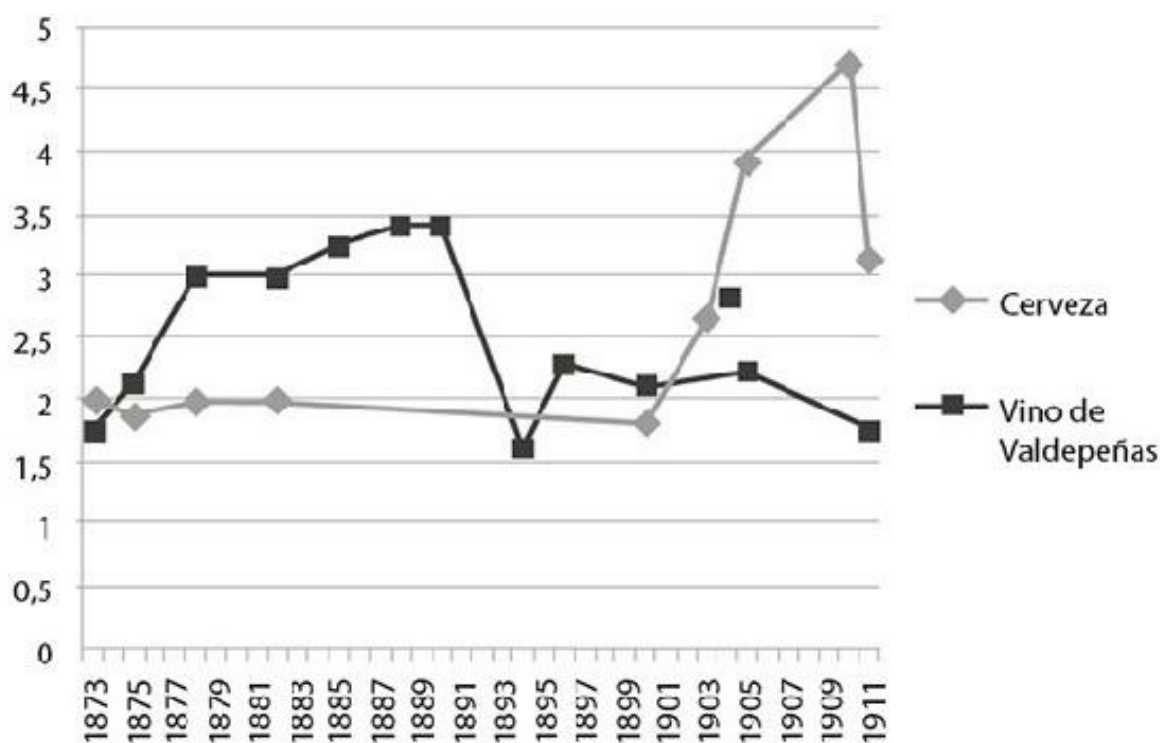
Fuente: Pan-Montojo, Juan (1994), pp. 392-393; Mitchell, Brian (1998), pp. 319 y 321. Pan-Montojo se refiere a la producción de mosto de vino mientras que Mitchell a la de vino.

Por su parte, el precio de la cerveza se estabilizó el resto del siglo en dos reales por litro. Esta situación, combinada con la pronunciada subida del precio del vino, se convirtió en una excelente oportunidad para el sector cervecero español justo en el momento en que se llevaron a cabo elevadas inversiones en la producción de cerveza de baja fermentación. Además, la calidad de esta contrastaba con los numerosos casos de fraude en algunos procesos de producción vinícola originados ante la necesidad de disponer de una oferta suficiente para servir la demanda francesa. Como ejemplos pueden mencionarse la coloración de vinos mediante tintes como la fucsina, la incorporación de alcoholes, el uso de conservantes químicos y la agregación de yeso para asegurar el proceso de fermentación. En definitiva, estas prácticas de adulteración del vino daban lugar a un método alternativo más barato y eficaz, sin grandes complicaciones técnicas y con una rentabilidad inmediata en el mercado francés.

Comparando el precio de ambas bebidas, en 1873 el precio del litro de cerveza estaba situado un 12% por encima del precio del litro del vino de calidad superior madrileño. Esta situación se invirtió dos años después al situarse el precio de la cerveza un 14% por debajo del precio del vino, porcentaje que subió al 33% en 1878.

Por su parte, el precio de la cerveza experimentó elevados incrementos en los primeros años del siglo XX por cuestiones fiscales. Como se verá en el apartado 4.2, comenzó a gestarse una pronunciada subida en el impuesto de consumos sobre la cerveza ante la presión de un sector vinícola en plena crisis filoxérica. Como resultado de esta situación el precio de la cerveza llegó a elevarse un 74% por encima del precio del vino en 1905, como muestra el cuadro 8.6.

Cuadro 8.6 Precios de la cerveza y vino de Valdepeñas en Madrid (en litros), 1873-1911 (en reales)



Fuente: Vino: 1873: *Diario oficial de avisos de Madrid* (20 de junio de 1873); 1875: *La Correspondencia de España* (8 de julio de 1875); 1878: *La Iberia* (18 de enero de 1878); 1882: *La Iberia* (5 de enero de 1882); 1885: *Diario oficial de avisos de Madrid* (5 de marzo de 1885); 1888: *Diario oficial de avisos de Madrid* (27 de marzo de 1888); 1890: *Diario oficial de avisos de Madrid* (31 de julio de 1890); 1894: *El imparcial* (15 de septiembre de 1894); 1896: *Diario oficial de avisos de Madrid* (3 de mayo de 1896); 1900: *La Época* (22 de diciembre de 1900); 1905: *El Imparcial* (23 de septiembre de 1905); *El Heraldo Militar* (17 de marzo de 1911). 1873 y 1875: vino de Valdepeñas. 1878 y 1882: vinos tintos de mesa, superiores de Valdepeñas, Arganda y Manzanares de 36 a 60 reales la arroba, de los cuales se calcula la media. 1885, 1888 y 1890: vino sin especificar de 0,78 a 0,84 pesetas el litro, calculando la media: 81 reales. 1894: vino de Valdepeñas. 1896: vino sin especificar de 0,40 a 0,75 pesetas la arroba, calculando la media: 57,7 pesetas. 1896, 1905 y 1911: vino de Valdepeñas. En las fuentes, a no ser que se indique lo contrario, el precio de vino viene indicado en arrobas. 1 arroba = 16,13 litros. 1 peseta = 4 reales. Botella grande de cerveza: 1873: *El Imparcial* (15

de abril de 1873); 1875: *La Correspondencia de España* (8 de julio de 1875); 1878: *El Imparcial* (27 de agosto de 1878); 1900: *El Águila* (1900), pág. 12; 1903: *El Heraldo de Madrid* (11 de agosto de 1903); 1905: *El Liberal* (19 de mayo de 1905); 1910: *El Heraldo de Madrid* (16 de julio de 1910); 1911: *El Globo* (29 de julio de 1911). Procedencia del tipo de cerveza: 1873: cerveza tipo alemana sin especificar la fábrica, 1875 y 1878: fábrica Santa Isabel, 1900, 1903, 1905 y 1910: *El Águila* (1911), 1911: *El Laurel de Baco*. 1 botella grande de cerveza = tres cuartos de litro, en *El Liberal* (23 de julio de 1911). 1 peseta = 4 reales.

Ante esta situación, el precio de la cerveza no logró disminuir su distancia con el del vino hasta 1911, cuando finalmente quedó abolido el impuesto de consumos sobre la cerveza (el del vino se había suprimido tres años antes).

4. La protección del Gobierno a la industria cervecera

4.1. La primera regulación sobre la calidad de la cerveza

La primera regulación de la calidad de la cerveza en 1908 dio un impulso al sector cervecero español durante su implantación en España.

El empresario Juan Musolas, gerente de Juan Musolas, S. en C., una de las mayores fábricas de cerveza de Barcelona, acudió al ministro de Gobernación para solicitar que se definiera oficialmente la cerveza.

Según Musolas, había que salvaguardar el honor de una bebida que estaba creciendo en popularidad, pero con cierto desconcierto técnico. Ante esta petición el Gobierno procedió a emitir el siguiente informe:

«Vista la instancia suscrita por D. Juan Musolas, gerente de la fábrica de cerveza de Barcelona, titulada La Bohemia, solicitando que se defina dicha bebida, la Comisión nombrada para informar en este asunto es de parecer que ha de entenderse por cerveza una bebida alcohólica procedente de fermentación, que debe ser preparada exclusivamente con agua, cebada, lúpulo y levadura apropiada, salvo en los casos que se trate de cervezas obtenidas por la fermentación espontánea. Se consideraran inadmisibles para el consumo, bajo el punto de vista higiénico, las cervezas en las que se aprecie una fermentación secundaria, las alteradas, las que estén aguadas o alcoholizadas, las coloradas artificialmente, las que contengan materias antisépticas, edulcorantes, sucedáneas del líquido y, en general, cualquier materia ajena a los principios

naturales constitutivos de la cerveza...»[23].

Ese mismo año, el Gobierno detectó que a medida que se multiplicaban los procedimientos analíticos de sustancias alimenticias, se apreciaba un mayor número de falsificaciones[24]. Por esta razón, de acuerdo con un informe del Real Consejo de Sanidad, el Gobierno reaccionó contra lo que podía llegar a ser susceptible de convertirse en un engaño al consumidor:

«...aumento de delitos sanitarios perpetrados por medio de una alimentación artificial o sofisticada, que conduce a engañar al comprador, no sólo en la cantidad, sino en la calidad de las mercancías...»[25].

De esta manera, a través del Real Decreto de Gobernación de 22 de diciembre de 1908, se dictaron una serie de disposiciones a fin de evitar el fraude en sustancias alimenticias. Entre otras, se señalaron una serie de normas encaminadas a regular la producción de cerveza:

«Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua. Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a su fabricación normal y a su conservación: La clarificación por medios mecánicos y de sustancias, cuyo empleo está declarado lícito. La pasteurización. La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina. La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de cereales. El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro, procedente de la combustión del azufre o por los bisulfitos puros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 50 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro y que el empleo de bisulfitos esté limitado a 5 gramos por hectolitro. La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya reemplazado parte de la cebada con otros cereales o materias amiláceas deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición»[26].

Conviene, por tanto, subrayar el año 1908 como el punto de partida de

medidas legislativas a nivel nacional encaminadas a mejorar la calidad de la cerveza. Mediante su aplicación se logró dotar de un mayor control al desarrollo del sector y resultó un impulso para las cerveceras que apostaban por la excelencia del producto.

Asimismo, en cuanto al consumidor, esta apuesta por la calidad estuvo unida a una mayor confianza de quienes entonces ya tomaban cerveza como de sus potenciales consumidores.

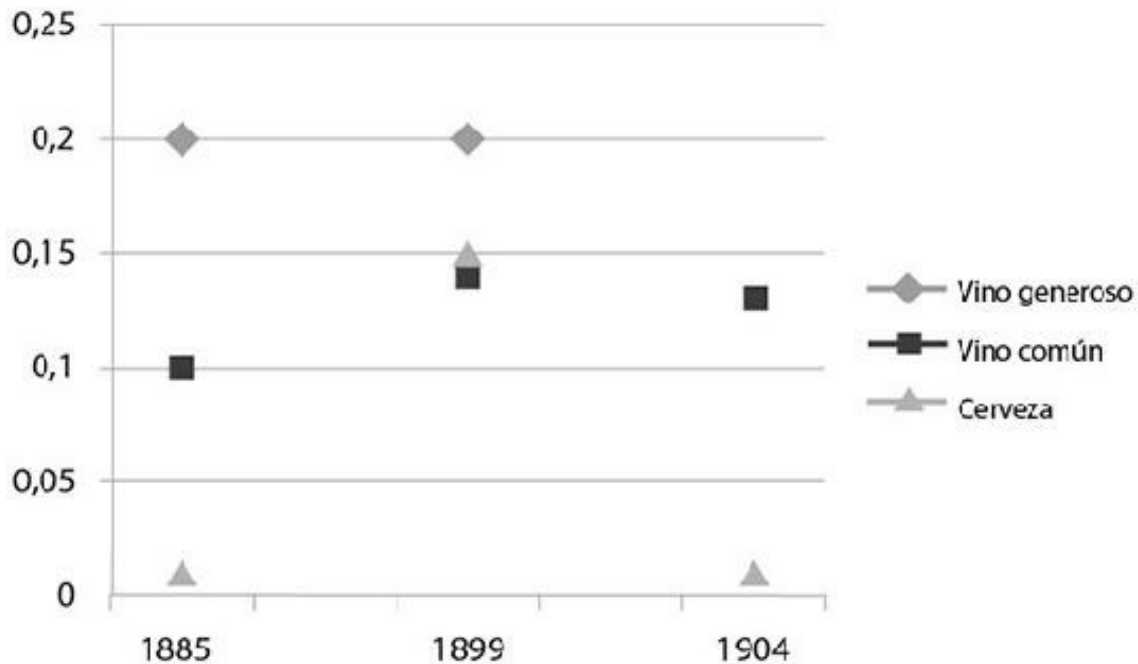
4.2. La fiscalidad sobre la cerveza y su comparación con el vino

El impuesto de consumos que gravaba la cerveza consiguió desde el principio de la reforma impositiva de 1845 una menor presión fiscal que el vino y los aguardientes. Anteriormente, a través del último impuesto de consumos establecido en 1865, los tipos impositivos aplicados a la cerveza estaban a la mitad y un tercio por debajo de los del vino y el aguardiente, respectivamente, con un contenido etílico de 20 grados[27].

En 1885, ante la aparición de un nuevo impuesto de consumos, la cerveza amplió esas diferencias fiscales, multiplicando el vino común y el generoso sus tipos impositivos por 10 y por 20 respecto de los de la cerveza[28]. Posteriormente, en 1899, en plena crisis filoxérica en España, el vino común elevó su tributación hasta las 0,14 pesetas por litro en ciudades de más de 100.000 habitantes, mientras que el generoso mantuvo su gravamen. La sustancial diferencia fue el tributo pagado por la cerveza, que pasó a situarse por encima del vino común, en concreto a 0,15 pesetas el litro para poblaciones de más de 100.000 habitantes[29].

Este ajuste parece reflejar la grave situación vinícola española, aunque las distancias volvieron a ampliarse con la nueva tarifa de 1904. Efectivamente, la cerveza volvió a ver disminuida su tributación a la del año 1885, con lo que se ampliaba la diferencia respecto al vino común[30].

Cuadro 8.7 Tarifas del impuesto de consumos para grandes poblaciones, 1885, 1899 y 1904 (en ptas./litro)



Fuente: 1885: *Diario oficial de avisos de Madrid* (3 de julio de 1885); 1899: *El Imparcial* (20 de junio de 1899); 1904: *Heraldo de Madrid* (14 de febrero de 1904). 1885: Tarifa para Madrid; 1899: Tarifa para poblaciones superiores a 100.000 habitantes; 1904: Tarifa para grandes poblaciones. No se dispone de información para el vino generoso en 1904.

Precisamente, cuando en 1904 las diferencias entre la tributación del vino común y la de la cerveza volvieron a ampliarse a favor de esta, las quejas del sector vinícola no se hicieron esperar:

«En las tarifas de Consumos, a continuación del vino figura la cerveza, y así como aquel adeuda desde 2,50 pesetas hasta 12,50 pesetas, según la escala de población, la cerveza paga sólo desde 0,90 hasta 1,25 pesetas, también según los distintos tipos de población y por hectolitro. ¿A qué obedece tan extraordinaria diferencia? ¿Por qué el vino quintuplica sus derechos, mientras la cerveza ni siquiera los dobla? ¿Cómo ésta sufre el impuesto en relación con su valor, mientras al vino se le castiga sin respeto al principio de la proporcionalidad? Tanto más difícil contestar a estas preguntas, siendo el vino se le castiga sin respeto al principio de la proporcionalidad. En Francia, a pesar de tener importancia la fabricación de cerveza, se dio siempre la preferencia al vino. Así, antes de la reforma de Consumos, pagaba en París 10 francos 62 céntimos y la cerveza 15 francos. En Inglaterra los derechos sobre el vino son cinco veces más altos que los de la cerveza. No tiene,

en suma, justificación lo que pasa en España, donde, unidos el derecho arancelario (15 pesetas) y el de Consumos, el gravamen sobre la exótica cerveza representa menos que sólo el de consumo, en su doble aspecto del Tesoro y municipal, para el vino»[31].

Las presiones del gremio vinícola dieron sus frutos a partir de 1906 ante un escenario de agónica crisis filoxérica. En ese año, ante la intención de establecer una fuerte subida impositiva sobre la cerveza en Madrid, sus fábricas reaccionaron con firmeza:

«Las fábricas de cerveza El Águila, Santa Bárbara, La Princesa [Hijos de Pascual] y la de Hijos de C. Mahou, ponen en conocimiento de sus favorecedores que no habiendo podido llegar a un acuerdo con la compañía arrendataria de consumos, cierran sus fábricas desde hoy día 1º de enero de 1906»[32].

Finalmente, el gremio de cerveceros madrileño optó por trasladar la totalidad del incremento fiscal a los precios de venta al consumidor[33].

A mediados de 1907 tuvo lugar una nueva vuelta de tuerca para los intereses cerveceros con la aparición de un proyecto de ley encaminado a suprimir los vinos del impuesto de consumos:

«El gobierno ha presentado a las Cortes un proyecto de ley que suprime el impuesto de consumos sobre los vinos, con lo cual ha interpretado indudablemente un deseo casi unánime de la población...»[34].

Finalmente, la crisis en el sector vinícola acabó forzando la supresión del impuesto de consumos sobre el vino en 1908. Esta situación produjo a su vez un mayor recargo impositivo de la cerveza en su impuesto municipal:

«...La compensación de las bajas que por la desgravación de la especie [el vino] se produzcan en los presupuestos municipales de dichas capitales de provincia y poblaciones asimiladas, se hallará en los medios siguientes... El actual recargo municipal sobre las cuotas de tarifa por consumo de cerveza podrá elevarse hasta el 150%, sin perjuicio del mayor gravamen que se hallare actualmente autorizado o que en lo sucesivo se autorizare en tarifas especiales, dentro de las prescripciones legales que rigen o rigieren en la

materia...»[35].

A partir de ese momento la cerveza pasó a tributar sin la compañía del vino en el impuesto de consumos durante tres años. Más adelante, a principios de 1911 se suprimió el impuesto de consumos, recargos y arbitrios municipales para diversos bienes, aunque dentro de las excepciones seguía figurando la cerveza[36]. Finalmente, seis meses más tarde, el impuesto de consumos dejó de aplicarse también sobre la cerveza, cuya disminución en su precio se aprecia en el cuadro 8.6[37].

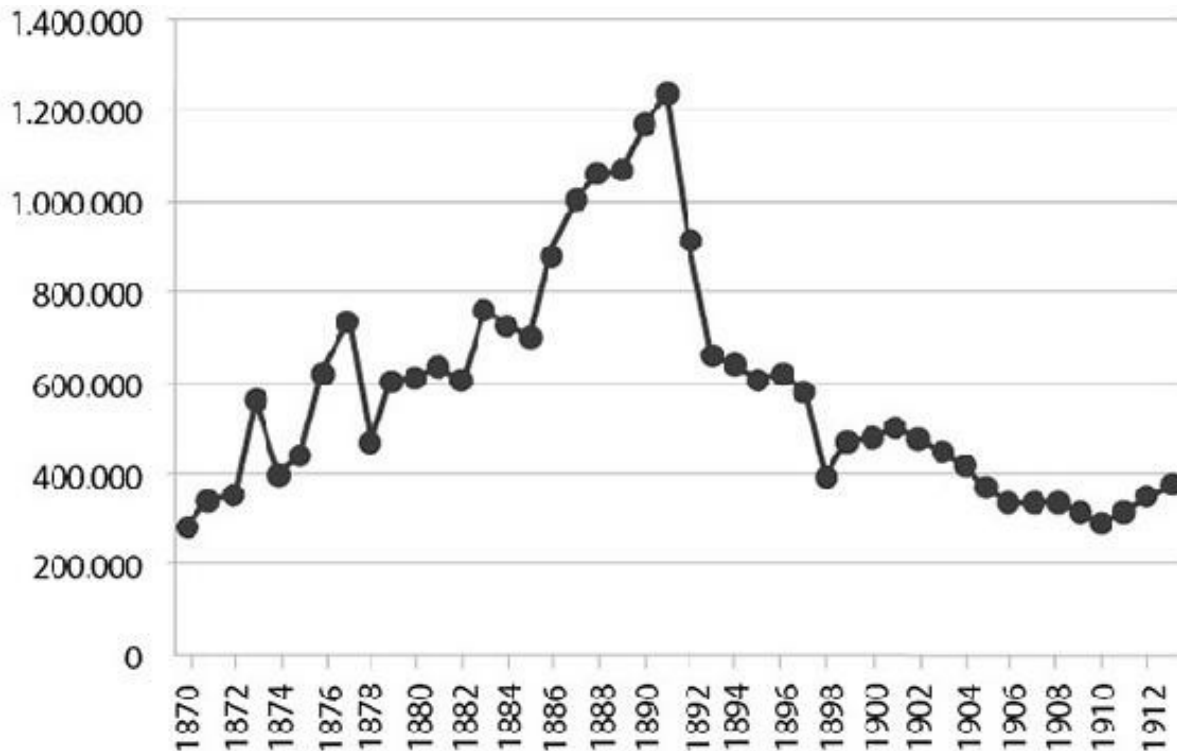
4.3. El comercio exterior

4.3.1. Las importaciones de cerveza

Con la apertura comercial de la segunda mitad del siglo XIX se generó una tendencia creciente de importaciones de cerveza en España, visiblemente frenada tras el rearme arancelario europeo a principios de los años noventa.

Hay que señalar previamente que la fuente utilizada, *Estadística General del Comercio Exterior de España*, presenta las importaciones de cerveza agregadas con las de sidra. Esta cuestión queda resuelta al saberse que, por una parte, España era un notable productor y exportador de sidra –como se verá en el cuadro 8.10– y, por otra, que los países de los cuales llegaban esas importaciones eran productores de cerveza, como se verá a continuación. Por tanto, se puede concluir que la mayor parte de los litros importados correspondían a esta última bebida.

Cuadro 8.8 Importaciones españolas de cerveza y sidra, 1870-1913 (en litros)



Fuente: *Estadística(s) General(es) del Comercio Exterior de España (1870-1913)*. 1 arroba = 16,13 litros.

Sentado este supuesto, en el cuadro 8.8 se observa una creciente entrada de cerveza en España hasta alcanzar su máximo en 1891 con 1.232.596 litros. Tras unos primeros inicios de moderados incrementos y disminuciones, durante los seis años previos a 1892 las cantidades importadas aumentaron con mayor fuerza y entre 1886 y 1891 se produjo una subida del 40%. El rearme arancelario acaecido posteriormente, resultado de un incremento del 52% en la tarifa primera y del 20% en la segunda respecto al arancel de 1876[38], activó el freno a esas importaciones, lo que desencadenó un acusado descenso de un 26% el primer año y de un 27% el segundo. Esta situación supuso un claro cambio de tendencia que de forma más leve tocó suelo en 1910 con 290.384 litros importados, cantidad que se situaba al nivel de la cifra de importaciones de 1870.

En conclusión, el efecto positivo de la etapa de mayor afluencia de importaciones, anterior a 1892, pudo beneficiar al sector, ya que seguramente dio a conocer a los consumidores españoles una cerveza de baja fermentación de calidad, proveniente en su mayoría de Alemania, como se verá a continuación. Posteriormente, tras la subida arancelaria de 1892, se materializó una protección frente al exterior, lo que ayudó a la formación de

una industria nacional que en ese preciso momento estaba en formación.

Respecto a los países de procedencia de las importaciones, las cifras aportadas por la *Estadística General del Comercio Exterior de España* no contabilizan hasta 1897 los verdaderos países de origen de las mercancías introducidas en la Península. Antes de ese año, el país de origen contabilizado cuando las mercancías llegaban vía terrestre era desde el cual accedían, en este caso Francia, y en el caso de vía marítima, según la bandera del barco que las depositaba en suelo español. Por tanto, en este caso sólo existen cifras fiables a partir de 1897.

Cuadro 8.9 Importaciones de cerveza por países, 1897-1913

País de origen	Litros importados	Porcentaje (%)
Alemania	4.733.284	69,91%
Gran Bretaña	1.088.910	16,08%
Francia	497.483	7,35%
Holanda	245.240	3,62%
Dinamarca	72.780	1,07%

Fuente: *Estadística(s) General(es) del Comercio Exterior de España* (1897-1913). 1 arroba = 16,13 litros. No constan los países con cuotas de exportación a España inferiores al 1%.

Entre 1897 y 1913 se puede apreciar el indiscutible liderazgo de Alemania con casi el 70% sobre el total de importaciones de cerveza en España. A gran distancia se situaba Gran Bretaña con algo más del 16%, seguida de Francia, Holanda y Dinamarca.

4.3.2. Las exportaciones de cerveza

En comparación con las importaciones, las cifras españolas de exportaciones españolas de cerveza son escasas.

En las cifras aportadas por la *Estadística General del Comercio Exterior de España* las partidas exportadas de cerveza constan dentro del epígrafe «Cerveza, sidra y txacolí» desde 1883, primer año disponible, hasta 1906. Posteriormente la cerveza constituye un solo epígrafe hasta 1913.

Cuadro 8.10 Exportaciones españolas de cerveza, sidra y txacolí, 1883-1906, y sidra, txacolí y cerveza, 1907-1913 (en litros)



Fuente: *Estadística General del Comercio Exterior de España* (1883-1913). 1 arroba = 16,13 litros.

Tal como se observa en el cuadro 8.10, las exportaciones de sidra txacolí vienen desagregadas de la cerveza a partir de 1907. Ante el ínfimo volumen de estas últimas se puede presumir que entre 1883 y 1906 la mayor parte de las exportaciones eran de sidra y txacolí. Esta situación se reforzó ante el cambio de países de destino entre las dos etapas.

Cuadro 8.11 Destino de las exportaciones de cerveza y sidra, 1883-1906, y de cerveza, 1907-1913 (en litros)



Destinos	Cerveza y sidra (1883-1906)	(%)	Destinos	Cerveza (1907-1913)	(%)
Cuba	3.547.481	30,89	Canarias	93.442	33,77
Argentina	3.028.335	26,37	Marruecos	70.479	25,47
México	1.354.131	11,79	Colonia Fernando Poo	50.102	18,11
Francia	915.930	7,98	Melilla	20.706	7,48
Puerto Rico	740.083	6,44	Ceuta	17.487	6,32
Filipinas	650.073	5,66	Gibraltar	5.747	2,08
Chile	431.395	3,76	Cuba	4.800	1,73
Gran Bretaña	358.222	3,12	Gran Bretaña	3.606	1,30
Total	10.205.650	96,09		266.369	96,26

Fuente: *Estadística General del Comercio Exterior de España* (1883-1913). 1 arroba = 16,13 litros. No constan los países con envíos inferiores al 1%.

En el primer periodo, 1886-1906, las cantidades agregadas de sidra, cerveza y txacolí tienen como principales destinos países latinoamericanos, con un 30%

de envíos hacia Cuba, un 26% para Argentina y un 11% a México. En cambio, a partir de 1907, las escasas cantidades exportadas de cerveza tuvieron como destino Canarias, anotadas en la fuente como exportaciones, con el 33% del total de envíos, Marruecos con el 25% y Fernando Poo, Melilla y Ceuta, con un 18%, 7% y 6%, respectivamente.

Como puede comprobarse, ese cambio de destino hace pensar que en la primera etapa la mayor parte de las exportaciones correspondieron a sidra y txacolí, y únicamente se destinaron pequeñas cantidades de cerveza hacia territorios coloniales españoles. En definitiva, la industrialización llevada a cabo en el sector cervecero español dedicó la práctica totalidad de su producción al consumo interior.

5. La cerveza española en el contexto internacional

Tal como se ha apuntado ya en diversas ocasiones a lo largo de esta obra, los mayores países productores de cerveza en Europa estaban situados en la parte septentrional y esta bebida había formado parte de su cultura durante siglos. Por el contrario, los países mediterráneos eran tradicionalmente de consumo vinícola.

Tal como muestra el cuadro 8.12, en el periodo 1871-1913 Alemania y Gran Bretaña lideraban ampliamente el ranking de producción de cerveza en Europa, seguidos por Austria, Bélgica y Francia^[39]. A mayor distancia estaban Rusia, Suecia, Suiza, Hungría y Noruega, y no aparecía un país meridional como Italia hasta el puesto undécimo.

Cuadro 8.12 Producción de cerveza en Europa, 1871-1913

País	Hectolitros
Alemania	2.321.297.000
Gran Bretaña	1.761.760.000

Austria	679.343.000
Bélgica	519.794.000
Francia	389.906.000
Rusia	139.852.000
Suecia	66.142.000
Suiza	55.971.000
Hungría	51.042.000
Noruega	18.181.000
Italia	8.530.000
Rumanía	2.582.000
Serbia	1.467.000

Fuente: Mitchell, Brian (1998), pp. 554-556. En la fuente faltan algunas cifras para los siguientes países y años: Reino Unido: 1871-1880; Francia: 1908; Rusia: 1871-1895; Suecia: 1871-1884; Suiza: 1871-1884; Italia: 1871-1878; Rumanía: 1871-1880 y Serbia: 1871-1887. Debe subrayarse que esta fuente no refleja las cifras de la totalidad de los países europeos.

Ante la ausencia de cifras para España en la fuente aportada por Mitchell, se dispone de los datos ofrecidos por la *Enciclopedia Universal Ilustrada* para el año 1901, donde España aparece en el undécimo lugar con una producción de 60 millones de litros, como se ha visto anteriormente, 37 fábricas operativas y una media de consumo anual de cuatro litros por habitante.

Cuadro 8.13 Producción, número de fábricas y consumo per cápita de cerveza, 1901

País	Hectolitros	Número de fábricas	Litros por habitante
Alemania	70.625.811	18.830	150
Gran Bretaña	59.088.330	6.739	144
Austria-Hungría	21.312.988	1.483	s/d
Bélgica	14.240.000	3.253	208
Francia	10.422.000	2.795	27
Rusia	5.579.000	1.035	5
Suecia	2.580.000	520	56
Dinamarca	2.475.000	27	79
Suiza	2.180.000	67	69
Holanda	1.492.300	380	29

España	600.000	37	4
Noruega	460.000	44	22
Luxemburgo	222.638	13	48
Italia	150.200	86	0,5
Grecia	82.400	10	4
Serbia	81.000	10	3,4
Rumanía	50.918	19	1
Bulgaria	35.000	8	2
Turquía	18.580	3	0,2
Total	259.946.165	38.467	

Fuente: *Enciclopedia Universal Ilustrada* (1910), tomo XII, pág. 1.433. En Alemania el consumo per cápita está calculado en base a la media aritmética de las cifras de consumo per cápita de sus regiones: Baviera: 283, Baden: 102, Württemberg: 229, Alsacia-Lorena: 49 y resto de Alemania: 87,4. Asimismo, el número total de fábricas está desglosado de la siguiente manera: Baviera: 5.964, Baden: 722, Württemberg: 5.788, Alsacia-Lorena: 73 y resto de Alemania: 6.283 fábricas.

La cifra de 37 fábricas operativas en España para 1901 del cuadro 8.13 coincide prácticamente con las 36 mencionadas en el capítulo 7 para el año 1900, según la *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio* [40]. Asimismo, en el primer apartado de este capítulo se ha calculado para el año 1901 un consumo per cápita de 3,21 litros, cifra que se acerca a los cuatro litros por habitante ofrecidos en el cuadro 8.13. Por tanto, de los 0,038 litros per cápita calculados sobre el consumo de cerveza en España en 1858 en el capítulo 5, se puede apreciar que en el año 1901 esa cifra se ha multiplicado por 105. En resumen, desde un consumo precario y

concentrado en las grandes urbes españolas en algo más de 40 años se consigue un consumo generalizado en la Península mediante una prominente y generalizada industrialización del sector.

Ese elevado nivel industrializador se puede observar a través de la producción media por fábrica con los datos del cuadro 8.13. Para España, este indicador se sitúa en 16.216 hectolitros, lo que le sitúa en el cuarto lugar europeo por debajo de tres países de reducidas dimensiones como son Dinamarca, Suiza y Luxemburgo, como se observa en el cuadro 8.14.

Cuadro 8.14 Producción media de cerveza por fábrica, 1900

Población	Hectolitros
Dinamarca	91.667
Suiza	32.537
Luxemburgo	17.126
España	16.216
Alsacia-Lorena	15.151
Austria-Hungría	14.372
Noruega	10.455
Gran Bretaña	8.768

Grecia	8.240
Serbia	8.100
Alemania	7.120
Turquía	6.193
Rusia	5.390
Suecia	4.962
Bélgica	4.377
Bulgaria	4.375
Baden	4.120
Holanda	3.927
Francia	3.729
Baviera	3.007
Rumanía	2.680
Italia	1.747

Württemberg	670
-------------	-----

Fuente: *Enciclopedia Universal Ilustrada* (1910), tomo XII, pág. 1.433. En Alemania el consumo per cápita está calculado en base a la media aritmética de las cifras de consumo per cápita de sus regiones: Baviera: 283, Baden: 102, Württemberg: 229, Alsacia-Lorena: 49 y resto de Alemania: 87,4. Asimismo, el número total de fábricas está desglosado de la siguiente manera: Baviera: 5.964, Baden: 722, Württemberg: 5.788, Alsacia-Lorena: 73 y resto de Alemania: 6.283 fábricas.

En este contexto, España aprovechó la ventaja derivada del recién llegado al conseguir innovación tecnológica y modernización industrial por medio de la imitación, la importación y la integración de tecnologías, que a la vez comportaban menores costes en I+D. En definitiva, se consolidó el paso de una producción de rasgos mayoritariamente artesanales hacia otra tecnológicamente avanzada, de modo que la industria cervecera española llegó a alcanzar el segundo puesto como productor cervecero de la Europa mediterránea por detrás de Francia.

Conclusiones

La consecución de la implantación de la industria cervecera en España en 1913 fue el resultado de un lento proceso de constitución del sector. En sus orígenes en España, su implantación territorial destacó por una repentina obtención de consumidores debido a la acción del Gobierno. Efectivamente, en el siglo XVI sucedió en Madrid como consecuencia de la llegada al trono de la Corte de los Austrias, que a la vez se convertiría en su principal cliente, y a finales del siglo XVIII en Santander ante el ofrecimiento de un mercado colonial en exclusiva. Estos intentos no conseguirían, sin embargo, consolidar el consumo de cerveza en sus respectivas zonas, ya que una vez desaparecieron las circunstancias que lo originaron tanto el sector cervecero madrileño como el cántabro entraron en la senda de la zozobra. El primero estuvo afectado por la adopción de la estructura de monopolio en el sector a mediados del siglo XVII, seguida por la llegada a España de una dinastía borbónica con mayor arraigo vinícola; el segundo topó de frente con el proceso secesionista del mercado colonial cautivo que disponía al otro lado del Atlántico.

Ante la falta de análogos apoyos institucionales capaces de impulsar un inmediato desarrollo de la industria cervecera, la destacada aparición de maestros cerveceros alemanes, mediante aportaciones de capital y conocimientos técnicos, llegó a situar paulatinamente las bases del sector durante los primeros setenta años del siglo XIX. Este acompasado establecimiento a nivel peninsular obtuvo en buena parte del periodo la protección del Gobierno. Respecto al comercio exterior, se fomentó el prohibicionismo y más tarde unos elevados aranceles sobre la cerveza llegada del exterior. En este sentido, únicamente las décadas de 1860 y 1870 pudieron significar una amenaza a la industria cervecera española por una notoria disminución de aranceles.

En cuanto a la fiscalidad, a partir de la segunda mitad del siglo XIX la industria cervecera estuvo amparada en el impuesto de consumos con unas tarifas claramente inferiores a las aplicadas sobre el vino, aguardientes y

alcoholes. No deja de resultar paradójico esta protección institucional dirigida a un sector con una elevada dependencia exterior y un relativo bajo consumo, excepto en las grandes urbes, frente a otros sectores de enraizadas tradiciones españolas, como el del vino y el aguardiente.

En este proceso también debe destacarse la oportunidad que significó la llegada de la filoxera a Francia y posteriormente a la Península a partir del último cuarto del siglo XIX. Esta eventualidad permitió, por una parte, la reducción del precio de la cerveza en comparación con el del vino y, por otra, el descenso de la producción y la calidad del vino al tiempo que aumentaban la producción y calidad de la cerveza, con elevadas inversiones en su fabricación y el paso a la elaboración al proceso de baja fermentación. Además, otro impulso al sector cervecero tuvo lugar con el rearme arancelario a partir de la década de 1890, que disminuyó notablemente la cantidad de cerveza importada.

Tras la implantación de la industria cervecera española a las puertas de la Primera Guerra Mundial, en su mayor parte a través de capital español, el consumo per cápita de cerveza en España seguía manteniendo una notable distancia respecto al gran dominio vinícola en plena crisis de la filoxera. Sin embargo, este sector se asentó con firmeza a través de una industria de economías de escala al nivel de los tradicionales países europeos consumidores de cerveza. Esta situación la convirtió en una de las primeras industrias en España del sector alimentario, si no la primera, que desarrolló un proceso productivo tecnológicamente avanzado y fuera de los rasgos artesanales que caracterizaban en gran medida el sector secundario peninsular.

En este sentido, cabe valorar la valentía y arrojo de unos empresarios que, sin ser en su mayoría especialistas en el sector cervecero, invirtieron considerables cantidades de capital y acudieron a procesos de financiación ajena durante la crisis finisecular para la producción de un producto de escasa aportación a la economía nacional.

Finalmente, cabe señalar que las acciones que consolidaron a las empresas líderes surgidas en la recién implantada industria cervecera fueron dispares. Mientras en el mercado madrileño la compañía El Águila, a través de una elevada inversión en instalaciones, barrió del sector a gran parte de su competencia, el asociacionismo entre las principales cerveceras barcelonesas

originó la consolidación de Ernesto Petry y S.A. Damm. Este desigual proceso de competencia a nivel regional acabó afianzando sus posturas hacia el caso barcelonés. Efectivamente, tras la fundación de la Asociación Española de Fabricantes de Cerveza en 1922 se creó un cártel en el país que estuvo vigente durante buena parte del siglo. Esta asociación sirvió a las grandes cerveceras para acordar, entre otros aspectos, repartos de zonas de venta y precios.

Por otra parte, esta obra abre algunas cuestiones pendientes de resolver en un futuro.

La primera está encaminada a responder si la producción de cerveza gasificada durante el siglo XIX tuvo su razón de ser en una cuestión de costes o de calidad del producto final; en otras palabras, si las empresas de gasificación de bebidas diversificaron parte de sus infraestructuras productivas hacia la elaboración de cerveza gasificada para obtener ahorros en costes o para tratar de ofrecer una bebida con un menor grado etílico que la cerveza de alta fermentación, tratando de este modo de acceder a un mayor número de consumidores.

Por otra parte, queda por saber si los consumidores españoles percibieron el ahorro en costes derivado del surgimiento de economías de escala o fueron presa de la elección de precios pactados por encima del nivel de competencia perfecta generados por el mercado de oligopolio resultante y su asociacionismo.

Por último, cómo no, quedaría pendiente la búsqueda de nuevas fuentes para el siglo XIX que permitan recopilar más datos y mejorar esta obra, sobre todo en cuanto a cifras que describan con mayor precisión las tendencias de la producción y el consumo de cerveza a lo largo del periodo investigado.

Anexo 1

Las obras sobre la cerveza de los autores españoles del siglo XIX

Las numerosas obras en torno a la cerveza aparecidas en España durante el siglo XIX tuvieron un perfil meramente técnico. Exceptuando la primera de las obras citadas, inicialmente la cerveza compartió su bibliografía con otras bebidas, principalmente el vino, los licores y las bebidas gaseosas. Pero conforme fue avanzando su consumo en la Península, fue adquiriendo un mayor protagonismo hasta que finalmente pasó a formar parte de la totalidad de diversas obras. Por esta razón la manera más adecuada de analizar las aportaciones de cada uno de los autores es siguiendo el orden cronológico de sus obras, en las cuales se aprecia la progresiva importancia del sector cervecero español a lo largo del siglo XIX.

La primera obra de referencia sobre la cerveza en España, y en este caso sin compartir protagonismo con ninguna otra bebida, como se ha comentado, fue publicada en el año 1827, a cargo de Juan Manuel Ballesteros, *Opúsculo sobre la cerveza: método de elaborarla: Sus virtudes como medicamento y como bebida ordinaria*[\[1\]](#).

El motivo de este ensayo de 124 páginas fue la realización de un estudio completo sobre esta bebida para los españoles por la siguiente razón:

«si bien había algunas obras que por incidencia hablasen sobre la cerveza, no existía una que tratase exclusivamente de la misma... quedo satisfecho si logro satisfacer los deseos de tantos curiosos que echaban de menos noticias sobre una bebida, que haciéndose de día en día más general, les era cuasi misteriosa su composición...»[\[2\]](#).

Ballesteros describió las dos necesidades por las cuales se consumía cerveza en ese momento en España: como bebida ordinaria y como medicamento. Respecto a la primera, que también la menciona como «apagadora de la sed»,

define las dos especies que en aquel momento se fabricaban en la Península: la alemana o roja y la blanca o de espuma. Su difusión debió de ser notable, ya que un año más tarde de su publicación, en 1828, un anuncio en la *Gaceta de Madrid* informaba de que esta obra estaba disponible en diversas librerías de Madrid, Bilbao, La Coruña, Málaga, Segovia, Valladolid y Zaragoza[3]. En el anexo 2 se realiza una descripción de las fases de fabricación, materias primas y tipos de cerveza existentes en España en la década de 1820 aportada por este autor.

Poco después apareció la obra de José M^a Ruiz Pérez con el genérico título de *Tratado teórico y práctico de la fermentación espirituosa o alcohólica*[4]. Una de las aportaciones de este autor consistió en la descripción del proceso químico de transformación del mosto en alcohol. Con un lenguaje decididamente científico analizó la aparición de la materia alcohólica en la cerveza y explicó que era el resultado de una sacarificación de la fécula que contiene el grano de cebada. En concreto, el proceso de sacarificación consistía en la aparición del azúcar necesario para llevar a cabo la fermentación surgido tras la germinación de los granos de cebada una vez puestos en remojo. El autor manifestaba que, aunque el propósito de su obra era tratar primordialmente de vinos y aguardientes, realizaba también una descripción detallada sobre el proceso de fabricación de la cerveza «por la conexión que tiene con el vino en el modo de conducir la fermentación y en el de extraerle el alcohol». Otra de sus contribuciones consistió en la descripción en torno a las particularidades técnicas de los procesos de fabricación de cerveza en Inglaterra y en los estados alemanes, donde observaba un alto grado de conocimientos y experiencia.

Dos años más tarde Pascual Madoz publicó el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar*[5]. En su descripción sobre las industrias de Madrid incluyó la cervecera y llevó a cabo una breve exposición de las dos fábricas de mayor dimensión que operaban en la capital, Santa Bárbara y Lavapiés, cuya descripción está contenida en el capítulo 4. Por otra parte, ofreció por primera vez dos datos importantes sobre el mercado madrileño, como las seis fábricas operativas de cerveza con una cifra estimada de producción de 40.000 arrobas anuales (645.200 litros) para el año 1848. Madoz señalaba que la industria cervecera estaba en evolución y tenía perfectamente separadas la obtención de la malta, a través del proceso de remojo y tostado de la cebada, y la propia preparación del

líquido, formando cada una de ellas una industria particular, como ocurría en los países del norte y centro de Europa. Añadía, además, que España estaba en predisposición de producir cualquiera de las cervezas que se consumían en Inglaterra, con lo que hacía alusión a los conocimientos que ya se estaban adquiriendo en esta industria.

Un año más tarde, Luciano Martínez publicó una obra encaminada a divulgar conocimientos sobre la fabricación de diversas bebidas alcohólicas[6]. Respecto a la cerveza, realizó una descripción con un nivel de detalle notablemente mayor que las obras precedentes. Este experto en química razonaba esa mayor concreción, como se ha mencionado en el capítulo 4, en el crecimiento que había estado experimentando el consumo de cerveza:

«La cerveza ha venido a ser de un consumo tan grande como el vino, con una corta diferencia, y si sigue propagándose de esta manera, no será de admirar el que llegue un día en que le sustituya, si no en su totalidad, al menos en la mayor parte. Con efecto, hubo un tiempo al que nosotros hemos alcanzado, en que un vaso de cerveza era una pócima para el común de las gentes, y sólo estaba consagrada digámoslo así, para unos pocos que tal vez, más por distinguirse de la vulgaridad, que por placer, hacían uso de esta bebida, que tan ingrata es al que la prueba por primera vez; pero el deseo de imitar a los que juzgamos de mejor gusto que nosotros, y de asemejarnos a los que más se distinguen, hizo que el uso de esta bebida se propagara más y más, y de clase más elevada pasó a la clase media, y de ésta a la inferior; de suerte que en la actualidad se consume lo mismo por el rico que por el pobre, y hasta en los despachos de vino se expende por copas a la gente menestral. Esto ha hecho que nos empeñemos en manifestar su fabricación, aunque en la práctica no sea de las más expeditas»[7].

Una de sus aportaciones novedosas reside en la descripción sobre las materias primas idóneas en la producción de cerveza. El autor argumenta que la cebada debe ser susceptible de germinar y que la mejor es la más pesada, que ocupa el fondo de la caldera de cocción. Sobre el lúpulo, lleva a cabo una descripción técnica y detallada tanto de su naturaleza como de su manipulación antes de llegar a formar parte del mosto de cerveza.

En la segunda mitad de siglo se publicó el diccionario de José Oriol

Ronquillo[8]. En el vocablo cerveza, tras un breve repaso histórico a nivel mundial, se encuentra una enumeración de diferentes técnicas de fabricación de cerveza, los sustitutivos utilizados para la cebada y el lúpulo, las falsificaciones más empleadas, las técnicas de conservación de la bebida y un recorrido por toda la geografía europea detallando los tipos de cervezas más habituales de cada país y sus características. Asimismo, sus explicaciones permiten realizar un ejercicio de comparación entre la incipiente industria cervecera española y la complejidad de esta industria en otros puntos de Europa por esas fechas. Efectivamente, los numerosos tipos de cerveza, técnicas de fabricación y materias primas empleadas en el extranjero contrastaban con apenas dos tipos de cerveza en España y un uso de la tecnología y las materias primas elementales en comparación con los países septentrionales europeos. Más allá del ámbito técnico, Ronquillo mencionó algunos de los primeros fabricantes de cerveza de Barcelona, como la aparición del cervecero alemán Juan Maurer en 1837:

«...se estableció en Barcelona una buena fábrica dirigida por el alemán Sr. Juan Maurer, quien con las mejoras que introdujo en la preparación de esta bebida, la hizo apreciar cada día más del público, y su consumo se ha ido generalizando continuamente...»[9].

Sin embargo, Ronquillo estaba convencido de que la cerveza nunca sería un serio competidor del vino en España:

«España, en donde la vid es abundante en la mayor parte de sus provincias y en donde el vino puede obtenerse a precios muy ínfimos, la cerveza será siempre no más que utilizada como bebida de recreo, o por mejor decir, como un refresco durante el tiempo de calor»[10].

Otra aportación de Ronquillo es su observación sobre la falta de importaciones de cerveza en España hasta la primera mitad de siglo. En este punto cabe matizar que se produjeron algunas entradas de contrabando y otras encaminadas al consumo de militares de graduación ingleses, como se ha detallado en el capítulo 5.

En 1869 Lorenzo Campano publicó el *Manual del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas*[11]. A diferencia de obras anteriores, este

autor analizó exclusivamente la cerveza. Con sus 304 páginas, el estudio de Campano es quizá la obra técnica sobre la cerveza más completa escrita en el siglo XIX en España. De hecho, tal como se ha indicado al principio del anexo, a medida que el siglo avanzaba fue apareciendo una bibliografía cada vez más comprometida con esta bebida que gradualmente iba extendiendo su consumo. En su capítulo introductorio Campano mencionaba brevemente algunas cifras de producción a nivel europeo, y subrayaba que Inglaterra, Alemania, Francia, Bélgica y Holanda eran los países donde esta industria había llegado al más alto grado de desarrollo, seguidas a gran distancia por Rusia, Dinamarca, Suecia, Noruega, España e Italia. Los aspectos novedosos que aportó Campano fueron la explicación del arte de manejar la cerveza en la bodega de conserva, una minuciosa descripción de los instrumentos necesarios para la elaboración de la bebida, los detalles de una fábrica con su bodega de almacenaje y, finalmente, la presentación de toda una serie de cuadros técnicos con diferentes pesos y medidas para los granos y los líquidos.

Dos años más tarde, Buenaventura Aragón, además de describir en su obra el proceso de producción de la cerveza, resaltó su notable crecimiento en diversas ciudades europeas:

«En nuestros días el uso de la cerveza está muy generalizado, particularmente en Inglaterra, Bélgica, Holanda, Alemania y el norte de Francia. En Londres sólo, se calcula una fabricación anual de 300.000.000 de litros. En España ha aumentado también muchísimo el consumo de cerveza, existiendo diferentes fábricas en Barcelona, Madrid, Valencia, Sevilla y en todas las primeras poblaciones del reino; pero nunca podrá ser aquel tan notable como en las capitales antes nombradas, por la abundancia y excelencia de nuestros vinos. Pero siendo indudable que su importancia se ha de aumentar de día en día, creemos oportuno dar algunos detalles sobre su preparación»[\[12\]](#).

Posteriormente, en 1876 José López Camuñas publicó *Perla Vinícola*[\[13\]](#). La aportación de su obra fue la descripción de las principales características de la cerveza de Baviera. Esta contribución resulta significativa porque quizá fue la primera vez que se hablaba de una cerveza de baja fermentación en la bibliografía española. Sin duda, influirían en ello las crecientes importaciones

en España de esta bebida procedentes de los Estados alemanes, como se vio en el capítulo 8. Otra importante novedad aportada por López Camuñas fue su interés en hablar de la cerveza gaseosa, producida por algunos fabricantes españoles del sector de bebidas gaseosas mediante la inyección de una mayor proporción de gas carbónico a la cerveza de alta fermentación. Como se ha comentado, esta técnica pretendía emular las propiedades de la cerveza de baja fermentación, menor contenido alcohólico, más suave, refrescante, transparente y con un mayor tiempo de conservación que la de alta fermentación. Este sucedáneo de cerveza, de calidad más que dudosa, prácticamente desapareció a comienzos del siglo XX tras la consolidación en España de la cerveza de baja fermentación[14].

También en el año 1876 se publicó *Química doméstica* a cargo de Valeriano Ordóñez[15]. En su breve exposición dedicada a la cerveza Ordóñez aprovechó para analizar una cuestión apenas tratada hasta el momento por los autores españoles, exceptuando algún apunte hecho por Ronquillo: las alteraciones y adulteraciones de la cerveza. La principal adulteración residía en la sustitución del lúpulo, una materia prima cuyo coste podía ser elevado, dependiendo de la cuantía de sus cosechas, por otras sustancias, como coloquintida, ajeno, raíz de genciana, cólchico, la coca de Levante, el acíbar y el ácido pícrico, este último, de los más utilizados. El autor fue más allá de la simple descripción y a través de la química ofreció indicaciones para poder descubrir tales fraudes.

Un año después de la aparición del libro de Ordóñez, Pedro Valsecchi publicó en 1877 la primera edición de *El moderno destilador licorista*[16]. Además de tratar sobre aguardientes, jarabes, vinos y vinagres, su aportación en el terreno de la cerveza residió en la enumeración de recetas para fabricarla fuera del ámbito profesional. Destacaba la «cerveza económica» y la «cerveza para familias», entre otras muchas, que podía elaborarse, según el autor, sin la ayuda de utensilios profesionales. Aunque esta faceta era habitual en países como Inglaterra y Alemania, en España –donde sí se dio con la fabricación de vino y aguardientes– no llegó a desarrollarse.

Posteriormente, el libro de José María F. Calvo del año 1879 aportó como novedad un exhaustivo estudio en torno al lúpulo[17]. El autor mencionaba que a pesar de crecer de manera silvestre en muchas partes de Europa, la organización de su cultivo era necesaria para afrontar el reto de una

producción de cerveza en masa. Su cultivo, que calificaba de dificultoso, se llevaba a cabo en la franja climática que ocupan Inglaterra, Bélgica, Holanda, Alemania y el norte de Francia. Entre otras cuestiones, el autor mencionó las cuatro clases de lúpulo más importantes, y afirmó que el alemán y el alsaciano eran dos de los más apreciados. Asimismo, el autor señaló a Gran Bretaña como su primer productor, seguida por Bohemia, Baviera y Bélgica, donde se destinaban millones de hectáreas para su cultivo, que originaban elevadas fortunas. Por último, ante el aumento del consumo de cerveza en España, este autor alentó a los agricultores a apostar por su cultivo:

«Los fabricantes de cerveza en España se quejan de los gastos y molestias que les causa el no encontrar lúpulo en nuestro país, y sin embargo no salen los agricultores de su apatía, ni emprenden con resolución un camino que no vacilamos en marcarles como ventajoso por todo extremo, excitándoles a que reflexionen sobre los datos contenidos en las presentes líneas, dando oídos a nuestros desinteresados consejos»[\[18\]](#).

En ese mismo año de 1879, un periodista en temas agronómicos, Balbino Cortés, centraba su obra en las adulteraciones nocivas para la salud que se practicaban al elaborar cerveza con una gran descripción de cada una de ellas, y además difundía estudios de multitud de autores extranjeros expertos en esta materia[\[19\]](#). El autor aseveraba que en algunos países no sólo se utilizaba la cebada o algún otro cereal para obtener la parte alcohólica de la bebida, sino que se usaban con frecuencia materias azucaradas, como melazas, azúcar de féculas y glucosa, entre otras. Esta situación daba lugar a una reducción del precio de la bebida, por una parte, pero, por otra, la perjudicaba en calidad y nutrientes. Cortés aseveraba que toda adulteración, con muy escasas excepciones, era nociva para la salud:

«La única y exclusiva base que debe servir para la fabricación de esta bebida es la cebada germinada, o maltación, que transforma en azúcar el almidón que contiene...».

Finalmente, Cortés subrayaba que en la región de Baviera las elevadas proporciones a las que había llegado la falsificación en la producción de cerveza necesitaron medidas enérgicas encaminadas a proteger la pureza de la bebida. En este escenario, el Gobierno hizo pública una lista detallada de las materias primas admisibles para la fabricación de la bebida, obligando

además a los propietarios de cervecerías a construir bodegas adecuadas para la guarda de cerveza e incluso a implicarse en el establecimiento de institutos para la instrucción de peritos cerveceros.

Década y media más tarde, y en línea con el libro de Valsecchi, Gabriel Sotomayor ofreció una obra que, entre otras muchas bebidas, proporcionaba una nueva serie de recetas para elaborar «cervezas económicas», de las que destacaba su propiedades medicinales y los nutrientes que aportaban[20].

Finalmente, cabe resaltar la obra del ingeniero Javier Balius de 1895, *Fabricación de las cervezas y gaseosas*[21]. El autor comenzaba su obra con otra nueva e importante exposición del avance de la cerveza en España:

«...el uso de la cerveza es tan universal y ha cundido tanto su propagación que la vemos generalizar hasta en los países más ricos de producción vinícola, España e Italia. Fácil es observar que en nuestro país va creciendo en importancia y tomando mayores proporciones cada año»[22].

Su obra estaba llena de novedades. En ella destacaba la descripción de las incorporaciones de diversas innovaciones tecnológicas llevadas a cabo por la industria cervecera española procedente de varios países europeos. En este aspecto, describió la aparición de germinadores móviles de la marca Vallery, un aparato de desecación artificial de los ingenieros belgas La Cambre y Persac, un germinador tubular y una estufa Pruvez-Bourgeois y un refrigerante del inglés Pontifex, entre otros. Un tema de vital importancia desarrollado por el autor, en línea con López Camuñas, fue el relacionado con la producción de cerveza gasificada. Una de las razones de su elaboración en España era la falta de una constante y baja temperatura que diera a la cerveza, durante su proceso de fabricación, condiciones de inalterabilidad y durabilidad, lo que la enturbiaba y agriaba si no se consumía en pocos días, aunque hubiera estado perfectamente elaborada. Este autor afirmaba que se necesitaba una bodega de 4 a 5 °C para su buena conservación, y que las cuevas y bodegas españolas eran excelentes para el vino, pero poco apropiadas para la cerveza, ya que aceleraban demasiado el proceso de fermentación. Según Balius, la eventualidad de no disponer de las condiciones idóneas para conservar la cerveza ni para aprovisionarse de hielo o nieve hacía que algunos fabricantes españoles se acabaran decidiendo por la saturación artificial a través del ácido carbónico. En definitiva, resultaba un

medio más económico y de fácil aplicación, aunque las propiedades organolépticas de la cerveza obtenida por medio del gas difícilmente podrían compararse con las de la cerveza de baja fermentación. En este aspecto, el autor decía lo siguiente:

«...emplear la saturación artificial por el ácido carbónico es el medio eficaz, económico y de fácil aplicación de que el industrial puede valerse para preservar esta bebida de alteraciones, y el único modo de que la cerveza sea tan superior como la más renombrada del extranjero...».

Más allá de cuestiones técnicas, Balius expuso brevemente algunas cifras de importación de cerveza en España. Por una parte, las referentes al quinquenio 1881-1885, que ascendían por término medio anual a 600.000 litros, procedentes de Alemania, Inglaterra y Francia principalmente. Por otra, las del siguiente quinquenio, 1886-1890, que aumentaron a 1.100.000 litros por término medio anual. Estas cifras coinciden con las expuestas en el capítulo 8, extraídas de los anuarios de *Estadística General del Comercio Exterior de España*. Por último, el autor reconocía que el consumo de cerveza no estaba todavía extendido en España como en muchos otros países europeos, pero que iba aumentando paulatinamente:

«...sin embargo poco a poco va cundiendo la afición, y en las grandes ciudades y en puertos de importancia sobre todo, hace tiempo que esta bebida obtiene un despacho considerable, que se multiplica durante los meses de verano...»[\[23\]](#).

Los autores mencionados no eran especialistas en cerveza, sino que sus inclinaciones profesionales fueron muy diversas, y en algunos casos contaban con escasa formación técnica especializada en la fabricación de la bebida, aunque lo que sí tenían era mucha curiosidad.

Juan Manuel Ballesteros fue profesor ayudante en el Real Colegio de Sordomudos de Madrid desde 1821, como se ha comentado en el capítulo 5. Posteriormente, ejerció de subdirector de su junta y jefe de estudios desde 1836. Asimismo, escribió diversos manuales para sordomudos y ciegos, que, según consta, fueron reeditados numerosas veces[\[24\]](#).

Por su parte, Luciano Martínez publicó en 1847 un *Semanario químico-artístico y otra obra titulada Cartilla de metalurgia, o sea, método seguro*

para reconocimiento de los minerales metálicos y el descubrimiento de sus minas[\[25\]](#).

José Oriol Ronquillo, licenciado en Farmacia, trabajó como subdelegado principal de sanidad de farmacia en Barcelona, encargado del distrito primero. Fue, además, socio corresponsal de la Academia Nacional de Medicina y Cirugía, primer perito químico del Ayuntamiento de Barcelona, inspector de géneros medicinales en la Aduana de Barcelona y miembro de la Sociedad de Farmacia de París[\[26\]](#).

Lorenzo Campano, español emigrado a París, fue colaborador de la sociedad científico-literaria latinoamericana en esa ciudad en 1870. Además de su publicación sobre la cerveza, escribió diversas obras, como *Manual del curtidor y el zurrador*, *El libertador Simón Bolívar o la independencia de América del sur* (una biografía sobre Simón Bolívar), el *Diccionario general abreviado de la lengua castellana* y el *Abecedario Ilustrado. Libro primero de lectura escrito con un método*[\[27\]](#).

Finalmente, Balbino Cortés publicó en 1858 un artículo titulado «Nueva máquina de trillar, aplicación del vapor a las faenas agrícolas» en el Boletín Oficial del Ministerio de Fomento, participó en la redacción del *Diccionario de agricultura práctica y economía rural* entre 1851 y 1855 y fue coautor en 1888 de una obra titulada *Tratado elemental de química agrícola*[\[28\]](#).

Anexo 2

Materias primas, fases del proceso de producción y tipos de cerveza en la década de 1820

Como se ha mencionado en el anexo 1, la primera gran obra de referencia en España sobre la cerveza fue la de Juan Manuel Ballesteros en 1827[1]. Sus explicaciones sobre el proceso productivo de esta bebida, sus materias primas y los diferentes tipos existentes servirán en este apartado para contextualizar el sector cervecero en España durante los años veinte del siglo XIX.

- **Materias primas**

En cuanto a los cereales, el autor distingue la cebada, el trigo, el centeno, la avena y la espelta, especie de trigo, como las materias primas provenientes de semillas más utilizadas en la fabricación de cerveza en Europa. Advierte que la ley perseguía la utilización de la cizaña o cominillo por tener «una propiedad virosa y embriagante que no parece quedar destruida por la fermentación, lo que dio motivo a que las primeras ordenanzas comunicadas a los fabricantes de cerveza prohibiesen el servirse de la cebada o trigo mezclado con dicho cominillo». Entre todos estos cereales, e incluso algunas raíces empleadas en el proceso de producción, la cebada era el más utilizado en España.

Respecto al lúpulo, Ballesteros expone su principio extractivo amargo que contribuye a mantener el equilibrio entre el resto de ingredientes y aumenta las propiedades de la bebida. Había otros tipos de sustancias amargas que se podían añadir como sustitutivos, como aloes, genciana, camedrios y ajenjos, aunque, según el autor, las propiedades del lúpulo eran las más aconsejadas. Efectivamente, transmitía a la cerveza un mejor gusto, la dotaba de un periodo de conservación más elevado evitando que se agriase

con facilidad y tenía propiedades curativas, ya que, por ejemplo, calmaba las digestiones pesadas.

- Proceso de fabricación

Ballesteros ilustra con profunda minuciosidad las diferentes fases de producción de la cerveza y realiza una detallada descripción de los diversos utensilios empleados en ellas. A su vez, enumera diversas materias primas y procesos de fabricación alternativos llevados a cabo en otros países y cita diversos comentarios de maestros cerveceros a los que había tenido ocasión de leer.

La primera fase de producción de cerveza consistía en la germinación de los granos de cebada sumergiéndolos en agua durante 40 horas, con lo que se conseguía que apareciera el azúcar necesario para lograr, en las últimas fases, el proceso de fermentación alcohólica[2].

Posteriormente se extendían dichos granos en una capa gruesa de cuatro a cinco pulgadas y durante un tiempo se removían hasta que pasados unos días aparecían tres raíces pequeñas en cada grano. Al llegar a este punto se detenía el proceso de germinación y se pasaba a la fase de desecación por medio de un horno, con el que se destruía la viscosidad de la fécula que se hallaba unida con el azúcar[3].

A continuación un molino reducía el grano seco a harina, que no tenía que ser ni demasiado gruesa ni demasiado fina, para obtener lo que el autor denominaba «dreche» o hez de cebada, o sea, la malta[4].

Ballesteros describe a continuación la fase de preparación del mosto. Antes de esta operación se calentaba una cierta cantidad de agua en calderas de cobre. Cuando alcanzaba la temperatura conveniente, el agua se conducía a unos conductos enfriadores y, una vez refrigerada, se depositaba en la tina madre junto con la malta. Más adelante se añadía el lúpulo y se calentaba la mezcla hasta que alcanzara el grado de cocción conveniente.

El mosto resultante se dejaba enfriar hasta los 12 °C y posteriormente pasaba a través de unos conductos enfriadores a las

cubas de fermentación. En ellas se depositaba la levadura obtenida a partir de una anterior fermentación[5]. La temperatura en el momento de su introducción se dejaba a la propia experiencia del cervecero sin que existiera un método exacto para llevar a cabo este proceso.

Una vez fermentada, la cerveza se envasaba en toneles. Tras 24 horas de reposo, la espuma sobrante que había emergido en la parte superior de los toneles se recogía en unas vasijas para ser utilizada en posteriores procesos de fermentación. De hecho, algunas veces una parte de esa levadura se vendía a panaderos, pasteleros y a otros fabricantes de cerveza.

Finalmente llegaba la fase de aclarado de la cerveza ya fermentada para que presentara un mejor aspecto. Las sustancias empleadas podían ser la infusión del hisopo mezclado con la sal del tártaro, la decocción de la agalla fina, las claras de huevo, la goma arábiga y fundamentalmente la cola de pescado. Hay que destacar que los detalles de cada una de las fases en las que se dividía el proceso de aclarado de la cerveza eran muy variados y complejos.

- Tipos de cerveza

Ballesteros expone los distintos tipos de cervezas conocidos fundamentalmente tanto en España como en Europa y sus efectos medicinales. El autor las divide en cervezas ligeras, fuertes, resinosas y medicinales o medicamentosas:

- Cervezas ligeras. Estaban constituidas fundamentalmente por cervezas blancas y poco coloradas. Destacaba las de Madrid, París, las flojas de toda Bélgica y las ales inglesas. Este tipo de cervezas estaban producidas con malta poco tostada y, según el autor, las mejores eran las que incorporaban lúpulo. Seguidamente, Ballesteros incluye una descripción sobre algunas sustancias que se utilizaban fraudulentamente como sustitutivos del lúpulo en diversos países europeos, entre las que destaca el empleo de ajenjos. Finalmente enumera una larga lista de males y enfermedades para los que la cerveza ligera era un buen remedio, como la tisis, malestares del estómago e infecciones de pulmón, entre otras.

- Cervezas fuertes. En esta clasificación se encontraban las rojas u oscuras, resultado de una fermentación más completa y de una mayor carga de lúpulo. Además de poseer un sabor más intenso, tenían la propiedad de conservarse más tiempo por la mayor adición de lúpulo y, por tanto, eran idóneas para transportarlas a largas distancias. De las fermentadas con mayor intensidad cita como ejemplos algunas procedentes de Francia, las Porter inglesas y las Mumme alemanas, y entre las más cargadas con lúpulo, diversas cervezas blancas de Bélgica y Holanda. Por otra parte, según el autor, diversas cervezas fuertes eran el resultado del empleo de maltas mal preparadas, mal cocidas o insuficientemente fermentadas que daban como resultado una bebida insalubre, apartada del interés médico y que podían provocar cólicos, inflaciones gaseosas y retenciones de orina. Se trataba, en definitiva, de cervezas mal coladas en las que la levadura quedaba en suspensión en el líquido al haber carecido de un óptimo reposo en el tonel.
- Cervezas resinosas. Este tipo de cervezas eran el resultado de fuertes decocciones procedentes del pino o del abeto, extractos resinosos que remplazaban el lúpulo, entre las que destacaban las Spruce inglesas y holandesas. Desde el punto de vista medicinal se les atribuían propiedades antiescorbúticas.
- Cervezas medicamentosas. Hasta este punto el autor describe ciertas propiedades medicinales de cervezas que se utilizaban como bebida habitual. Pero en concreto otorga la denominación de medicinales o medicamentosas a las preparadas para satisfacer únicamente ciertas necesidades terapéuticas, que estaban disponibles generalmente en farmacias. Principalmente existían de dos clases: a unas se aplicaba un medicamento a la malta ya cocida, mientras que las otras se obtenían por simple maceración. Las primeras estaban en desuso, ya que la fermentación destruía muchas buenas propiedades que la cocción no había eliminado y, por tanto, hacía a las maceradas mejor indicadas para el uso médico. Para esta segunda clase de preparados farmacéuticos se utilizaban como base las cervezas ligeras, sin espuma y poco alcohólicas, como ciertas Ales inglesas. Finalmente, existían

diversas tipologías de cervezas medicinales, como las preparadas con raíces de rábano picante, coclearia y otras plantas crucíferas, abedul, semillas de zanahoria silvestre, quina, genciana y aloes entre otras. Cada una de ellas estaba indicada para una determinada dolencia o enfermedad.

Anexo 3

Producción y cuota de producción por fábricas de cerveza, ciudades y comunidades autónomas, 1917

Cuadro A3.1 Producción y cuota de producción por fábricas de cerveza, ciudades y comunidades autónomas, 1917

Comunidad autónoma/ciudad	Fábrica de cerveza	Producción de cerveza (en litros)	Cuota de producción (%)
Madrid		9.607.689	34,45
Madrid	El Águila	7.075.672	25,37
Madrid	Hijos de Mahou	1.532.004	5,49
Madrid	Santa Bárbara	677.351	2,43
Madrid	El Laurel de Baco	322.662	1,16
Cataluña		5.668.734	20,33

Barcelona	S.A. Damm	3.804.534	13,64
Barcelona	Ernesto Petry	1.864.200	6,68
Andalucía		3.954.323	14,18
Sevilla	La Cruz del Campo	2.952.856	10,59
Málaga	El Mediterráneo	710.800	2,55
Cádiz	Carlos Maier	211.467	0,76
Cádiz	La Cervecera Portuense	79.200	0,28
País Vasco		3.037.603	10,89
Vizcaya	La Cervecera del Norte	1.057.977	3,79
Guipúzcoa	Juan y Teodoro Kutz	831.325	2,98
Vizcaya	La Salve	517.422	1,86
Vizcaya	La Vizcaína	424.029	1,52

Álava	La Esperanza	189.600	0,68
Álava	Pedro Mocerba	17.250	0,06
Asturias		1.974.017	7,08
Oviedo	El Águila Negra	1.245.200	4,46
Gijón	La Estrella de Gijón	716.619	2,57
Oviedo	Ramón P. del Río	12.198	0,04
Cantabria		1.694.847	6,08
Santander	La Cruz Blanca	964.500	3,46
Santander	La Austríaca	730.347	2,62
Aragón		715.100	2,56
Zaragoza	La Zaragozana	715.100	2,56
Com. Valenciana		428.728	1,54
Valencia	La Fenicia	141.000	0,51

Valencia	Viuda de Bartolomé Hdez.	47.520	0,17
Valencia	José Sebastián Cases	46.500	0,17
Valencia	Ramón Guillén y Cía.	40.900	0,15
Valencia	José Martí Marco	40.450	0,15
Valencia	J. Bautista Algarra Llácer	40.000	0,14
Valencia	Fsco. Puchol Carbonell	34.450	0,12
Valencia	Antonio Lluesma Martí	25.055	0,09
Valencia	Salvador Sorlí	9.903	0,04
Valencia	Viuda de Fermín Beltrán	2950	0,01
Galicia		165.234	0,59

La Coruña	José María Rivera	163.616	0,59
La Coruña	Cervecera Gallega	1.618	0,01
Castilla y León		452.556	1,62
Valladolid	La Cruz Blanca	219.520	0,79
Valladolid	Gambrinus	202.600	0,73
León	Díaz y Cía.	29.295	0,11
Soria	Francisco González	1.141	0
Canarias		54.000	0,19
Canarias	José M ^a Hdez. Rodríguez	54.000	0,19
Baleares		57.200	0,21
Baleares	Roca Hnos. y Cía.	57.200	0,21
Navarra		37.000	0,13

Pamplona	Viuda de Ros	37.000	0,13
La Rioja		40.600	0,15
Logroño	Agustín Reihle	40.600	0,15
Extremadura		1.354	0
Badajoz	Justo Portillo	1.354	0
Total		27.888.985	100

Fuente: *Impuesto del consumo interior de cerveza*, Dirección general de aduanas, Producción y Circulación de Azúcares, Achicoria, Alcohol y Cerveza (1º, 2º, 3º y 4º trimestre de 1917). Datos entre el 5 de marzo y el 31 de diciembre de 1917.

Aunque en el cuadro A3.1 destaca como líder El Águila, los porcentajes de producción cambiaron en años posteriores. Respecto a las cinco primeras compañías, en 1918 la cervecera El Águila cayó a la tercera posición con un 9,23%, y pasó a liderar la clasificación Damm con el 18,02%, seguida de Cruzcampo con el 11,98%; conservaron la cuarta y quinta posición Ernesto Petry e Hijos de C. Mahou con el 7,03% y el 5,87%, respectivamente.

En 1919 El Águila volvió a recuperar el liderazgo español con el 19,70%, seguida por Damm y Cruzcampo con el 16,99% y 10,13%; Mahou alcanzó la cuarta posición con el 8,04% y a continuación aparecía Ernesto Petry con el 5,62%.

Finalmente, en 1920 El Águila, Damm, Cruzcampo e Hijos de Mahou mantuvieron las cuatro primeras posiciones con el 21,11%, 12,59%, 11,44% y 10,18%, respectivamente, mientras que Cervezas de Santander desbancó a Hijos de C. Mahou en el quinto puesto y alcanzó el 4,74% de producción

cervecera sobre el total español.

Anexo 4

Solicitudes de marcas y nombres comerciales en el sector cervecero en España, 1886-1913

Cuadro A4.1 Solicitudes de marcas y nombres comerciales en el sector cervecero en España, 1886-1913

Año	Compañía	País o provincia española del solicitante	Marcas o nombres comerciales solicitados	Descripción
1886	Well Park Brewery	Reino Unido	1	Marca registrada en Inglaterra para comercio de cervezas: Marca Tennent (Escocia)
1886	La Cruz Blanca	Santander	4	Una marca de fábrica La Cruz Blanca para distinguir, además de gaseosa, cerveza de mesa, otra para cerveza Imperial, otra para Morena y otra para doble bock: Sociedad Industrial

				Matossi Franconi y Cía. Presentada por Enrique Meng, socio gestor de la sociedad
1887	Fountain Brewery	Reino Unido	1	Marca para distinguir cervezas. Presentada por Alberto Clarke (Escocia)
1887	Sres. Jacob, Bünger y Sohn	Alemania	1	Marca de fábrica La Estrella para distinguir cerveza. Presentada por Ernesto Betancourt
1887	Carlos Federico Meins	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, bebidas gaseosas, hielo artificial y levadura prensada. Presentada por Ricardo de Murguialday y Cobeña: Origen alemán
1888	Benito Kutz	Guipúzcoa	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1888	Damm y Cía.	Barcelona	2	Marcas para distinguir cerveza, una común y otra superior

1888	Arthur Guinness Son & Co.	Irlanda	1	Marca para distinguir cerveza fuerte, sencilla y doble
1888	José Martí y Marco	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir su industria de bebidas gaseosas
1888	Francisco Prats y Andreu	Baleares	1	Marca para distinguir cervezas, gaseosas y sifones (Menorca)
1889	Luis Moritz	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Cerveza España
1889	Carlos Maier	Cádiz	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas de toda clase: Origen alemán
1889	Heineken	Holanda	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Jansen Hermanos
1891	Hijos de C. Mahou	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas
1891	Hijos de Pascual	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir

				cervezas y vinagres
1891	Aigüesvives y Cía., S. en C.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Bock Parisien
1891	La Cruz Blanca	Santander	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Pepita
1892	Salutaris Water Company	Reino Unido	1	Marca de fábrica para distinguir aguas minerales y gaseosas, naturales y artificiales, incluyendo cerveza Ginger Beer
1892	Aigüesvives y Cía., S. en C.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Bock Múnich
1892	Bass & Co.	Reino Unido	3	Marcas para distinguir cervezas, concedidas en 1878 y posteriormente extraviadas y vueltas a solicitar en 1892
1892	Gebruder Uekermann	Alemania	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1893	Damm y Cía.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir

				cerveza: La Golondrina
1893	José Sureda	Málaga	1	Marca de comercio para distinguir champán, cerveza y bebidas gaseosas
1893	Francisco Puchol Carbonell	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, limonadas y otras bebidas gaseosas
1893	Foster & Sons Limited	Reino Unido	2	Marcas de comercio para distinguir cerveza clara y sidra y cerveza clara de Bass
1894	Allsopp's Sons Limited	Reino Unido	1	Marca de fábrica cervezas blancas y negras, Stout y Porter
1894	Francisco de Paula Quílez	Jaén	1	Marca para distinguir bebidas gaseosas, jarabes, hielo artificial, drogas, cervezas y productos de farmacia y perfumería
				Marca de fábrica para distinguir cervezas y aguas gaseosas y

1894	Robert Porter & Co.	Reino Unido	1	minerales, ya sean naturales o artificiales, incluyendo cervezas de jengibre
1895	Bierbrouwerij et Azinjomakerij	Holanda	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Stout van Vollenhoven
1895	Carlos Meins	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, bebidas gaseosas, aguardientes, licores y levadura prensada
1895	Joseph Damm	Barcelona	3	Marcas de fábrica para distinguir cerveza: As de copas, Cinco de corazones y Cisne
1895	Dunipe & Co.	Sevilla	1	Marca de fábrica para distinguir aceitunas, conservas alimenticias, regaliz, jabón, cerveza y gaseosas
1895	Joseph Damm	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Las Golondrinas
1895	Flavius Josephus	Reino	1	Marca para distinguir

	Kingsford	Unido		cerveza
1895	Duckworth & Co.	Reino Unido	1	Marca de fábrica para distinguir aguas gaseosas y minerales, naturales y artificiales, cervezas aginebradas y sustancias alimenticias o las componentes
1895	Younger & Co.	Reino Unido	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza (Escocia)
1895	Edmundo Jalvo	La Coruña	1	Marca de fábrica La Torre de Hércules para distinguir cervezas, gaseosas y refrescos en general
1896	Comas y Cía.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1896	St. Pauli Breweries	Reino Unido	1	Marca de comercio para distinguir cerveza
1896	Dunipe & Co.	Sevilla	1	Marca de fábrica para distinguir aceitunas, conservas alimenticias, regaliz, jabón, cerveza y

				gaseosas
1896	Francisco Puchol Carbonell	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, limonadas y otras bebidas gaseosas
1896	Comas y Cía.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1896	Esteban Coll	España	2	Marcas de comercio para distinguir cervezas, Pilsen y Pilsner Bier
1896	Gebruder Schmederer	Alemania	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza Salvator
1896	Ernesto Petry, S. en C.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Sucesor de Luis Moritz
1896	Manuel Serrano	La Coruña	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas
1896	Filomeno Puissant	Huelva	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas

1896	Grimm y Cía.	Alemania	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1897	Domingo Salas	España	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas, cervezas y sifones: Pajarita de papel
1898	Bass, Ratcliff & Gretton Limited	Reino Unido	2	Marcas de fábrica para distinguir cerveza
1898	Enrique Peña Gallegos	España	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, gaseosas y refrescos
1898	Carlos Meins	Vizcaya	2	Marcas de fábrica para distinguir cervezas. Una de ellas, estomacal
1898	James Aitken & Co.	Reino Unido	2	Marcas para distinguir cervezas Pale Ale (Escocia)
1898	Agustín Salas	Barcelona	1	Marca para distinguir gaseosas, cervezas y sifones (Badalona)
1898	Benito Kutz	Guipúzcoa	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, limonadas y demás

				bebidas gaseosas
1898	Francisco Miralles Verdaguer	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas, cervezas y sifones (Manresa)
1900	Suardíaz y Bachmaier, S. en C.	Oviedo	2	Marcas de fábrica para distinguir cervezas: La Estrella de Gijón
1900	Francisco Carbonell Simó	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas gaseosas y cervezas
1900	La Deliciosa	Baleares	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas (Mallorca)
1900	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas de todas clases (Colloto)
1901	Miguel Jeremías Griera	España	1	Marca de fábrica para distinguir carbónicas, gaseosas y cervezas. Marca con forma de sifón
1901	La Cruz Blanca	Santander	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: El Gochu

1902	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas de todas clases (Colloto)
1902	M. Arambol y Cía.	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas gaseosas y cervezas: Lo Rat Penat
1902	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza Bock Popular
1902	Cervecera Gambrinus, S.A.	Valladolid	1	Marca para distinguir cervezas y gaseosas de varias clases: Gambrinus
1902	José Borrás y Lluch	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas y sifones: JB
1902	Manuel Quiroga Vázquez	España	1	Marca de fábrica para distinguir toda clase de bebidas gaseosas: La Delicia
1902	María Sanz Lapeña	España	2	Marcas de comercio para distinguir cerveza: Bock Bier y Bock Pirenaich

1902	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas de todas clases (Colloto)
1902	Ricardo Fernández	Barcelona	2	Marcas para distinguir cervezas: Bock Lyonnais y Bière E. Velten
1902	Juan Estavás Mayo	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir aguardientes, anisados, licores, jarabes, cervezas, carbónicas y cuantos productos tengan por base el alcohol
1902	Juan Estavás Mayo	Baleares	1	Marca comercial con la denominación La Oriental para distinguir su establecimiento de fabricación de toda clase de aguardientes, anisados, licores, jarabes, gaseosas carbónicas, cervezas y cuantos productos tengan por base el alcohol, ya sea su elaboración en frío o en caliente (Mallorca)

1902	El Águila, S.A.	Madrid	1	Nombre comercial con la denominación de El Águila para distinguir su establecimiento fábrica de cervezas. Presentado por Augusto Comas
1902	Miklas y Musolas, S. en C.	Barcelona	1	Nombre comercial con la denominación de La Bohemia para distinguir su establecimiento fábrica de cerveza
1902	Lorenzo Valí Botello	Madrid	1	Marca de fábrica La Pajarita para distinguir vinos, aguardientes, licores de todas clases, jarabes, gaseosas y cervezas
1902	La Zaragozana, S.A.	Zaragoza	1	Nombre comercial con la denominación de La Zaragozana Fábrica de Cervezas Sociedad Anónima para distinguir su establecimiento de fabricación de cervezas
1902	Bass, Ratcliff &	Reino	2	Marcas para distinguir toda clase de

	Gretton Limited	Unido		cervezas
1902	La Cruz Blanca	Santander	1	Nombre comercial con la denominación La Cruz Blanca para distinguir su establecimiento de fábrica de cervezas y bebidas gaseosas, de E. Meng y Cía.
1903	Francisco González Suárez	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y bebidas fermentadas de todas clases: La Bitácora
1903	Casa Vandenberg	Bélgica	1	Marca de fábrica para distinguir los productos de su fabricación, ginebra, amargos, espirituosos de todas clases, licores, alcohol puro o desnaturalizado, cerveza, levadura malta y otros similares
1903	La Austríaca	Santander	3	Marcas para distinguir cervezas de todas clases, Alemana, Salvator y Triple Bock

1903	Lorenzo Valí Botello	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir galletas, bizcochos, dulces, chocolates, té, cafés, licores de todas clases y cervezas
1903	Cammany y Cía., S. en C.	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas Pilsen
1903	La Deliciosa	Madrid	1	Nombre comercial con la denominación de La Deliciosa para distinguir sus establecimientos fábrica, despacho y sucursales de cervezas, agua de Seltz y bebidas gaseosas. Presentado por Manuel Prieto
1903	Santa Bárbara	Madrid	1	Nombre comercial con la denominación de Fábrica de cervezas de Santa Bárbara para distinguir su establecimiento fábrica de cervezas. Presentado por Josefa Krause y Ulibam
				Marca de fábrica para

1903	Lorenzo Valí Botello	Madrid	1	distinguir chocolates, cafés, tés, canelas... y cervezas: La Cruz de Oro
1903	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	1	Nombre comercial con la denominación de El Águila Negra para distinguir su establecimiento de fábrica de cervezas de todas clases
1903	Santa Bárbara	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza Baviera. Presentada por Josefa Krause y Ulibam
1903	Juan Estavás Mayo	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir toda clase de aguardientes anisados y licores, jarabes, gaseosas carbónicas, cervezas y cuantos productos tengan por base el alcohol ya sea su elaboración en frío o en caliente
1903	El Águila	Madrid	3	Marcas para distinguir cervezas: Alemana, Imperator y Adler

1903	Román Matoses y Cía.	Valencia	1	Marca de fábrica para usar en los envases de limonadas, cervezas y bebidas gaseosas
1903	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	2	Marcas de fábrica para distinguir cerveza de todas clases: Brune y Blonde
1903	Miguel Jané y Font	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas, cervezas carbónicas y vinos (Mataró)
1903	La Zaragozana, S.A.	Zaragoza	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas
1903	El León	Cádiz	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas, cerveza Pilsen. Presentada por Juan Osborne y Guezala, gerente de la Sociedad Colectiva F. Javier Tasar y Cía.
1903	Eusebio Uralde	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir licores, aguardientes y cervezas: Águila Imperial

1903	Lorenzo Ordinas	Baleares	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento de fábrica de gaseosas carbónicas, jarabes y depósito de venta de cervezas: La Oriental (Palma de Mallorca)
1903	Díaz, Casabuena y Cía.	Pontevedra	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas espumosas, vinos, cervezas y licores: La Granja (Vigo)
1903	Viuda de Adrián Cayol	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas, cervezas, zarzaparrillas, jarabes y demás artículos similares. Presentada por Enriqueta Obrol, viuda de Adrián Cayol
1903	La Corona	Madrid	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento fábrica de bebidas gaseosas, agua de Seltz, jarabes refrescantes y cervezas: La Corona. Presentado por Pío de los Casares

1903	Uell & Co.	Madrid	1	Marca de comercio para distinguir cervezas y vinos: Uell & Co. Presentada por José Zubizarreta
1903	Enrique Vilalta Escaler	Barcelona	2	Marcas de fábrica para distinguir cervezas y bebidas gaseosas. Elaboración de bebidas gaseosas y depósito de cervezas Pilsner en el Clot
1903	La Cruz del Campo, S.A.	Sevilla	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento de refrescos, cervezas, gaseosas, agua de Seltz, hielo y toda clase de jarabes. Presentado por Joaquín María Rivero
1903	El Águila, S.A.	Madrid	2	Marcas de fábrica para distinguir cerveza: Dorada y Angulema
1904	Emilia Alba Martínez	España	1	Marca de comercio para distinguir cervezas y café tostado

1904	Ricardo Fernández	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Bock Lyonnais
1904	Barclay Perkins & Co. Limited	Reino Unido	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza clara y fuerte
1904	La Maza de Fraga	España	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas gaseosas en botellas y sifones, hielo y cerveza. Presentada por José Baqué y Palay y Francisco de P. Xercavins
1904	Viuda de Adrián Cayol	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas
1904	José Carballo Díaz	Sevilla	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: El León
1904	Viuda e Hijos de V. Agustí	Barcelona	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento de fabricación y venta de gaseosas, cervezas, sifones y productos similares: La Primavera

1905	Enrique Vilalta	Barcelona	1	Marca comercial para distinguir cervezas, bebidas gaseosas, jarabes, aguas minerales, horchatas, vinos y licores: E.V.E.
1905	Juan Musolas, S. en C.	Barcelona	1	Nombre comercial con la denominación de Fábrica de cerveza La Bohemia, Juan Musolas, S. en C. para distinguir su establecimiento fábrica de cerveza
1905	Santa Margarita	La Coruña	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento fabril y comercial de cervezas y gaseosas de todas clases. Presentada por Viuda de Giarina
1905	La Deliciosa	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, aguas de Seltz y bebidas gaseosas. Presentada por Sucesores de Joaquín Castellá

1905	Juan Musolas, S. en C.	Barcelona	5	Marcas de fábrica para distinguir cervezas
1905	Carlos Becker	León	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza y bebidas gaseosas de su fabricación en botellas, sifones y demás envases
1905	Carlos Maier y Cía.	Cádiz	1	Marca de fábrica para distinguir toda clase de cervezas y gaseosas: La Gaditana
1905	Carlos Maier y Cía.	Cádiz	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento de cervezas y gaseosas: Carlos Maier y Cía.
1905	La Inglesa	La Coruña	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza de su producción. Presentada por M. Zev y Cía.
1906	Juan Gili	Tarragona	1	Marca de fábrica para distinguir vinos, aguardientes, licores, jarabes, gaseosas,

				cervezas, sifones y toda clase de líquidos (Reus)
1906	El Mediterráneo	Málaga	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, gaseosas y agua de Seltz
1906	El Águila Negra	Oviedo	2	Marcas de fábrica para distinguir una clase de cerveza de su fabricación: clase Brune y clase Blonde
1906	El Águila Negra, S.A.	Oviedo	1	Marca de fábrica para distinguir una clase de cerveza
1906	J. Miret e hijo	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir aguas carbónicas, gaseosas, cervezas y jarabes
1906	El Mediterráneo	Málaga	1	Nombre comercial para distinguir su establecimiento de fábrica de cervezas El Mediterráneo
				Marcas de fábrica para distinguir coñac, vino de quina y de

1906	Viuda de José Sureda e Hijos	Málaga	4	todas clases, jarabes para refrescos de zarzaparrilla, limón, naranja, fresas, frambuesa, horchata de almendra, piñón, plátanos, grosellas, cerveza y gaseosas
1906	Viuda de José Sureda e Hijos	Málaga	1	Marca para distinguir vinos de todas clases, naturales y espumosos, coñac, ron, ginebra, ojén, caña de La Habana, vinagre, vino de quina, jarabes para refrescos de todas clases, licores de todas clases, cerveza y gaseosa: El Pensamiento
1906	Viuda de José Sureda e Hijos	Málaga	1	Marca de fábrica para distinguir vino especial de enfermos y de todas clases, aguardientes anisados y licores compuestos de todas clases, ron, coñac, ginebra, champagne, vermú estilo Torino y Marsella, sidra, vinagre, ojén, cerveza y gaseosa, jarabes para refrescos de todas

				clases y barrilería y cajas para envases: Salud a los enfermos
1906	Carlos Becker	León	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y bebidas gaseosas
1906	Lorenzo Valí Botella	Madrid	2	Marcas de fábrica y comercio para distinguir chocolates, cacao, cafés, té, galletas... cervezas y en general toda clase de sustancias o productos líquidos o sólidos para la alimentación o nutrición: Samson y Samson-vigor
1906	La Hispano-Inglesa	España	1	Marca de fábrica para distinguir aguas carbónicas, bebidas gaseosas, jarabes, horchatas, vinos, cervezas, licores y bebidas de todas clases. Presentada por N. Azqueta
1907	Hijos de Pascual	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Fábrica La Princesa

1907	Hijos de C. Mahou	Madrid	2	marcas de fábrica para distinguir cervezas Múnich y Pilsen
1907	Hijos de Pascual	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas de su fabricación: Dunkel
1907	Arturo Ramis Escat	España	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas carbónicas, cervezas, agua de Seltz y refrescos de todas clases
1907	Henry Rinck	Francia	1	Marca de fábrica para distinguir toda clase de cervezas: La Fortificante
1908	La Joya Catalana	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas carbónicas, gaseosas y cervezas. Presentada por Magín Torres. Fábrica de gaseosas y depósito de cervezas (Mataró)
1908	Corp. Machen &	s/d	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza espesa, corriente,

	Co. Limited			fuerte y amarga: Pelikan
1908	Soc. de Cayol, Cortés y Soril	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir botellas de limonada o gaseosas de cerveza, sifones y botes
1908	Read Brothers	Reino Unido	1	Marca de comercio para distinguir cerveza embotellada
1908	Adolfo y Ramón Vilella	España	1	Marca de comercio para distinguir aguas carbónicas, líquidos carbónicos, cervezas, ácido carbónico, líquido natural y aparatos y accesorios para la fabricación de estos productos
1909	Actiengesellschaft Hackerbraun	Alemania	4	Marcas de fábrica para distinguir cerveza: una con dos martillos cruzados, otra Hacker-Gold, otra Hacker y la última, Liebfrauenbier
1909	Lauddau & Co.	s/d	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: Colanda

1909	Hijos de J. Damm	Barcelona	2	Marcas de fábrica para distinguir cerveza con macho cabrío y estrella de cinco puntas
1909	Víctor Sperling	Alemania	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: EVS
1909	Arthur Guinness Son & Co.	Irlanda	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza fuerte, doble y sencilla
1909	Lorenzo Valí Botella	Madrid	1	Marca de fábrica y comercio para distinguir cervezas: Lucullus
1909	Henry Rinck	Francia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas de todas clases: La Fortificante
1909	Juan Bruy y Gaya	Barcelona	1	Marca de comercio para distinguir vinos, vinagres, gaseosas, aceites, sifones, cerveza, vermú y demás aperitivos, aguardientes, anisados y licores: Casa

				Marchant-Alella
1909	Antonio Martí y Esteve	España	1	Marca de comercio para distinguir aguardientes, anisados... cervezas: El Morrongo
1909	Pedro Mocoora	Guipúzcoa	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza dorada y blanca
1910	Eugenio José Tribaut	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Tribaut Stout
1910	Teodoro López Almeida	España	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas gaseosas, aguas de Seltz, cervezas y jarabes: Santa Casilda
1910	Eugenio José Tribaut	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Tribaut's Pale Ale
1910	Carlos Maier y Cía.	Cádiz	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y gaseosas de todas clases

1910	La Estrella de Galicia	La Coruña	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza donde figura Gran Fábrica de cerveza de exportación, presentada por Sres. Rivera, Márquez y Casado
1910	Cervecería Portuense, S.A.	Cádiz	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Alhambra Pilsen. Presentada por Emilio Freire (Puerto de Santa María)
1910	Santa Bárbara	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas. Presentada por Prudencio Arrondo y Peralta
1910	G. Sensat hijos	España	1	Marca de comercio para distinguir cervezas: El Moro
1910	La Cruz del Campo, S.A.	Sevilla	3	Marcas de comercio para distinguir cervezas Pale Ale, Pilsen y Múnich
				Marca de fábrica para

1910	St. Pauli Breweries	Reino Unido	1	distinguir cerveza: Monopol
1911	Arthur Guinness Son & Co.	Irlanda	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza fuerte
1911	Miguel Jané y Font	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas, cervezas y vinos (Mataró)
1911	Hijos de Fscó. Vázquez	Madrid	1	Marca para distinguir chocolates: San Francisco de Asís. Solicita ampliación a fin de hacerla extensiva a tés, cafés... y cervezas de su elaboración
1911	Hijos de C. Mahou	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas
1911	Salvador Tarrasó Boronat	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Bremen
1911	Manuel Fernández García	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir vinos, vinagres, alcoholes, aguardientes, licores de todas clases,

				aceites, cervezas y refrescos de todas clases
1911	Valentín y Herce, Soc. Col.	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir bebidas gaseosas, agua de Seltz, aguardientes, licores, vermú, jarabes, vino de mesa y espumosos, sidras y cervezas: Madrid Industrial
1911	Máximo Canales	Madrid	2	Marcas de fábrica y comercio para distinguir cerveza: Bristol Pale Ale y Bristol Stout
1911	Máximo Canales	Madrid	1	Nombre comercial con la denominación de Bristol para distinguir su establecimiento de fabricación y venta de cerveza
1911	Sres. Márquez y	Madrid	1	Marca de fábrica y comercio para distinguir vinos de todas clases, aguardientes, ron, coñac, cervezas, vinagres, espumosos,

	Rivera			sidra, champán, jarabes para refrescos, bebidas gaseosas, licores de todas clases y productos alimenticios: 606
1911	Roberto Guyatt Deusto	La Coruña	7	Marcas de fábrica para distinguir cervezas
1912	El Laurel de Baco, S.A.	Madrid	2	Marcas de fábrica para distinguir cerveza: Española y Berlín
1912	Salutaris Water Company	Reino Unido	1	Marca de comercio para distinguir un agua destilada que se ha hecho gaseosas artificialmente y también aguas minerales y gaseosas naturales y artificiales incluyendo cerveza Ginger Beer
1912	Wicküler-Küpper-Branerel Aktiengesellschaft	Alemania	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1912	La Cruz del Campo, S.A.	Sevilla	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza

1912	Herederos de Fscó. Bellver	Ciudad Real	1	Marca de fábrica para distinguir toda clase de vinos tintos, blancos, espumosos, aguardientes y alcoholes de todas clases... vermú, sidras y cervezas, sifones y agua de Seltz, sodas y toda clase de refrescos espumosos y gaseosas y jarabes refrescantes, como agraz, grosella y demás sirope: Colonia de San José
1912	La Cervecera del Norte, S.A.	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza, hielo y sus derivados. Es una S.A. Cooperativa popular
1912	Les Fils de P. Bardinet	Barcelona	1	Marca de fábrica y comercio para distinguir ron, coñac, ginebra... cervezas y toda clase de licores y en general toda clase de vinos y líquidos espirituosos: Rhum Negrita
1912	Román Knörr	Vitoria	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza. Fábrica de

				cerveza alemana, hielo artificial
1912	Miguel Jané y Font	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas, cervezas carbónicas y vinos (Mataró)
1912	José Romero P. Gil	Cádiz	1	Marca de fábrica y comercio para distinguir vinos de todas clases, licores, aguardientes, cervezas y conservas
1912	Aktienbranerei zum Lowenbräu	Alemania	2	Marca de fábrica para distinguir cerveza
1912	Salvador Espuñas Gelabert	Barcelona	1	Marca de comercio para distinguir jarabes, horchatas, sodas refrescantes, gaseosas, sifones, cervezas, licores...: El Niágara
1912	Victorine Hardy Dutaille	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, bebidas gaseosas, hielo, jarabes y espumosos: Cayol
	La Cruz del Campo,			Marca de fábrica para

1912	S.A.	Sevilla	1	distinguir cervezas
1912	Les Fils de P. Bardinet	Barcelona	4	Marcas de fábrica y comercio para distinguir ron, coñac, ginebra... cervezas y toda clase de licores y en general toda clase de vinos y líquidos espirituosos
1913	Viuda e Hijos de Fscó. Pérez	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza de su fabricación: La Salve. Sucesores de J. Schumann
1913	Lucía Thébau, Vda. de Alonso	Madrid	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza: La Estrella
1913	La Cervecera del Norte, S.A.	Vizcaya	3	Marcas de fábrica para distinguir cerveza: Izarrak, Múnich y Oro
1913	Viuda de H. Pidoux	Madrid	1	Marca de comercio para distinguir vinos tintos, cervezas...: H. Pidoux

1913	Narciso Musté	Tarragona	1	Marca de fábrica para distinguir vinos, aguardientes, licores, jarabes, gaseosas, cervezas, sifones y toda clase de líquidos (Reus)
1913	Francisco Puchol Carbonell	Valencia	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas y bebidas gaseosas
1913	Ángel Berriatúa	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas, gaseosas, agua de Seltz y espumosos: Fábrica de gaseosas Ángel Berriatúa (Portugalete)
1913	Salvador Tarrasó	Valencia	1	Marca de fábrica y comercio para distinguir cervezas: La Hélice
1913	Hermenegildo Aguaviva	Zaragoza	1	Marca de fábrica y comercio para distinguir toda clase de bebidas gaseosas y espumosas, aguas carbónicas, carbónica ferruginosa, aguas de Seltz, litínica, desalina de Aragón y Vichí Aragón, toda clase de

				jarabes, cervezas y en general refrescos de todas clases: El sifón higiénico
1913	Sinalco Aktiengesellschaft	Alemania	1	Marca de fábrica para distinguir cerveza y bebidas análogas, Porter, Ale, cerveza sin alcohol, vinos...: Sinalco
1913	J. García	Barcelona	1	Marca de fábrica para distinguir gaseosas carbónicas, jarabes y cervezas
1913	La Cervecera del Norte, S.A.	Vizcaya	1	Marca de fábrica para distinguir cervezas: Clara

Fuente: Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

Anexo 5

Los debates planteados sobre el sector cervecero en la actualidad

A través de la obra de Johan Swinnen *The Economics of Beer*[\[1\]](#), existen diversos debates propuestos en la actualidad en torno a diferentes aspectos de la industria cervecera. Entre ellos destacan los relativos al consumo, desarrollo, inversión, organización industrial, grado de competencia y regulación gubernamental.

Los determinantes del consumo de cerveza

Según Liesbeth Colen y Johan Swinnen, existen pocos estudios econométricos que analicen los cambios en el consumo global sobre esta bebida a lo largo del tiempo[\[2\]](#). Previamente a ese análisis, para poner en contexto su estudio, los autores presentan la demanda de cerveza de un consumidor individual en función de su precio, los precios de los bienes sustitutivos y complementarios, el nivel de ingresos del consumidor y las propias características del producto[\[3\]](#). Asimismo, los sustitutos potenciales de la cerveza incluyen otras bebidas alcohólicas, como el vino, los destilados y los refrescos. Además, como pasa con otras bebidas alcohólicas, la cerveza es potencialmente adictiva, lo que también afecta a su demanda, como exponen Stigler y Becker[\[4\]](#). Por último, Akerlof y Kranton mencionan que la presión social y la publicidad, que promocionan la imagen de un consumo de alcohol como una norma social, pueden influir en determinados individuos en cuanto a su consumo[\[5\]](#).

Volviendo a las explicaciones de Colen y Swinnen, diversos estudios demuestran que las estimaciones de elasticidad/precio son consistentes con las expectativas teóricas, o sea, negativas respecto a la cerveza y positivas en relación con las elasticidades cruzadas[\[6\]](#), aunque debe remarcarse que dichas elasticidades son relativamente pequeñas. Fogarty y Tremblay y Tremblay resumen más de 150 estudios que se han practicado fundamentalmente en países de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos

(OCDE) y la mayoría indica que la demanda de cerveza es inelástica[7]. Efectivamente, la estimación media sobre la elasticidad precio de la demanda se sitúa en torno a -0,5 en diversos estudios en Estados Unidos, Gran Bretaña e Irlanda. Respecto a los efectos de los precios cruzados, otros estudios demuestran que el vino, destilados y refrescos son imperfectos sustitutos de la cerveza, tal como indica su elasticidad cruzada de precios cercana a cero.

En definitiva, la mayor parte de estudios concluyen que la cerveza es un bien normal y que el nivel de ingreso tiene un relativo pequeño efecto sobre la demanda. Según Forgarty, la elasticidad renta media es positiva y está entre 0,35 y 0,90 para la mayoría de países.

Asimismo, factores demográficos –edad y género– y regionales también afectan al consumo de cerveza. Habitualmente los hombres son más bebedores que las mujeres y es una bebida más popular entre consumidores de 18 a 44 años, cuya demanda aumenta con el crecimiento de la población joven. Respecto a los efectos regionales, en Estados Unidos el consumo per cápita de cerveza es mucho menor en un estado como Utah, donde reside una mayoría mormona, y elevado en Nevada, donde está situada la ciudad de Las Vegas, gran centro de ocio, según el estudio llevado a cabo por Tremblay y Tremblay[8].

Colen y Swinnen afirman que actualmente y a nivel global el consumo de cerveza es mucho más importante que el de vino y otras bebidas alcohólicas en términos de volumen, diferencia que se aprecia sobre todo en los últimos 50 años. Mientras en 1960 el volumen de cerveza consumida era el doble que el vino, en el año 2005 es algo más de seis veces superior y se consumieron 153.000 millones de litros de cerveza frente a los 24.000 millones de vino. Por otra parte, al tener en general el vino un precio superior a la cerveza, las diferencias en términos de valor son más pequeñas. Por ejemplo, entre 1960 y 1990 el valor global de la cerveza fue aproximadamente el doble del valor del vino; y en el año 2005 la cerveza contabilizó un valor total de 130.000 millones de dólares, mientras que el del vino fue de 65 millones, es decir, que se mantuvo esa proporción.

Respecto a la evolución del consumo mundial de cerveza de los últimos 30 años, según Colen y Swinnen Estados Unidos es líder en consumo con 25.000 millones de litros anuales. En el periodo 1960-1980, los otros grandes mercados estaban en Alemania, Gran Bretaña y Francia, aunque su consumo

ha disminuido significativamente en los últimos 25 años.

El crecimiento de la demanda de cerveza se ha concentrado en países emergentes, con China como ejemplo más espectacular al sobrepasar a Estados Unidos en 2003 y convertirse en el mercado más grande con un consumo actual del 20% de toda la cerveza mundial. De hecho, desde un consumo prácticamente nulo en 1980 fue aumentando posteriormente hasta llegar a los 40.000 millones de litros en 2007. Asimismo, cabe subrayar el enorme crecimiento en las últimas dos décadas de Rusia y Brasil, países que han alcanzado ya a la propia Alemania en producción y consumo debido a la liberalización económica y a un crecimiento en sus ingresos. Por último, cabe mencionar que India, aunque está aún lejos de estos países, ha adquirido un notable aumento de consumo de cerveza en los últimos años.

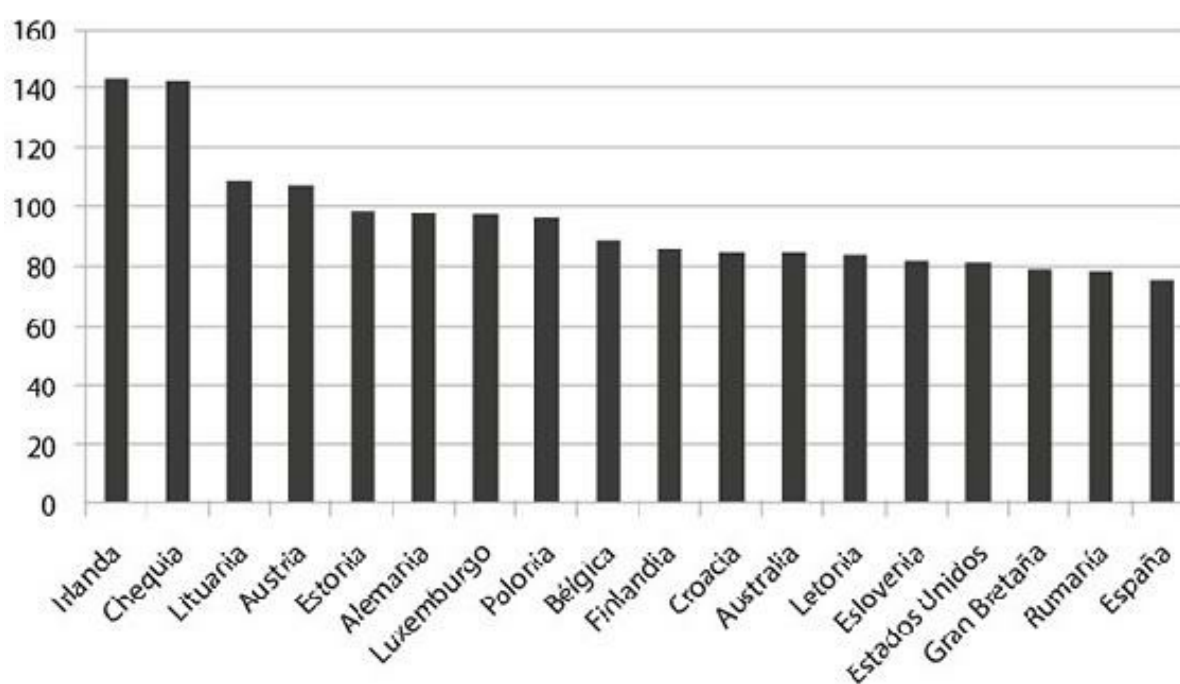
También es curioso el caso de Rusia, país tradicionalmente consumidor de vodka. Deconinck y Swinnen remarcan que su consumo per cápita de cerveza se multiplicó por cinco entre 1996 y 2007[9]. Esta subida estuvo influenciada, según los autores, por una combinación de varios factores, como aumentos en los ingresos, subidas del precio real del vodka respecto a la cerveza, mejoras de calidad por parte de los inversores extranjeros y la prohibición de publicitar vodka junto con una agresiva campaña de marketing en cerveza. En definitiva, la combinación de estos factores ha dado lugar a una gran popularidad en el consumo de esta bebida, sobre todo en las jóvenes generaciones.

En el caso chino, como estudian Bai y otros, los aumentos de consumo a partir de 1980 se produjeron como consecuencia de un incremento del promedio de los ingresos de las familias, la emigración de las zonas rurales a las ciudades, el mantenimiento del precio real de la cerveza y una mayor tendencia a comer fuera del hogar[10].

En cuanto al consumo per cápita mundial, en general se mantiene alto en los países europeos de tradición cervecera, cuya clasificación lideran los irlandeses y los checos con más de 160 litros per cápita. España destaca con casi 80 litros de cerveza per cápita en el puesto octavo, cuando en los años sesenta su consumo apenas inquietaba en las estadísticas. Su incremento desde entonces la ha situado en el grupo de cabeza, muy por encima de países vecinos como Italia y Francia. Asimismo, en las últimas décadas hay que subrayar la sustancial disminución del consumo per cápita de cerveza tanto

en Estados Unidos como en una gran parte de Europa Occidental. Como ejemplo, el consumo per cápita máximo se alcanzó en 1974 en Bélgica, en 1976 en Francia, en 1980 en Gran Bretaña, en 1981 en Estados Unidos y en 1983 en Alemania. Desde entonces el declive ha sido notorio, sobre todo en Alemania y Bélgica, que han llegado a descender en la actualidad más de un 30% respecto a esas cifras, desde los 150 litros por habitante hasta los 100 litros.

Cuadro A5.2 Consumo de cerveza per cápita, 2011 (en litros)



Fuente: FAOSTAT, «Beer Consumption per capita».

Respecto a países emergentes como Rusia, México, Brasil y China, año tras año van incrementando su nivel de consumo per cápita. Rusia cuadruplicó sus cifras entre 1995 y 2005, por delante de China y Brasil. Además hay un gran potencial para un mayor crecimiento en India y China, donde a pesar de que muchos individuos no consumen cerveza, hay disponible un gran espacio de población para aumentos en su consumo.

Otro estudio clasifica a los países como bebedores de cerveza, vino o alcohol, entendiendo que este último engloba las bebidas destiladas. En los últimos 50 años, Estados Unidos, Alemania, Gran Bretaña, Chequia y Bélgica han sido

Bélgica	71,28	15,06	13,67	49,20	36,30	14,40	0,10
Francia	11,25	74,41	14,33	18,80	56,40	23,10	1,70
España	11,04	65,39	23,58	49,70	20,10	28,20	1,80
Grecia	6,86	86,14	7,00	28,10	47,30	24,20	0,40
Rusia	14,61	17,14	68,26	37,60	11,40	51,00	0,00
Polonia	27,66	12,24	60,10	55,10	9,30	35,50	0,00
China	1,52	0,00	98,48	27,80	3,00	69,20	0,00

Fuente: 1961: World Health Organization, «Recorded adult per capita consumption»; 2010: World Health Organization (2014), «Global Status Report on alcohol and health», pp. 299-304.

En cuanto a los cambios en los hábitos de consumo, España, que empezó los años sesenta siendo un país eminentemente vinícola, llegó a 2005 como un país mayoritariamente cervecero, como se ha mencionado en la introducción. Lo mismo ha ocurrido con Polonia, que ha pasado a ser un país cervecero cuando en el año 1961 era líder en consumo de alcohol entendido como bebidas destiladas.

En su modelo empírico para explicar los patrones de consumo cronológicamente y entre países, Colen y Swinnen contrastan la relación entre el consumo de cerveza y una serie de variables, como los ingresos, los efectos climáticos y religiosos y el impacto de la integración global en las décadas anteriores a través de una larga lista de países[11]. En sus resultados encuentran una forma de U invertida que relaciona los ingresos y el consumo per cápita de cerveza. Los países con altos niveles de ingresos inicialmente consumen una cantidad mayor de cerveza, pero a partir de un cierto nivel, ingresos más altos conducen a reducir el consumo per cápita de esta bebida.

Esta relación entre ingresos y consumo no lineal ocurre también cronológicamente dentro de cada país. A medida que un territorio progresa económicamente, su nivel de consumo de cerveza crece, pero si sus ingresos siguen aumentando, el nivel de consumo empieza a disminuir a partir de un determinado nivel de ingresos. Nominalmente, ese nivel lo estiman alrededor de 29.000 dólares per cápita.

Por otra parte, los coeficientes respecto al indicador de globalización muestran que a mayor grado de apertura de un país le corresponde un nivel de consumo de cerveza mayor, aunque su grado de influencia es relativamente pequeño. Los efectos significativos ante la apertura de un país se encuentran en la proporción de consumo entre cerveza y el resto de bebidas alcohólicas. Según los autores, este resultado confirma parcialmente anteriores estudios que explicaban la convergencia entre países en sus patrones de consumo total de alcohol. En países con un importante consumo cervecero, un mayor grado de apertura comercial está correlacionado con una caída en la importancia de la cerveza dentro de su consumo interior de alcohol. Sin embargo, no se encuentra un efecto significativo entre un mayor grado de apertura y un mayor grado de participación en el consumo total de alcohol respecto a la cerveza en países en los que inicialmente esta no es una bebida alcohólica mayoritaria.

Para el resto de variables, los resultados concuerdan con las expectativas. Respecto al precio de la cerveza en relación con el del vino, el consumo de la primera es más reducido cuando su precio se incrementa frente a un sustituto como el vino. Como era de esperar, un aumento del precio relativo de la cerveza corresponde a una participación menor de esta bebida respecto al total de consumo de alcohol.

Por otra parte, las variables climáticas indican que el consumo de cerveza es más alto donde las temperaturas mínimas no son demasiado reducidas y las máximas no son demasiado elevadas.

Finalmente, dentro de los factores culturales, la importancia de diferentes religiones también tiene efectos sobre el consumo de cerveza. Amplios colectivos de judíos y musulmanes condicionan que en un determinado país o región existan menores niveles de consumo de cerveza, mientras que altos porcentajes de católicos y protestantes incrementan las cifras de su consumo.

Siguiendo con los determinantes en el consumo de cerveza, McCluskey y Shreyay[12]-presentan el efecto de socialización y el de exposición para considerar modelos de preferencia de la bebida desde un punto de vista social, ya que desde que la cerveza se consume en comunidad distintos grupos de individuos tienden a menudo a beber un mismo estilo de cerveza. Esta situación abre el camino a la formación de efectos de grupo.

En el efecto de socialización, las preferencias en el consumo de un bien no sólo están presentes por la calidad del producto, sino también por el entorno social donde está siendo consumido. Por tanto, las preferencias personales pueden cambiar en la dirección de las características de un producto consumido en grupo ya sea por amigos, compañeros, familiares u otro tipo de comunidades. A nivel empírico, Hayakawa y Vinieris y Hayakawa encontraron que individuos con más alto estatus generalmente tienen mayores influencias en los comportamientos sociales de consumo[13].

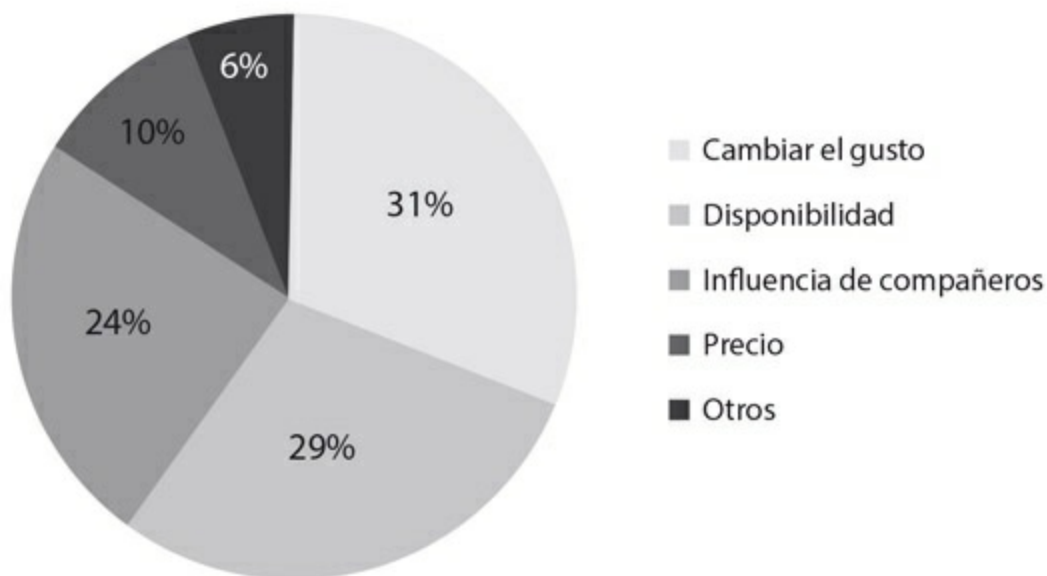
Por otra parte, el efecto exposición indica que las preferencias en el consumo pueden también cambiar como resultado del uso reiterativo de un bien. Zeller propone que determinados procesos de exposición y factores sociales pueden explicar el cambio en preferencias de alimentos que inicialmente disgustan. En definitiva, sugiere que el consumo que inicialmente resulta indiferente puede convertirse en satisfactorio después de repetir la experiencia de consumirlo[14].

Para McCluskey y Shreyay estos dos efectos deben ser considerados conjuntamente en modelos de preferencia para la cerveza. Su estudio lo desarrollaron a través de un encuentro con 50 estudiantes no norteamericanos en la ciudad universitaria de Pullman, en el estado de Washington. Su objetivo se centró en investigar el cambio en el consumo de cerveza y las preferencias de esos individuos teniendo en cuenta su nueva residencia en Estados Unidos. En el estudio se compararon las preferencias sobre esta bebida antes y después de la llegada de los estudiantes a Norteamérica. Las conclusiones determinaron que en términos de preferencias de cerveza del país de origen se produjo un destacable cambio y la preferencia por la cerveza de su país de nacimiento bajó de un 40% a un 6%. Este resultado avalaba la hipótesis relativa a que los consumidores que llegan a Estados Unidos empiezan a preferir cerveza norteamericana, aunque debe especificarse que sólo el 34% de los entrevistados afirmaba que podían

adquirir la cerveza procedente de su país de origen en tiendas cercanas a sus domicilios. Por otra parte, de un 12% de entrevistados que preferían la cerveza norteamericana antes de viajar a Estados Unidos se pasó a un 66% que la elegían al estar establecidos en este país, y el número de individuos que preferían cervezas de otros países disminuyó de un 48% a un 28%. Además, antes de su llegada a Estados Unidos, un 54% de los entrevistados disponían de cerveza norteamericana en sus países de origen y que un 46% había admitido que su consumo de cerveza había aumentado durante su estancia en Estados Unidos.

Los autores concretaron las razones de cambio en los hábitos de consumo de cerveza. La primera razón eran los cambios en los gustos con un 31%, seguida muy de cerca, con un 29%, por la facilidad en disponer en Estados Unidos de las cervezas que se consumen en los países de origen, sobre todo, en el caso de los estudiantes asiáticos, que tenían dificultades para encontrarla en supermercados estadounidenses. En tercer lugar, con un 24%, estaba la propia influencia de los compañeros, mientras el precio de la bebida únicamente era definitivo en un 10% de los casos.

Cuadro A5.4 Razones para cambiar de hábitos en consumo de cerveza



Fuente: McCluskey, Jill y Shreay, Sanatan (2011), pág. 167.

Finalmente se realizó una estimación para analizar las preferencias sobre la

cerveza norteamericana por parte de los estudiantes extranjeros. Como se esperaba, los resultados destacaron que el número de años de vida en Estados Unidos tiene un efecto significativo sobre las preferencias para la cerveza norteamericana. Este resultado, según sus autores, confirmaría el argumento de que la cultura afecta a las preferencias sobre esta bebida.

Otro estudio sobre los determinantes del consumo, aportado por Donald G. Freeman, indaga acerca de si los individuos beben más cerveza durante las recesiones económicas[15]. El autor argumenta que mientras existen teorías psicológicas que sugieren que durante esos periodos el consumo sube en respuesta al estrés creado por el deterioro de la situación económica, las teorías económicas sugieren lo contrario: el consumo desciende como lo hacen los ingresos, ya que la cerveza se considera como un bien normal, o sea, a medida que se reducen los ingresos, baja la cantidad demandada de la bebida.

Para el caso español, el informe de *Cerveceros de España* del año 2012 llega a la misma conclusión que Freeman[16]. En él se señala a la adversa coyuntura económica española como la responsable de una disminución del consumo de cerveza en el canal hostelero en un 2,1% respecto al año 2011, y que se acumula un descenso del 17% a lo largo del periodo 2007-2011. Por otra parte, en este periodo de crisis económica, el consumo de cerveza en los canales de restauración españoles ha pasado del 73% al 55%, mientras que el consumo en el hogar se ha incrementado del 28% al 35%[17].

Integración horizontal, vertical y el surgimiento de las microcervecías

Uno de los estudios más destacados sobre la concentración del sector cervecero en la actualidad fue llevado a cabo por Lisa George. En él analiza la relación entre el poder de la publicidad en los medios de comunicación, el consecuente aumento de la concentración de la oferta cervecera y su implicación en la desaparición de las cerveceras locales[18]. Ante las evidencias presentadas, George afirma que el poder de la publicidad en los medios de comunicación, especialmente en la televisión, ha originado una mayor concentración de la oferta cervecera mundial a partir de la segunda mitad del siglo XX debido a la concentración del consumo en las marcas que llevan a cabo una publicidad en masa. Este fenómeno tuvo sus inicios en

Estados Unidos, donde a lo largo de los años sesenta y setenta la inversión en anuncios de televisión que agrupaban grandes áreas geográficas logró reducir el coste por impacto de las grandes cerveceras y aprovecharse de economías de escala. Mediante estas acciones consiguieron acabar con numerosas pequeñas compañías y a la vez imponer enormes barreras de entrada a futuros competidores. Según la autora, los individuos que prefieren los gustos por las marcas nacionales que se imponen en esa concentración salen beneficiados porque las mayores economías de escala ofrecen una reducción de costes y consiguientemente precios más bajos.

Sin embargo, aunque este tipo de mercado de oligopolio es el que impera en general en la actualidad, a partir de los años noventa se ha producido el resurgimiento de muchas microcervecías. Este tipo de compañías ofrecen un producto artesanal, alejado de la estandarización, pero sus precios no están favorecidos por las economías de escala de las grandes multinacionales. Para poder competir en el mercado las microcervecías han encontrado el medio ideal para su publicidad en las nuevas tecnologías como Internet. Mientras la publicidad en televisión crea consolidación, Internet permite una escala mínima eficiente que ayuda a las actividades de las pequeñas compañías.

En referencia a la reducción del número de fabricantes y la aparición de oligopolios cerveceros a nivel mundial, otro debate se centra en el perjuicio transmitido a los consumidores y pequeños cerveceros. Margaret Slade argumenta que las economías de escala pueden tener un cierto grado de eficiencia, pero a la vez unos efectos negativos debido a la aparición de un mayor poder de mercado que origina mayores precios que una situación de competencia perfecta[19]. Después de revisar diversos casos en el Reino Unido concluye que algunas fusiones podrían haber subido sustancialmente los precios y reducido el bienestar del consumidor, mientras que otras apenas habrían tenido efectos. En consecuencia, la intervención del Gobierno está justificada en algunos casos, pero no en todos, y, por tanto, dependiendo del nivel de concentración llevado a cabo se debe penalizar unos y estimular otros.

Richard Unger destaca el ejemplo del Gobierno británico en el siglo XVIII, donde surgió un apoyo al mercado de oligopolio cervecero restringiendo la entrada a nuevos competidores tanto en la venta al mayor como al detalle[20]. La razón residía en que las economías de escala resultantes de la

acumulación en este sector dieron lugar a una escala de mínimos eficientes que ofrecían a la industria elevados beneficios y, por tanto, elevadas recaudaciones fiscales y, a la vez, mínimos esfuerzos de gestión tributaria debido al restringido número de compañías existentes.

Por su parte, Kenneth Elzinga y Anthony Swisher describen el cambio de actitud de Estados Unidos en las últimas décadas acerca de los daños a la competitividad que han ocasionado las fusiones[21]. Anteriormente a mediados de la década de los setenta del siglo XX la Corte Suprema adoptó medidas antifusiones al considerar todas las concentraciones perjudiciales para la competencia con la clara voluntad de proteger a las pequeñas cerveceras. Pero a partir de mediados de los años setenta hubo un sustancial cambio hacia análisis económicos más sofisticados sobre las fusiones, apostando la Corte Suprema por una combinación de protección al bienestar económico, entradas potenciales de nueva oferta, aumentos de eficiencia y una defensa de las empresas en crisis con relación a los procesos de fusión que pudieran dañar la competencia.

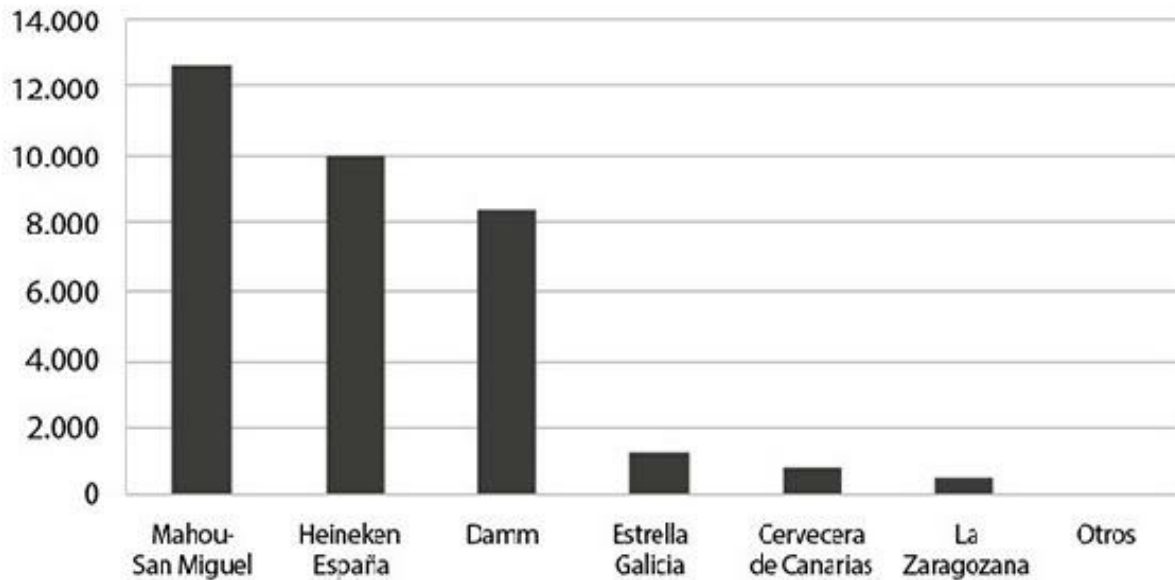
Los estudios indicados revelan la existencia de diversos modelos de integración global de la oferta. Por una parte, existe el modelo tradicional en países consumidores de cerveza, donde la disminución en el consumo local induce a las principales compañías a buscar mercados de exportación para crecer, como por ejemplo, la AB InBev belga y la holandesa Heineken. En concreto, este proceso de implantación global a través de adquisiciones y fusiones derivó desde Europa hacia otras partes del mundo, en particular al norte y sur de América y al continente asiático.

El segundo modelo aparece en países consumidores de cerveza cuyas principales cerveceras han sido adquiridas por compañías extranjeras. Pueden citarse ejemplos de países como Estados Unidos y Canadá, así como de la Europa del Este. En estos últimos, a partir de la caída del Muro de Berlín, la liberalización y los procesos de privatización dieron lugar a una débil capitalización de las compañías nacionales, combinada con la gran proyección para la expansión del sector cervecero exterior en estos países, una oportunidad única para el desembarco de grandes compañías. Entre 1991 y 2005 una gran proporción de cerveceras del Centro y Este de Europa fueron adquiridas por compañías como AB InBev, Heineken, SABMiller y el Grupo Carlsberg. Según Tremblay y Tremblay, entre Europa y América han tenido

lugar diversas fusiones de compañías. Así, por ejemplo, en 1995 la empresa Interbrew compró Labatt, la principal cervecera norteamericana y canadiense[22]. Más adelante, Interbrew y AmBev, la mayor cervecera brasileña, se fusionaron en InBev. Durante el mismo periodo, Miller se fusionó con Coors y más adelante con SAB para formar SABMiller. Por su parte Heineken adquirió la cervecera mexicana FEMSA. Según los autores, el resultado ha sido una dramática consolidación a nivel global, que ha originado cuatro gigantes cerveceros, AB InBev, SABMiller, Heineken y Grupo Carlsberg, que concentran más de la mitad de la producción cervecera mundial.

El tercer y último modelo de integración global se produce en nuevos mercados en crecimiento, como China, India o Rusia, que han atraído el interés de las compañías cerveceras en los últimos 20 años. En Rusia la mayor parte de inversiones han sido asumidas por inversores extranjeros hasta que este mercado ha quedado dominado por cinco grandes grupos cerveceros: Carlsberg Group, AB InBev, Heineken, Anadolu Efes y en menor medida SABMiller. En India los inversores extranjeros han sido capaces de atraer una parte importante del mercado desde que comenzó su liberación económica y la posterior admisión de inversiones extranjeras, aunque la mayor compañía cervecera, Kingfisher, sigue todavía en manos indias. Por su parte, la apertura del mercado cervecero en China atrajo gran interés en los años noventa y significó importantes inversiones extranjeras a través de empresas conjuntas o *joint ventures* con compañías del gigante asiático. Al principio las empresas europeas se centraron en ofrecer una alta calidad, aunque con el paso del tiempo se observó que un precio reducido era la razón más importante para el consumo de cerveza en China, como explican Bai, Huang y Rozelle[23]. Precisamente, este primer fracaso europeo permitió a las compañías locales chinas adoptar tecnologías extranjeras y desarrollarse rápidamente. Como resultado, aunque en la actualidad las cerveceras extranjeras han vuelto a invertir de nuevo en el país, su mercado sigue dominado por cerveceras chinas.

Cuadro A5.6 Producción de cerveza en España, 2011 (en miles de hectolitros)



Fuente: *Cerveceros de España* (2012), pág. 15. El Águila estuvo presente hasta la década de los años noventa del siglo XX cuando fue comprada y posteriormente liquidada por Heineken. Asimismo, Cruzcampo sigue existiendo dentro de Heineken España.

El caso español no ha sido ni mucho menos ajeno a toda esta tendencia generalizada hacia la concentración, y a partir de 1980 este proceso inició una rápida aceleración. Efectivamente, desde los 27 fabricantes operativos en ese año se pasó a los seis grandes grupos cerveceros existentes en la actualidad[24].

Según Habbershaw, este proceso tuvo dos partes diferenciadas[25]. En las décadas de los ochenta y noventa se llevaron a cabo distintas adquisiciones entre compañías españolas que dieron lugar a la desaparición de diversas pequeñas cerveceras independientes. Una segunda parte, entre los años noventa y la primera década del siglo XXI, fue el desembarco de las multinacionales cerveceras en el mercado español –BSN-Danone, Guinness-Diageo y Heineken España–, que acabaron absorbiendo algunas de los grandes fabricantes españolas.

En la actualidad el Grupo Mahou-San Miguel abarca el 37,20% de la producción española, seguido por Heineken España con el 29,63% y el Grupo Damm con el 25,53%. A gran distancia se sitúan Estrella Galicia, 3,38%, Cervecera de Canarias, 2,50% y la Zaragozana, 1,71%. Finalmente, las pequeñas cerveceras españolas acumulan una testimonial producción del 0,05%[26].

Finalmente, destaca el caso de Alemania como una excepción a todos estos ejemplos. Este país ha limitado siempre su expansión hacia el exterior, como se ha comentado en el capítulo 1, por su particular cultura cervecera. Desde el siglo XVI la producción alemana estaba sujeta a unas estrictas regulaciones sobre su pureza que rigieron sobre las importaciones alemanas de cerveza hasta 1987, como explica Frank van Tongeren[27]. La reducida expansión del mercado germano se explica, por un lado, por la falta de grandes cerveceras alemanas que puedan ser capaces de encontrar una difusión exterior y, por otro lado, por la falta de atractivo que ofrecen las cerveceras germanas a los inversores extranjeros, ya que los consumidores alemanes prefieren las cervezas locales y a menudo las producidas de acuerdo con la ley original bávara de 1516. Como argumenta Van Tongeren, desregular significa ofrecer a los consumidores un mayor abanico de productos, pero desregular las preferencias de los consumidores es mucho más difícil. En definitiva, el mercado alemán cervecero mira hacia dentro.

En cuanto a integraciones verticales, se han realizado estudios sobre los distintos tipos de negociaciones entre cerveceros y el sector detallista. Como ejemplos están los acuerdos para establecer precios exactos, mínimos o máximos en los puntos de venta; distribuciones en exclusiva, que ofrecen a los detallistas únicamente una determinada marca de cerveza; territorios en exclusiva, asignando a cada distribuidor una determinada zona de actuación y el establecimiento de compras y ventas mínimas en exclusiva a los detallistas ante su compromiso de adquirir otras partidas de nuevos productos que el fabricante quiera introducir en el mercado en un futuro.

William Adams ha estudiado los intentos de las cerveceras a la hora de negociar con los puntos de venta finales con la finalidad de aumentar las ventas a través de diversas acciones. Entre ellas destaca una práctica por la cual el punto de venta proporciona en exclusiva una determinada marca, lo que suele llamarse *tied house*[28]. El autor argumenta que en Alemania, un mercado dominado en gran parte por cerveceras de pequeño y mediano tamaño, este sistema de venta en exclusiva reduce la probabilidad de desaparición de las pequeñas cerveceras y puede dar lugar a una imagen de marca como sustitutivo a la publicidad en televisión. Por el contrario, en Gran Bretaña el sistema de venta en exclusiva ha tenido el efecto contrario debido a que esa limitación en la entrada en los puntos de venta al por menor ha creado un sistema de oligopolio, tal como comenta John Nye[29]. Por su

parte, Margaret Slade expone que gobiernos como el británico han tomado medidas ante los contratos en exclusiva. Por ejemplo, en 1989 la Administración británica obligó a las compañías cerveceras a anular 14.000 contratos en exclusiva con el objetivo de reducir los precios minoristas e incrementar las posibilidades de elección del consumidor[30].

La actual aparición de microcervecías, como destacan Tremblay y Tremblay, es un contrapunto a la fuerte concentración de la industria cervecera mundial, cuya oferta en gran medida reside en la cerveza tipo Lager y *light*[31]. Las primeras microcervecías se establecieron en Norteamérica a finales de los años setenta, pero ha sido a partir de la década de los noventa cuando han emergido con fuerza. En general, son compañías con una reducida escala productiva que ofrecen distintas variedades de cerveza de alta calidad en sintonía con las viejas tradiciones cerveceras europeas. Precisamente, este segmento de mercado ha estimulado que en estos últimos años haya crecido el número de cervecías en países tradicionalmente consumidores de cerveza, como Estados Unidos y Bélgica.

El factor clave para el crecimiento de las microcervecías ha residido en el incremento de los ingresos de los consumidores, lo que ha permitido aumentar la demanda por las cervezas de calidad. Como ejemplo, según Poelmans y Swinnen, a comienzos del siglo XXI el segmento de las microcervecías en Estados Unidos está en el orden del 5% al 7% respecto al total de su mercado cervecero[32].

En España durante los últimos años también ha crecido esta tendencia. Concretamente, en el año 2011 se contabilizaron 70 microcervecías inscritas en el Registro General Sanitario[33].

Cuestiones planteadas para el futuro

Más allá de todos los estudios expuestos, existen cuestiones que deben resolverse en futuras investigaciones.

Tremblay y Tremblay aseguran que es difícil predecir el futuro de las cervecías a pequeña escala aparecidas en las últimas décadas. Aunque ha aumentado el segmento de cerveza artesanal, este tipo de cerveceras debe hacer frente al desafío de mantener su flexibilidad y la imagen de pequeños cerveceros tradicionales[34].

McCluskey y Shreay concluyen que todavía queda margen para el estudio en cuestiones referentes al efecto de la cultura y las dinámicas de los efectos de grupo sobre las preferencias y el consumo de cerveza[35]. Estos autores plantean nuevos retos futuros, ya que el efecto de la cultura sobre el consumo y las preferencias de los consumidores se ha convertido en un campo abierto para la investigación. Un nuevo paso en esta investigación podría residir en cuantificar la forma en la cual la cultura en forma de hábitos, las influencias de grupo y el grado de disponibilidad de una cerveza foránea en un país afectan a las preferencias sobre el consumo. Como caso práctico, proponen experimentos de laboratorio para medir esos efectos de grupo en las preferencias por el consumo de cerveza. Un ejemplo propuesto estaría basado en la reunión de un grupo de individuos con otro grupo más numeroso que consume una marca en particular y posteriormente participasen en una subasta en la cual a los individuos del primer grupo se les ofreciera la cerveza que estaba consumiendo el segundo grupo. El objeto de estudio sería observar la interacción de los efectos de socialización y de exposición mencionados anteriormente.

Otra área potencial para futuras investigaciones sería tratar de entender si el efecto exposición es unidireccional. Se sabe que individuos que consumen cerveza de grandes marcas pueden desarrollar el gusto por productos de microcervecías, pero la pregunta sería si puede ocurrir el caso contrario. En este sentido, la industria cervecera argumenta que los consumidores no cambian su consumo de unas marcas locales a otras institucionalizadas. En definitiva, sería relevante estimar un modelo de las características de un producto para entender la razón de la sustitución de una cerveza por otra. En un estudio piloto, McCluskey y Shreay descubren que es poco probable que los consumidores que consideran el gusto de la cerveza como el factor decisivo para su consumo seleccionen una marca estadounidense de gran consumo.

Por su parte, el análisis de Lisa George sobre el impacto de los anuncios de televisión en la concentración de la industria cervecera levanta cuestiones sobre lo que sus resultados implican para la innovación de los medios de comunicación[36]. En general, los avances en las tecnologías de la información continúan reduciendo el coste de distribución de la publicidad hacia grandes áreas. Ante las posibilidades cada vez mayores de cubrir nuevas áreas a través de Internet, es posible que las marcas internacionales

vean la posibilidad de nuevas ventajas de marketing, aunque al mismo tiempo los numerosos canales de televisión ofrecen cada vez más posibilidades de elegir el sector específico de consumidores al que dirigirse. Por tanto, las tecnologías de la información podrían desempeñar un mayor papel en la concentración industrial y en la personalización de masas en el futuro.

Por último, de acuerdo con Bai y otros, no está claro si las cerveceras locales chinas serán capaces de retener su posición dominante en su mercado nacional, ya que, por una parte, la oferta extranjera es de mayor calidad y, por otra, los ingresos del país están en aumento, lo que abre la posibilidad de que la demanda de cerveza extranjera se incremente[37]. Para estos autores tanto la reacción de las cerveceras nacionales como la evolución del mercado cervecero chino son todavía una incógnita.

Notas

Introducción

- [1] World Health Organisation, *Recorded alcohol per capita consumption*, 2013.
- [2] *Ibíd.*
- [3] The Brewers of Europe (2012), pág. 5.
- [4] The Barth-Haas Group and Germain Hansmaennel (2013), pág. 13.
- [5] Cerveceros de España (2014), pág. 14.
- [6] García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999).
- [7] Cabana, Francesc (2001).
- [8] Alonso, Luis y Villares, Ramón (2006).
- [9] Habbershaw, Rodney (2009).
- [10] Calvo, Ángel (1993).
- [11] Corella, Pilar (1991).
- [12] Aerts, Eric *et al.* (1990); Baron, Stanley (1962), Clark, Peter (1983); Eßlinger, Hans (2009); Gourvish, Terence y Wilson, Richard (1994); Hornsey, Ian (2003); Mathias, Peter (1959); Nelson, Max (2005); Rabin, Dan y Forget, Carl (1998); Swinnen, Johan (Ed.) (2011); Tremblay, Victor y Tremblay, Carol (2005); Unger, Richard (2001). La mención de estos títulos pretende ser únicamente una muestra de obras representativas del panorama bibliográfico extranjero.
- [13] Como ejemplos, véase Nadal, Jordi (1992); Nadal, Jordi y Carreras, Albert (eds.) (1990); Nadal, Jordi y Catalán, Jordi (eds.) (1994); y Nadal (dir.) (2003).
- [14] El año 1906 se considera el último fiable de la *Estadística de la Contribución Industrial y de Comercio*, ya que a partir de 1907 excluye los datos de las sociedades anónimas y de las comanditarias por acciones, que son trasladadas a la tarifa tercera del impuesto de utilidades aparecido el año 1900, en Nadal, Jordi (1992), pág. 155.
- [15] Véase Catalán, Jordi; Miranda, José Antonio y Ramón, Ramón (eds.) (2011).

Capítulo 1

- [1] Poelmans, Eline y Swinnen, Johan (2011), pp. 4-12.
- [2] Cassá, Roberto (2003), pp. 38-43.
- [3] Plasencia, Pedro (2004), pág. 42. En alemán la palabra bodega se traduce como *lager*, de la cual

proviene este tipo de cerveza.

- [4] La Pilsen no deja de ser una categoría de cerveza tipo Lager.
- [5] El frío se usa en tres fases del proceso productivo de la cerveza de baja fermentación: para enfriar rápidamente el mosto de cerveza y evitar que contraiga bacterias, durante el proceso de fermentación y en su guarda en bodega. En 1880 el alemán Carlo von Linde patentó en Múnich una máquina frigorífica que llegó a instalarse en grandes cerveceras de distintos países. En 1890 el propio Linde informó de que el 83% de las 625 instalaciones de frío entonces en funcionamiento en Europa estaban en fábricas de cerveza; en Fraga, Manuel (1972), pp. 16-17.
- [6] En referencia a los envases, el uso de botellas de vidrio permitió conservar la cerveza en mejores condiciones que la transportada en barril, especialmente en largas distancias. Con la aparición en 1860 de los moldes de hierro refrigerados comenzaron a producirse en grandes cantidades y a un menor coste, sobre todo a partir de la década de 1890. Por otro lado, aparecieron nuevos métodos para taponar las botellas, que inicialmente eran selladas con un tapón de corcho atado mediante un alambre. A partir de 1872, los envases fueron cubiertos con un tapón de rosca ideado por Henry Barrett y posteriormente, en 1892, William Painter patentó el tapón de corona que se conoce en la actualidad; en Poelmans, Eline y Swinnen, Johan (2011), pág. 15.
- [7] Gutiérrez, Enrique (1993), pp. 41-48. Hasta entonces las levaduras que se empleaban no eran puras. Su incorporación en el proceso de producción se realizaba de acuerdo a procesos empíricos que daban lugar a distintos tipos de cerveza según su aplicación. El secreto para producir una cerveza de calidad homogénea dependía de la pericia y la experiencia de cada maestro cervecero. Véase también Pasteur, Louis (1876).
- [8] Pasteur patentó su sistema en muchos países, entre ellos España, donde solicitó, el 23 de abril de 1873, un privilegio de invención para un «sistema y nuevos procedimientos para fabricar y conservar inalterable la cerveza»; en Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, Privilegio de invención nº 5.084.
- [9] Beltrán, Fernando (1983), pág. 113. Un año más tarde, Carré patentó en España su sistema de fabricación de hielo artificial; en BOPI, número de privilegio 2.085.
- [10] Rodríguez, Eduardo (1865), pp. 89-101. En esa exposición se habían presentado también diversas compañías inglesas dedicadas a la fabricación de hielo artificial, como Siebe, Simpson, Wenham, Keith, Kent, Fuller, Sanborn y Lawrence.
- [11] Cabana, Francesc (2007), pág. 17.
- [12] *Diccionario Industrial* (1889), tomo IV, pág. 89.
- [13] *El Siglo Futuro* (23 de agosto de 1880). En 1894 la compañía de Raoul Pictet patentó su sistema en España; en BOPI, número de patente 15.458.
- [14] *Industria e Innovaciones* (27 de noviembre de 1886).
- [15] *La Época* (22 de agosto de 1889).
- [16] *La Dinastía* (3 de noviembre de 1889).
- [17] BOPI, privilegio nº 779.
- [18] Beltrán, Fernando (1983), pág. 114.
- [19] *La Correspondencia de España* (1 de abril de 1877).
- [20] *La República* (17 de junio de 1887).
- [21] *La Correspondencia de España* (1 de marzo de 1895). En 1894, en Madrid, una firma española ofrece neveras tipo armario para refrescar tanto cerveza como otras bebidas en los puntos de venta; en *El Imparcial* (27 de julio de 1894).
- [22] Cabana, Francesc (2007), pág. 18. En 1880, Carlo von Linde patentó en Múnich su máquina frigorífica para producir cerveza de baja fermentación.

[23] Bailly-Baillère Riera (1913), Anuario General de España, tomos I y II, Barcelona. En Barcelona las otras dos compañías dedicadas a la fabricación de hielo eran Christensen y Corominas y Folch y Albiñana. En Madrid, la Compañía Madrileña Barcelonesa del Frío Industrial y La Heladora.

Capítulo 2

[1] Centeno, Augusto (1959), pág. 25. Anteriormente, en la Península ya se consumía una bebida derivada de la fermentación de cereales denominada «celia» o «servicia».

[2] Herrero-García, Miguel (1933), pág. 115.

[3] De Cadenas, Vicente (2000), pp. 56-57. Entre los instrumentos para elaborar cerveza destacaban una caldera de cobre rojo de seis arrobas de capacidad, un cubo grande, dos vaquillas para enfriar la cerveza, dos calderos de cobre, un embudo de madera con un caño de azófar, dos escudillas de madera, tres horcas para remover el grano, dos palas de madera y tres botas, dos grandes y una pequeña. Por otra parte, los cereales que entraban en la fabricación de la bebida eran la cebada y la avena.

[4] Archivo Histórico Nacional (AHN), Consejos, L. 1189, fol. 46.

[5] AHN, Consejos, L. 1208, fol. 41.

[6] AHN, Consejos, L. 1210, fol. 686.

[7] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 49.

[8] AHN, Consejos, L. 1202, fol. 107.

[9] AHN, Consejos, L. 1202, fol. 108.

[10] AHN, Consejos, L. 1207, fol. 375.

[11] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 596.

[12] Corella, Pilar (1991), pág. 473. La Sala de Alcaldes estaba constituida por los alcaldes de Casa y Corte, letrados de amplia carrera administrativa. Actuaban como una verdadera institución municipal con la función de impartir justicia y gobernar la Corte. Cuando en 1561 se instaló la Corte en Madrid, pasó a rivalizar y enfrentarse con el Ayuntamiento de la villa; en De la Guardia, Carmen (1994), pp. 35-64.

[13] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 599. 16 maravedís el azumbre = 7,80 maravedís el litro = 0,48 reales el litro. Los 0,53 reales para 1610 son el resultado de una media de dos precios aparecidos ese año.

[14] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 596.

[15] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 603.

[16] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 604. Otra de las razones para el control sobre la rentabilidad de esta industria a través de la regulación del precio se puede encontrar en las líneas que siguen a continuación del texto anterior: «... y porque hemos calculado y estimado la cerveza a lo más justo que puede ser para que el dicho cervecero gane lo que es lícito, y no más conforme a su empleo y trabajo...». En ellas se encuentra un rasgo significativo del pensamiento de la Escuela de Salamanca al hablarse de lo lícito en términos de justicia y no de equidad económica.

- [17] AHN, Consejos, L. 1201, fol. 126.
- [18] AHN, Consejos, L. 1205, fol. 204.
- [19] AHN, Libro de Alcaldes de Casa y Corte, año 1638, fol. 84; en Herrero-García, Miguel (1933), pág. 221.
- [20] *Ibidem*.
- [21] AHN, Consejos, L. 1202, fol. 232-233.
- [22] Corella, Pilar (1988), pp. 47-69.
- [23] AHN, Consejos, L. 1247, fol. 216-223.
- [24] *Ibidem*.
- [25] *Ibidem*.
- [26] *Ibidem*. Al existir hasta entonces fabricantes sin la licencia de estanco hace pensar que 1643 podría haber sido el primer año del establecimiento del estanco de cerveza en Madrid.
- [27] AHN, Consejos, L. 1247, fol. 216-223.
- [28] *Ibidem*.
- [29] *Ibidem*.
- [30] Nadal, Jordi (dir.) (2003), pp. 48-49. Sin llegar a incluir a la industria cervecera, Jordi Nadal subraya las colosales dimensiones de la Real Fábrica de Tabacos de Sevilla en contraste con el reducido tamaño de la Real Fábrica de Naipes de Macharaviaya (Málaga), y menciona, además, las de pólvora y salitre y algunas importantes minas de mercurio, cobre, plomo y azufre.
- [31] AHN, Consejos, L. 11548, exp. 17. En 1712 Melchor Coleman llegaría a instalar hasta once puestos de venta de cerveza en Madrid; en Archivo de Villa (AV), Secretaría, 3-275-8 y Corella, Pilar (1991), pág. 476. En referencia a la fiscalidad, el lúpulo podía importarse libre de impuestos, ya que únicamente existía el impuesto de la alcabala sobre el consumo de cerveza. La Corte seguía imponiendo los precios de venta de la bebida y se permitía al dueño del estanco la instalación del número de puntos de venta que llegara a requerir; en Larruga, Eugenio (1789), pág. 38.
- [32] AHN, Consejos, L. 11548, exp. 17.
- [33] AV, Secretaría, 3-275-4; en Corella, Pilar (1991), pág. 476.
- [34] Capella, Miguel (1963), pág. 176.
- [35] Datos deducidos asumiendo la inexistencia de entrada de cerveza foránea en la capital y que toda su producción iba destinada al consumo madrileño.
- [36] El impuesto de la sisa gravaba los artículos de consumo en el momento de su venta.
- [37] Llopis, Enriqué y García, Héctor (2011), pp. 295-309.
- [38] Ruiz, Ernesto (1964), pp. 385-386. Esta situación se define en economía como la ley de Gresham: la moneda mala desplaza a la buena. Por tanto, se comerciaba en todo lo posible con la moneda de cobre, la cual estaba cada vez más depreciada debido a su continua y excesiva monetización, y se conservaban todo lo posible las monedas de oro y plata.
- [39] Rodríguez Campomanes, Pedro *et al.* (1775), pp. 23-27.
- [40] Capella, Miguel (1963), pág. 86.

- [41] Plasencia, Pedro (2004), pp. 36-37.
- [42] Herrero-García, Miguel (1933), pág. 117.
- [43] *Ibíd.*
- [44] Con este repaso se destacan algunos fabricantes españoles ajenos a Madrid sin pretensiones exhaustivas.
- [45] Campos, Jesús y Camarero, Concepción (1990). La información no aclara si son fabricantes o lugares de venta de cerveza al por menor, aunque por su elevado número se presume que fueron puntos de venta.
- [46] Archivo General de Simancas, Dirección General de Rentas, II Remesa, leg. 497, Informe de 1799; en Miguel López, Isabel (1999), pág. 145.
- [47] Fernández Pérez, Paloma (1997), pp. 34-38. En general, reinaba un clima tolerante entre todos ellos.
- [48] Guiard, Teófilo (1914), pág. 562.
- [49] Archivo de la Diputación Foral de Bizkaia, autos movidos por D^a María Joachina de Croze, viuda de Don Pedro Beekvels, vecina de la Villa, contra Pedro de Bengoechea, vecino de la Anteiglesia de Deusto, sig. corregimiento 0083/006 (1752); en Apraiz, Amaia y Martínez, Ainara (4 de julio de 2001): *La otra cara de la Bella Easo: Las industrias donostiarra*, pág. 494, http://www.artxibogipuzkoa.gipuzkoakultura.net/libros-e-liburuak/bekak-becas06_401502.pdf.

Capítulo 3

- [1] Véase García-Baquero, Antonio (2003); Delgado, Josep M^a (2007); Martínez Shaw, Carlos y Alfonso Mola, Marina (2009); Palacio Atard, Vicente (1960); Fisher, John (1992) y Fontana, Josep (1987).
- [2] Reglamento y Aranceles Reales para el Comercio Libre de España a Indias de 12 de octubre de 1778 (1778), Imprenta de Pedro Marín, Madrid, pág. 2. Desde 1503 la Real Casa de Contratación de Indias reguló el monopolio oficial del comercio con el Imperio español en América durante 214 años. A partir de 1717 se cambió el centro de la regulación de Sevilla a Cádiz hasta la supresión definitiva de la Casa de Contratación en 1790. Aunque tanto el monopolio del comercio sevillano como gaditano con América nunca fue completo, oficialmente se ampliaron las ciudades habilitadas para comerciar con los puertos americanos a partir de los Reales Decretos de Libertad de Comercio con las Indias de 1765.
- [3] Delgado, Josep M^a (2007), pág. 279.
- [4] Reglamento y Aranceles Reales..., pp. 4 y 20-21. Además de la navegación periódica y del sistema de comercio libre, el comercio entre España y América se había caracterizado en las décadas anteriores al reglamento de 1778 por la intervención de empresas monopolistas que desarrollaron la versión más elaborada del pacto colonial en torno a la institución del reparto forzoso de mercancías. Dicho reparto preveía unas competencias coercitivas y judiciales sobre la población indígena, que podía obligar a los campesinos a aceptar todo tipo de mercancías en calidad de prestación tributaria y cobrar por ellas un precio superior al de mercado; en Delgado, Josep M^a (2007), pp. 329-330.
- [5] «...tengo habilitados en la Península para este libre comercio a Indias los puertos de Sevilla, Cádiz, Málaga, Almería, Cartagena, Alicante, Alfaques de Tortosa, Barcelona, Santander, Gijón, Coruña, Palma y Santa Cruz de Tenerife...», en Reglamento y Aranceles Reales..., pág. 7. Por su parte, la lista de puertos habilitados en las Indias estaban situados fundamentalmente en Puerto Rico, Santo

Domingo, Cuba, México, Guatemala, Montevideo, Buenos Aires, Chile y Perú, en *Reglamento y Aranceles Reales...*, pp. 8-9.

- [6] Fisher remarca una expansión espectacular de los intercambios tras el decreto de libre comercio, para lo que ofrece como ejemplo que durante el periodo 1782-1796 y con relación al año 1778 fue del 403% en las exportaciones y del 1.011% en las importaciones; en Fisher, John (1992).
- [7] *Reglamento y Aranceles Reales...*, pág. 22. El estudio de la repercusión de la reforma comercial ha constituido un debate que todavía sigue abierto. Según José M^a Delgado, este prohibicionismo no era tanto el deseo de promover el desarrollo de sectores industriales, sino la creación de estímulos para que los cargadores españoles exportaran artículos de consumo masivo en las colonias, mucho menos rentables que las telas y artículos de lujo, pero que debían ser proporcionados por el comercio legal para garantizar la dependencia de las Indias respecto a España; en Delgado, Josep M^a (2007), pág. 308. Por su parte, Vicens Vives argumenta que el progreso acaecido tras las reformas borbónicas no debía buscarse en la instauración de la libertad comercial, sino en la buena línea de la coyuntura económica internacional de 1765; en Vicens Vives, Jaume (1958), pp. 161-162. Otro debate sobre el reformismo del gobierno de Carlos III lo aporta García-Baquero, quien asegura que existían destacadas corrientes poco complacientes con el proceso reformista en general y argumenta que, a pesar de la retórica del Gobierno sobre sus intenciones de favorecer el comercio y el desarrollo económico, el verdadero objetivo de la política de libre comercio no fue otro que el aumento de los ingresos percibidos por la Hacienda del Estado sobre el tráfico con las Indias. Asimismo este autor pone de relieve otra corriente de interpretación que considera que las prioridades efectivas del gobierno de Carlos III se orientaron a la ampliación de capacidad militar en detrimento del fomento económico; en García-Baquero, Antonio (2003), pp. 104-105.
- [8] Maruri, Ramón (1990), pp. 29-43. Véase también Palacio Atard, Vicente (1960).
- [9] Véase Martínez Vara, Tomás (1983).
- [10] Al margen de la cerveza, la industria siderúrgica constituyó el volumen más importante del total de las exportaciones embarcadas en Santander a finales del siglo XVIII, y representaba los renglones de más relieve, junto con las harinas, los vinos y las lanas; en Palacio Atard, Vicente (1960), pág. 163.
- [11] Barreda, Fernando (1957), pp. 529-530. La construcción de la fábrica duró un año. Zuloaga era un empresario procedente del sector manufacturero santanderino. En el año 1779 fundó una compañía en Campuzano que posteriormente pasaría a manos de la firma Manzarraga y Ugarte; en Palacio Atard, Vicente (1960), pág. 169.
- [12] Archivo de la Real Chancillería de Valladolid (ARCHV), Sala de Vizcaya, Caja 3766.0005.
- [13] ARCHV, Sala de Vizcaya, Caja 3766.0005.
- [14] Barreda, Fernando (1957), pág. 531.
- [15] AHN, Consejos-Juros, 537, N. 62.
- [16] AHN, Consejos-Juros, 537, N. 62. Antonio del Campo contaba entonces con tan sólo 27 años. Aunque no está claro el origen de su fortuna, se estima que, si bien no se casó hasta 1791, su suegro, perteneciente a la burguesía mercantil santanderina, podía llevar tiempo financiando sus actividades; en Maruri, Ramón (1989), pp. 641-642. Por otra parte, se dispone de referencias de producción de cerveza en Indias desde el siglo XVI. El sevillano Alonso Heredia solicitó en España en el año 1542 a la Corte de Carlos I el permiso para ejecutar un proyecto encaminado a fabricar en las Indias cerveza, aceite y jabón. El propio Herrera se comprometió a llevar a su costa «de Flandes o de las partes donde se hallare, los maestros, calderas y aparejos y otras municiones, de simientes que para el oficio dello convenga», haciéndose cargo de los salarios y el mantenimiento del personal que llegase a trasladar. Finalmente, la Corona le otorgó la exclusiva para fabricar los productos solicitados en Nueva España por un tiempo de 25 años a cambio de una quinta parte de los beneficios del negocio, «sin descontar costas algunas», y se acordó ofrecerle un corregimiento por el tiempo que durara el contrato. Por último, se remitió lo establecido al virrey de Nueva España por si

viera algún inconveniente en su implantación; en Archivo General de Indias (AGI), Indiferente, 737, N. 52.

- [17] Larruga, Eugenio (1794), pp. 61-73.
- [18] AHN, Consejos-Juros, 537, N. 62-63.
- [19] Larruga, Eugenio (1794), pág. 64. En cuanto a las materias primas que utilizaba la fábrica de Antonio del Campo, el lúpulo se importaba de Inglaterra y la cebada procedía de Castilla, cuya cantidad anual oscilaba entre 4.000 y 5.000 fanegas; en Larruga, Eugenio (1794), pág. 63.
- [20] *Gaceta de Madrid* (28 de diciembre de 1790), 104, pág. 857.
- [21] AHN, Consejos-Juros, 537, N. 66-67. Los envases se importaban fundamentalmente de Bristol, junto con otros artículos, en retorno de las lanas.
- [22] Archivo del Real Consulado de Mar y Tierra de Santander, (AHPCAN/RCS) Legajo 2 (bis), documento 11.
- [23] AHN, Consejos-Juros, 537, N. 66-67. Del Campo aseguró que iba a contratar operarios extranjeros para ponerla en funcionamiento, prueba de la escasez de la industria del vidrio.
- [24] AHN, Consejos-Juros, 537, N. 66-67. Los proyectos de fabricar sus propias botellas acabaron fracasando tras la finalización del monopolio comercial con América.
- [25] Anteriormente también se había otorgado a Del Campo, por Real Cédula de 16 de agosto de 1793, el establecimiento de una refinería de azúcar cuya materia prima importaba desde el continente americano. En esta ocasión se le había concedido el mismo favorable trato fiscal que para sus fábricas de cerveza y vidrio; en AHN, Consejos-Juros, 537, N. 64-65.
- [26] En 1792 pasó a manos de Juan Gonzáles de Arce; en Palacio Atard (1960), pág. 185. Posteriormente cambió otra vez de dueño y pasó a manos de Pedro González, con una producción anual de 80.000 botellas; en Larruga (1794), pp. 77-78. Las tres fábricas mencionadas son las que restarían operativas en Santander al finalizar el siglo; en *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1798), pág. 294.
- [27] Biblioteca de Catalunya (BC), Superintendència General, Fullet Bonsoms 12556, Barcelona.
- [28] García Fernández, M^a Nélide (2006), pág. 376. Esas importaciones sufrieron diversos altibajos debido a diferentes conflictos armados moviéndose en un margen de 5.000 a 45.000 galones anuales.
- [29] En relación con las cifras de exportación de cerveza santanderina a las colonias españolas de América, Isabel Miguel López aportó los datos reflejados en el *Archivo General de Indias: 1785-1795: AGI, Registros de mercancías*; en Miguel López, Isabel (1992), pág. 148. 1796-1804: AGI, Registro de mercancías; en Miguel López, Isabel (1993), pág. 199. En contraste, en esta obra se han recopilado las cifras de exportación teniendo en cuenta cada una de las embarcaciones publicadas en *Gazeta de México* y *El Correo Mercantil de España y sus Indias*, en las que constan envíos de cerveza santanderina a las Indias y cuyos datos tienen una gran coincidencia con los aportados por Isabel Miguel López.
- [30] «...las guerras no sólo significaron el fin del comercio libre y perjudicaron a los comerciantes; una serie de productos españoles, además de los manufacturados, se quedaron momentáneamente, pero en realidad definitivamente, sin mercado, lo cual afectó a las regiones que se habían especializado en producir aceite, harinas, vino y aguardiente para las colonias...»; en Martínez Vara, Tomás (1983), pág. 187.
- [31] Según la documentación disponible a través de un pleito por la liquidación y ajuste de las cuentas de la compañía de Zuloaga con sus dos otros socios, la fábrica cerró finalmente sus puertas en 1830; en ARCHV, Pl. Civiles, Pérez Alonso (OLV), Caja 1102, 1.
- [32] Archivo General de Simancas, Dirección General de Rentas, II Remesa, leg. 497, Informe de 1799; en Miguel López, Isabel (1999), pág. 145.

- [33] Fernández Pérez, Paloma (1997), pp. 34-38. El porcentaje de extranjeros que residían de forma más o menos permanente en Cádiz, cuarta ciudad peninsular en 1770 en número de habitantes, oscilaba entre un 12% y un 14% en relación con el total de población gaditana entre 1714 y 1787.
- [34] *Kalendario manual y guía de forasteros en Madrid* (1770).
- [35] Ortiz de la Tabla, Juan (1978), pág. 300.
- [36] Como se ha comentado, en 1797 estalló la guerra contra Inglaterra, que desembocó en un bloqueo marítimo hacia el continente americano que duró hasta que la firma de la tregua de Amiens en 1802.
- [37] Un ejemplo lo encontramos en una carta de Sebastián de Heras, primer conde de Casa Heras, enviada desde México el 31 de enero de 1792 a un pariente suyo, en la que afirmaba que el consumo de cerveza en Veracruz iba en aumento y pedía que siguieran enviándola desde España debido a que ya empezaba a escasear: «... cada día tiene más consumo la cerveza, pero sobre todo la superior y de manera alguna la mediana, y después de tanta como ha venido ya está escasa. No deje vuestra merced de traer y que sea rica. En Veracruz se ha vendido por 15 pesos, pero pienso que es inglesa, la quieren clara, espumosa, blanca y fuerte...»; en Barreda, Fernando (1957), pp. 535-536. El precio se refiere a la docena de botellas.
- [38] Larruga, Eugenio (1789), pág. 41.
- [39] AHN, Consejos, L. 11548, exp. 17.
- [40] El Real Consulado de Santander fue creado el 29 de noviembre de 1785 a petición de los comerciantes cántabros para emanciparse de la tutela burgalesa; en Palacio Atard, Vicente (1960), pág. 191.
- [41] AHN, Consejos, L. 11548, exp. 17. La cerveza madrileña se vendía en pleno estado de fermentación, y al abrir una botella de la misma se originaba un ruido estrepitoso a la vez que salía de ella una ingente cantidad de espuma. Aunque ello era valorado por los noveles consumidores por ser un motivo llamativo, en este estado la bebida no era apta para la salud. En cambio, si se aplicaba un proceso fermentativo en barrica más extenso antes de embotellarse, su pobre calidad la volvía insípida. De hecho, para el vino la ley señalaba un mínimo de tiempo durante el cual debía estar en estado de fermentación para no afectar la salud de los consumidores, pero esta ley no se aplicaba para la cerveza; en Larruga, Eugenio (1794), pp. 40-43.
- [42] AHN, Consejos, L. 11548, exp. 17. La publicación de esta Real Resolución fue comunicada a Juan Treviño, al apoderado del Real Consulado de Santander y a los directores generales de rentas de Madrid el 8 de abril de 1791.
- [43] *Diario de Madrid* (29 de agosto de 1791).
- [44] *Diario de Madrid* (24 de diciembre de 1794).
- [45] *Diario de Madrid* (1 de febrero de 1796).
- [46] *Diario de Madrid* (8 de febrero de 1797).
- [47] *Diario de Madrid* (22 de abril de 1799).
- [48] *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1802), pág. 349.
- [49] *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1806), pág. 444.
- [50] *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1807), pp. 449-450.
- [51] *Diario de Madrid* (25 de agosto de 1807).
- [52] *Ibídem*.

Capítulo 4

- [1] *Censo de la riqueza territorial e industrial de España en el año de 1799* (1803), apéndices 1 y 2.
- [2] Perero, Pedro (2002), pág. 71. La fábrica tomó su nombre del convento de

Santa Bárbara que tenía a su lado. Anteriormente, en 1814, se tiene constancia de la aparición de una fábrica de cerveza en la capital española a cargo de Juan García Solís; en *Diario de Madrid* (10 de marzo de 1814). Cuatro años después este fabricante había situado dos puestos para la venta de su cerveza, un café, botillería y fábrica de cerveza en el Carmen Descalzo y otro en la calle del Buensuceso, en los que además ofrecía sorbetes y helados de diferentes clases; en *Diario de Madrid* (1 de agosto de 1818).

[3] Madoz, Pascual (1847), pág. 967.

[4] *Diario de Madrid* (25 de agosto de 1816). En 1832, Juan Kastler, posiblemente hermano de Gerónimo Kastler, estaba asociado con Carlos Dingueldey, un alemán procedente de Darmstadt. Tras el fallecimiento de Gerónimo Kastler, Carlos Dingueldey pasó a ser uno de los propietarios de Santa Bárbara junto con Carlos Brück y Santiago Dingueldey, posiblemente el hermano de Carlos Dingueldey; en Martínez Martín, Jesús (1992), pág. 192.

[5] AHN, Consejos, L. 1407, Exp. 9. Para abrir esa botillería tuvo que adquirir una licencia, tras haber exhibido previamente un escrito porque no podía presentar los documentos de fe, familia o de genealogía que le solicitaban las autoridades por haberlos extraviado en su pueblo natal.

[6] *Diario de Madrid* (5 de abril de 1817). La mención «sin espuma» corresponde a cervezas de inferior calidad, similar a las que antes denominaban «de segunda suerte». De todas maneras es un término que en seguida entró en desuso, ya que la mayor parte de fabricantes y puntos de venta anunciaban con regularidad la cerveza «con espuma», al estilo inglés o alemán. Posteriormente, en 1821 esta fábrica se trasladó a la calle Real del Barquillo; en *Diario de Madrid* (3 de enero de 1821).

[7] *Diario de Madrid* (12 de diciembre de 1820). Vogel y Thym habían trabajado conjuntamente en la fábrica establecida en 1817 junto a Cibeles. El propio Antonio Martín Thym argumentó que Luis Vogel no era en realidad el propietario en Cibeles, sino «un socio subalterno sin más capital que su trabajo» asegurando su dirección al frente del negocio, que había sido trasladado a la calle Real del Barquillo; en *Crónica científica y literaria* (20 de diciembre de 1820). Por su parte, la fábrica propiedad de Luis Vogel cerró finalmente sus puertas en 1836 por providencia judicial; en *Diario de avisos de Madrid* (27 de septiembre de 1836).

[8] *Diario de avisos de Madrid* (24 de junio de 1825).

[9] *Diario de avisos de Madrid* (20 de mayo de 1828).

[10] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (15 de noviembre de 1894).

[11] Madoz, Pascual (1847), pág. 967.

[12] *Diario de avisos de Madrid* (20 de octubre de 1837).

[13] En este aspecto, la industria cervecera tenía un claro paralelismo con la industria del cava en Cataluña, que se producía de dos maneras diferentes. La primera de ellas, siguiendo el método tradicional de elaboración del champán francés, daba una segunda fermentación alcohólica dentro de la botella. La segunda era simplemente la inyección de gas carbónico a un vino de más o menos calidad, lo que daba lugar a un vino gaseado que llamaban igualmente cava, obtenido de una manera más económica que por el método tradicional. Probablemente, al igual que en el caso de la cerveza, los inexpertos paladares de los consumidores en ese momento no solían apreciar en general el mejor

sabor del cava tradicional en comparación con el gaseado; en Giralt, Emili (1993), pp. 37-42.

[14] Un consumo espaciado podía afectar a la calidad de la cerveza en el punto de venta hasta acabar agriándose. Un ejemplo se puede encontrar en 1860 ante las quejas de los consumidores sobre la cerveza que se servía en los cafés madrileños acerca de su corto periodo de fermentación y un olor y sabor «sumamente desagradables»; en *La Correspondencia de España* (27 de junio de 1860).

[15] García Ruiz, José Luis (2006), pp. 361-373.

[16] *Iberia* (26 de julio de 1861) y *La Correspondencia de España* (28 de julio de 1870).

[17] *Iberia* (4 de diciembre de 1862).

[18] *La Correspondencia de España* (18 de septiembre de 1862).

[19] *La Correspondencia de España* (1 de febrero de 1862). Previamente a la constancia de esta fábrica debe mencionarse que ya estaba presente en la lista de contribuyentes de la industria fabril y manufacturera de Madrid del año 1860, en cuadro 4.3.

[20] *La Correspondencia de España* (28 de julio de 1870).

[21] *Diario de avisos de Madrid* (9 de julio de 1830).

[22] *Diario de avisos de Madrid* (7 de mayo de 1826). En 1865 se documenta una petición por parte del Ayuntamiento de Madrid al Colegio madrileño de Farmacéuticos para comprobar si había existido fraude en los componentes de la elaboración de la cerveza de Santa Bárbara. El colegio redactó un informe, pionero en dicha materia en España, que avalaba de forma favorable la buena constitución del líquido y, por tanto, la consideraba apta y fuera de todo fraude. Tan sólo hacía mención a una cantidad excesiva de sulfatos debida a las aguas empleadas en su fabricación; en García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pág. 19.

[23] *La Época* (5 de julio de 1849).

[24] *Diario oficial de avisos de Madrid* (13 de julio de 1850).

[25] *Diario oficial de avisos de Madrid* (5 de julio de 1850). Antes de iniciarse su venta se había presentado a análisis en la Junta de Sanidad de Madrid. Tras su examen se comprobó que las materias que contenía eran todas alimenticias y medicinales, razón por la que se aprobó su comercialización.

[26] *Diario de oficial de avisos de Madrid* (28 de octubre de 1855). Su éxito tuvo que ser escaso, ya que dos años después el dueño anunció que cedía el privilegio real que tenía concedido para su elaboración a quien le pudiera interesar; en *Diario oficial de avisos de Madrid* (14 de octubre de 1857). Finalmente, fuera del periodo cronológico de este capítulo, cabe mencionar que a principios de la década de los años setenta tuvo lugar la aparición de dos nuevos tipos de cerveza. En 1874, la cerveza campesina concentrada, indicada como el mejor digestivo para «remediar todas las afecciones de estómago y evitar las digestiones difíciles»; en *El Imparcial* (9 de julio de 1874). En 1875 apareció el extracto de cerveza, doble y amarga, de la farmacia general española de P. F. Izquierdo. Su fabricante argumentaba que era una bebida tónica y atemperante y que remplazaba ventajosamente a todas las cervezas nacionales y extranjeras como el mejor digestivo estomacal; en *El Imparcial* (2 de abril de 1875).

[27] La primera noticia sobre el establecimiento de una fábrica de cerveza en la capital catalana es de 1806 a nombre de Felipe Costa; en *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1806), pág. 371. Posteriormente la fábrica desapareció, seguramente debido a la invasión napoleónica, aunque se volvió a tener noticias de ella en 1836, cuando abrió en la calle Escudellers, en el barrio barcelonés del Raval, un negocio con el nombre de Repostería Costa, donde además de dulces vendían también su propia cerveza; en *El Guardia Nacional* (26 de julio de 1836). Anteriormente a este año, en 1819 se documenta otra fábrica perteneciente a la viuda Peter; en Ronquillo, José (1853), pág. 56.

[28] Ronquillo, José (1853), pág. 56.

[29] *El Guardia Nacional* (24 de marzo de 1840).

- [30] *Guía de forasteros en Barcelona* (1842), 14. Jaime Costa podría ser el hijo del cervecero Felipe Costa y que continuaría con el negocio familiar.
- [31] Archivo de la Corona de Aragón (ACA), Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-17474.
- [32] *El Constitucional* (28 de diciembre de 1841).
- [33] Base de Dades Empreses i Empresaris a la Catalunya del Segle XIX del Departament d'Història i Institucions Econòmiques de la UB (BDEECXIX-DHIE), notario Francisco Maymó (10 de febrero de 1845).
- [34] *El Constitucional* (1 de noviembre de 1841). Como símbolo para diferenciar sus botellas utilizaban un alambre rojo para asegurar los tapones de los envases.
- [35] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12542.
- [36] BDEECXIX-DHIE, notario Manuel Lafont (18 de marzo de 1849).
- [37] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12565.
- [38] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-5006.
- [39] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12565.
- [40] *Manual histórico-topográfico estadístico administrativo. Guía general de Barcelona* (1849), pág. 256.
- [41] *Cervezas Moritz* (2007), pág. 10.
- [42] BDEECXIX-DHIE, notario Juan Grasset (2 de diciembre de 1855).
- [43] BDEECXIX-DHIE, notario Juan Grasset (30 de enero de 1856).
- [44] *Cervezas Moritz* (2007), pág. 10.
- [45] Tatjer, Mercè (2008), pág. 292.
- [46] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16456. Posteriormente, el tamaño de la fábrica se fue ampliando hasta finales del XIX y llegó a ocupar los números 39, 41 y 43 de la Ronda de Sant Antoni, con una zona subterránea de 4.500 m².
- [47] BDEECXIX-DHIE, notario Ramón Miquelerena (17 de febrero de 1857).
- [48] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16424.
- [49] *Guía y Añalejo perpetuo de Barcelona* (1863), 254.
- [50] *La Convicción* (28 de abril de 1871).
- [51] Cabana, Francesc (1994), pág. 260.
- [52] *Revista de España* (1 de enero de 1874).
- [53] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12570.
- [54] BDEECXIX-DHIE, notario Ignacio Carner (19 de junio de 1860).
- [55] *Anuario general del comercio* (1863), 687.
- [56] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16524.
- [57] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16617.
- [58] ACA, Matrícula de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16466.
- [59] Aunque Ganivet y Cía. estuvo operativa con esta denominación hasta 1860 según el cuadro 4.6. Por otro lado, Maurer y Heuse ya venían operando anteriormente a 1845; por tanto, su longevidad es mayor que la reflejada en el cuadro 4.6.
- [60] *Anuario general del comercio* (1863), pág. 54.
- [61] Madoz, Pascual (1849), pág. 35.
- [62] *Anuario general del comercio* (1863), pág. 55.

- [63] *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1808), pp. 280-281.
- [64] ARCHV, Pl. Civiles, Pérez Alonso (OLV), Caja 1102, 1.
- [65] *El Eco del comercio* (4 de julio de 1846).
- [66] *Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* (1808), pág. 349.
- [67] *Apéndice a los tomos I, II, III y IV de la obra Decretos del rey D. Fernando VII de la colección de reales resoluciones respectivas de los años de 1814, 1815, 1816 y 1817* (1819), pág. 100.
- [68] *Guía del viajero en Málaga* (1861), pág. 407.
- [69] Sobrino, Julián (1998), pág. 77.
- [70] Calvo, Luis Javier (2013), pp. 42-43.
- [71] *Gaceta de Madrid* (5 de julio de 1868), pág. 11.
- [72] *Diario oficial de avisos de Madrid* (26 de marzo de 1863).
- [73] *Revista mensual de agricultura* (1850), tomo I.
- [74] Madoz, Pascual (1849), pág. 490.
- [75] *Anuario general del comercio* (1863), pág. 687.

Capítulo 5

- [1] Ballesteros, Juan Manuel (1827), pp. VII-VIII del prólogo. Cabe mencionar que Ballesteros fue médico y subdirector de la junta y jefe de estudios en el Real Colegio de Sordomudos de Madrid a partir del año 1836, y posteriormente su director. Escribió diversos manuales y obras para sordomudos y ciegos, entre las que se puede citar Ballesteros, Juan Manuel (1847): *La enseñanza de sordo-mudos y ciegos*, Imprenta del Colegio de Sordo-Mudos y Ciegos, Madrid, que tuvo varias ediciones. Para más información sobre este autor pueden consultarse los anexos 1 y 2.
- [2] *Semanario pintoresco español* (30 de octubre de 1836).
- [3] *Diccionario teórico, práctico, histórico y geográfico de comercio* (1839), 717.
- [4] Martínez, Luciano (1848), pp. 107-108. Luciano Martínez fue un autor polifacético que difundió otras temáticas como la química o la metalurgia: *Semanario químico-artístico* (1847) y *Cartilla de metalurgia, o sea, método seguro para reconocimiento de los minerales metálicos y el descubrimiento de sus minas* (1848), disponibles en Internet.
- [5] *Anuario Estadístico de España* (1858), pág. 500.
- [6] Nicolau, Roser (2005), pág. 154. Cifra para 1857. A esta cifra de 0,038 litros per cápita faltaría añadir el consumo de cerveza fuera de las capitales de provincia –aunque, tal como se ha observado anteriormente, fue decididamente escaso– y las importaciones de cerveza, que sumaron para 1858 la también reducida cantidad de 55.213 litros, como se verá más adelante en el apartado 5.4.1. sobre comercio exterior.
- [7] Madoz, Pascual (1847), tomo X, pág. 966.
- [8] Tafunell, Xavier (2005), pág. 487. Población urbana estimada para la provincia de Madrid en el año 1860.
- [9] Hay que significar que esta estimación aportada por Madoz parece ser hecha con bastante generosidad. Otros datos recogidos para fechas más avanzadas, concretamente para las dos primeras décadas de la segunda mitad de siglo, como se verá más adelante en el cuadro 5.4, nos indican cifras más reducidas para el consumo madrileño: entre algo más de 300.000 litros en 1853 hasta casi 450.000 en 1867. En un sector que estaba en plena senda ascendente en cuanto a la aparición de cada vez mayor oferta, parece poco razonable pensar que pudiera ser viable una caída en el consumo

desde la cifra de Madoz de 1847 hasta las décadas de los años cincuenta y sesenta. Por ello la cifra que ofrece Madoz debe tomarse con cautela. De hecho, el autor dice textualmente sobre el consumo madrileño que «quizá no llegue a 40.000 arrobas» (645.200 litros). Por otra parte, Fernando Martínez Laínez calcula el consumo per cápita a mediados del siglo XIX para la ciudad de Madrid, no de su provincia, en una cifra cercana, y quizá excesiva, a los cinco litros por habitante, con una población estimada de 50.000 habitantes y seis fábricas operativas; en Martínez Laínez, Fernando (1996), pág. 47.

[10] *La España* (30 de julio de 1853), *La Época* (2 de agosto de 1853) y *La Esperanza* (6 de agosto de 1853).

[11] Al no hacer mención la estadística al consumo de botellas pequeñas, de cuartillo, se estima que su venta tuvo que ser reducida.

[12] *El Imparcial* (6 de julio de 1875). Se supone que esta producción se corresponde con el consumo en la capital española.

[13] *El Constitucional* (11 de mayo de 1840).

[14] *Diario de Barcelona* (15 de mayo de 1850).

[15] *Diario de Madrid (DM)* (17 de junio de 1818), *DM* (24 de septiembre de 1821), *DM* (31 de agosto de 1823), *DM* (1 de octubre de 1823), *DM* (20 de septiembre de 1824), *DM* (20 de septiembre de 1824), *DM* (19 de marzo de 1825), *Diario de Avisos de Madrid (DAM)* (11 de mayo de 1825), *DAM* (11 de mayo de 1825), *DAM* (08 de septiembre de 1825), *DAM* (19 de marzo de 1828), *DAM* (25 de abril de 1830), *DAM* (05 de agosto de 1830), *DAM* (10 de julio de 1831), *DAM* (3 de febrero de 1833), *DAM* (5 de abril de 1841), *DAM* (1 de febrero de 1843), *Eco del Comercio* (14 de diciembre de 1845). Las fechas de las publicaciones indican el momento en que se tiene constancia de la existencia de cada uno de los puestos de cerveza de Santa Bárbara.

[16] Carreras, Albert y Tafunell, Xavier (2010), pp. 49-51.

[17] *Diario de avisos de Madrid* (26 de agosto de 1831).

[18] *Diario de avisos de Madrid* (4 de septiembre de 1831). La recaudación del impuesto se podía llevar a cabo mediante ajuste alzado, administración o arriendo. Los cinco fabricantes madrileños realizaron una oferta para su pago mediante ajuste alzado que ascendía a 150.000 reales anuales. Asimismo, los dueños de tiendas, cafés y demás casas donde se vendiera cerveza estaban obligados a presentar la relación del número de arrobas que tenían en existencia para pagar el nuevo tipo impositivo de ocho reales por arroba. Ante su incumplimiento se enfrentaban a la incautación del líquido y una multa.

[19] Las series de precios de vino se han construido a partir de los dos de mayor venta en Madrid durante el periodo 1815-1870 según las fuentes de hemeroteca que han sido consultadas: el de La Mancha, de calidad común, y el de Valdepeñas, de mayor calidad.

[20] Maluquer, Jordi y Llonch, Montserrat (2005), pág. 1.172.

[21] Carreras, Albert y Tafunell, Xavier (2010), pp. 75-76 y 125.

[22] *Apéndice a los tomos I, II, III y IV de la obra Decretos del rey D. Fernando VII de la colección de Reales Resoluciones respectivas de los años de 1814, 1815, 1816 y 1817* (1819), 100.

[23] AHN, Estado, 5525, exp. 79.

[24] AHN, Estado, 5512, exp. 55.

[25] AHN, Estado, 5530, exp. 17.

[26] AHN, Estado, 5520, exp. 22.

[27] *El Guardia Nacional* (12 de febrero de 1837).

[28] *Colección de las leyes, decretos y declaraciones de las Cortes y de los Reales Decretos, Órdenes, Resoluciones y Reglamentos Generales, expedidos por las secretarías del despacho desde 1º de julio*

hasta fin de diciembre de 1837 (1846), tomo XXIII, pág. 436.

[29] *Aranceles de aduanas, la Península e Islas Baleares* (1852), pp. 18-19; (1865), pág. 46. Año 1852: importaciones en bandera nacional, 11,5 reales/arroba; y en bandera extranjera y por tierra, 14,85 reales/arroba. Año 1862: importaciones en bandera nacional, 0,8 reales/arroba; y en bandera extranjera y por tierra, 0,96 reales/arroba.

[30] Esta escasez ya la habían acusado los cerveceros santanderinos del siglo XVIII y ellos mismos intentaron una integración vertical llevando a cabo su propia producción, como se vio en el capítulo 3.

[31] Biblioteca de Catalunya (BC), Arxiu de la Junta de Comerç, lligall LXXXV, caixa 115, nº 293.

[32] En relación con este aspecto cabe destacar que en 1840 el cervecero barcelonés Juan Maurer había realizado una instancia al Gobierno con el fin de solicitar el restablecimiento de la libre entrada de botellas de tierra, hechas con arcilla, para envasar la bebida, ya que las fábricas nacionales eran incapaces de atender la demanda del sector. En este caso la junta responsable denegó tal petición argumentando que en Cataluña se acostumbraba también a embotellar cerveza en envases de vidrio negro, de fabricación catalana, que tenían un precio y una calidad similares a los de procedencia exterior y podían resistir perfectamente sin romper en el empuje producido por el gas del líquido en el estado final de su proceso de fermentación; en BC, Arxiu de la Junta de Comerç, lligall LXVIII, caixa 95 (60f), 10, 1840.

[33] Si el consumidor se llevaba la botella, tenía que pagar el envase aparte, importe que se le reintegraba con su devolución. De hecho, en los precios de cerveza anunciados por cafés y botillerías se indicaba que estos eran «sin vidrio».

[34] *Mercurio de España* (1 de agosto de 1825).

[35] Ballesteros, Juan Manuel (1827), pág. 79.

[36] *Semanario Pintoresco Español* (30 de octubre de 1836).

[37] *Por esos mundos* (1 de febrero de 1912).

[38] Este artículo añade que, aunque en España el lúpulo podía crecer de manera silvestre enroscado en las copas de algunos árboles, sus condiciones para una plantación planificada eran más dificultosas. Argumentaba que se necesitaba mucho aire y sol, pero a la vez abundante agua en verano y tierras fértiles que fueran permeables, además de abono nitrogenado, fosfórico y alcalino. En la Península, aparte de perjudicar su cultivo las épocas de sequía, lo imposibilitaban también los excesos de humedad, ya que aunque necesitaba abundante agua en verano, no le convenían las proximidades de ríos y también le afectaban las nieblas y heladas tardías.

[39] El Águila, *Memoria y proyecto de estatutos* (1900), Imprenta de los hijos de M. G. Hernández, Madrid, pág. 9.

[40] Madoz, Pascual (1847), pp. 966-967.

[41] Estapé, Fabià (1971), pp. 143-156. Véase también Comín, Francisco (1996) y Fontana, Josep (1980).

[42] Fontana, Josep (1980), pp. 53-54.

[43] *El Eco del comercio* (25 de febrero de 1845).

[44] *Ibíd.*

[45] *Suplemento al Boletín Oficial del Ministerio de Hacienda, Colección de las Leyes, Decretos y demás Disposiciones Vigentes* (1854).

Capítulo 6

[1] Archivo Damm, notario Luis Úbeda (20 de septiembre de 1977).

[2] Archivo de la Corona de Aragón (ACA), Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv.

1-12740. El frío artificial se empleaba en tres momentos del proceso productivo: para refrigerar rápidamente el mosto de cerveza a su salida de la caldera de cocción, lo que evitaba que pudieran formarse bacterias; para mantener una baja temperatura durante el proceso de fermentación; y para almacenar la cerveza en la bodega a una temperatura en torno a 2 °C.

- [3] *Diario de Barcelona* (18 de diciembre de 1872).
- [4] ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12719.
- [5] En 1872 August Kuentzmann abrió una de las primeras grandes cervecerías de la ciudad de Barcelona al final del paseo de Las Ramblas, centro de la vida social de Barcelona, denominada Gambrinus. En ella se ofrecía cerveza de la marca Strasbourger, que se producía en la mencionada fábrica de Sant Martí de Provençals; en Cabana, Francesc (2001), pág. 18. Probablemente con esta denominación germánica se pretendía ofrecer un paralelismo con las cervezas de baja fermentación procedentes de estados alemanes. En relación con la calidad, según un artículo de prensa, «la cerveza floja y la fuerte dejan los pales y los ales de Allsopp's [destacado fabricante inglés] por debajo de la cerveza de Camps y Kuentzmann», hasta tal punto que en poco tiempo adquirió una gran reputación en el mercado barcelonés; en *La Época* (30 de abril de 1874).
- [6] Archivo DAMM, notario José Falp (26 de septiembre de 1876). En 1887 realizó una petición al Ayuntamiento, que fue aceptada, para instalar en los bajos del edificio un hornillo destinado a tostar cebada para obtener malta; en Arxiu Municipal Administratiu de Barcelona (AMAB), Fons Municipal Contemporani, obres majors, exp. 720.
- [7] Precisamente, el año de constitución de la fábrica de la calle Viladomat, 1876, es el elegido por la compañía Damm como el de su comienzo, aunque bien pudo haber optado por 1872, cuando August Kuentzmann Damm se estableció junto con Camps en Sant Martí de Provençals.
- [8] Archivo Damm, notario Luis Úbeda (20 de septiembre de 1977). Leinbacher y Damm trasladaron la actividad de su fábrica a la calle Comte d'Urgell en 1881.
- [9] AMAB, Fons Institucional (FI), Exposició Internacional 1888, caixa 42.644.
- [10] BDEECXIX-DHIE, 3404 (29 de noviembre de 1894). Su etiqueta incluía la medalla de oro a la calidad conquistada un año antes en la Exposición Internacional de Barcelona de 1888. Posteriormente, en 1898 se documenta un permiso del Ayuntamiento de Barcelona para instalar una máquina de vapor –en *La Vanguardia* (21 de mayo de 1898)– y en 1902 un nuevo permiso para instalar dos generadores de vapor –en *La Vanguardia* (24 de julio de 1902).
- [11] En 1875 solicitó un permiso al Ayuntamiento de Barcelona, el cual fue concedido, para la instalación de un generador a vapor de tres caballos de potencia en su fábrica de la calle Aribau, para instalar cinco años más tarde uno nuevo; en AMAB, Fons Municipal Contemporani, obres majors, exp. 224-J y 396-J.
- [12] A lo largo de sus diez años de existencia habían incorporado algunas nuevas tecnologías, como un generador de gas carbónico, un refrigerante para la cerveza, una máquina de vapor, diversas variedades de sistemas de tubería para el traslado de la cerveza y aparatos para llenar botellas, entre otros; en *La Convicción* (28 de abril de 1871).
- [13] ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-16481.
- [14] ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12570.
- [15] Enrique Comas y Cía. estuvo activa entre 1893 y 1899. Enric Comas, su gerente, había comenzado a su vez él en el negocio cervecero como accionista y gerente de Aigüesvives y Compañía, S. en C., fundada en 1891 en la calle Casanova. En 1893, tras la disolución de esta sociedad, Enric Comas fundó, junto con Enric Cammany, la compañía Comas y Cía.; en Registro Mercantil de Barcelona (RMB), Aigüesvives y Huberti: libro 21, folio 117. Posteriormente, la fábrica se trasladó a la calle Viladomat, donde consta en 1895 una autorización del Ayuntamiento de Barcelona para construir un horno destinado a tostar cebada para la obtención de malta; en AMAB, Fons Municipal

Contemporani, obres majors, exp. 792. Posteriormente al final de su actividad en 1899, «vende, cede y transfiere perpetuamente varias máquinas, útiles y enseres» a la fábrica de E. Cammany y Cía.; en RMB, E. Cammany y Cía., libro 50, folio, 27.

- [16] Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Cía., S. en C. (1899-1909), pp. 5-7 y 18.
- [17] ACA, Matrícula Industrial de Sant Martí de Provençals, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-9645 y 1-16643. La fábrica terminó de construirse en 1905. En cuanto a municipios contiguos a Barcelona se pueden localizar en este periodo La Industria Cervecera, S. en C., de Eugenio Josenhans, en el municipio de Les Corts, Jacint Sangenís en el Clot y Calixt Giberga en Sant Gervasi; en Cabana, Francesc (2001), pág. 28. Todas ellas tuvieron escasa continuidad. Asimismo, en el ámbito provincial de Barcelona se documenta la constitución en Manresa de la compañía Bertrán y Bragulat en 1877, cuyo objeto social era la fabricación y expedición de limonadas, gaseosas y cervezas; en BDEECXIX-DHIE, notario Joaquín Negre (6 de enero de 1877).
- [18] ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, 1871: 1-16456 (cifras para Moritz, Herederos de Ansaldi, Tera y Fontanals y Antonio Padrós) y 1910 (Ernesto Petry y S.A. Damm).
- [19] *Impuesto del consumo interior de cerveza*, Dirección general de aduanas, Producción y Circulación de Azúcares, Achicoria, Alcohol y Cerveza (1º, 2º, 3º y 4º trimestre de 1917). Datos entre el 5 de marzo y el 31 de diciembre de 1917.
- [20] RMB, Ernesto Petry, libro 36, folio 27. La fábrica conservó la marca Moritz para su cerveza.
- [21] En el Registro Mercantil de Barcelona no constan los datos de la cervecera de Joseph Damm. Como se verá, su anterior compañía, Damm y Cía., disponía en 1888 de un capital social de 100.000 pesetas; en RMB, Damm y Cía., libro 16, folio 27.
- [22] Archivo Damm, notario Ángel Martínez Sarrión (15 de mayo de 1881).
- [23] Archivo Damm, notario Ángel Martínez Sarrión (19 de abril de 1888).
- [24] Archivo Damm, notario Luis Úbeda (20 de septiembre de 1977).
- [25] RMB, Damm y Cía., libro 16, folio 27.
- [26] RMB, E. Cammany y Cía., libro 50, folio, 27.
- [27] *Ibidem*.
- [28] Posteriormente, en enero de 1905 se detectó que Enrique Cammany había extraído de la caja para sus atenciones particulares la cantidad de 57.000 pesetas, y en marzo del mismo año apareció una letra aceptada por Cammany para obtener del Banco de España la cantidad de 47.800 pesetas. Además, Cammany había aceptado deudas particulares contraídas por medio de la firma social por valor de 91.500 pesetas. En el mes de junio se le destituyó del cargo de gerente por el socio Luis Puigjaner, y además se le privó de firma social, a causa de lo cual ambas partes entablaron una batalla legal; en Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1899-1909), pp. 13-27.
- [29] RMB, E. Cammany y Cía., libro 50, folio, 27. Ese capital comanditario estaría representado por 290 participaciones de comandita o acciones nominativas de 5.000 pesetas cada una. De ellas se suscribieron 115, que fueron adquiridas en número desigual por cada uno de los socios, y las restantes 175 quedaron emitidas en cartera para ser puestas en circulación cuando lo resolviera el consejo.
- [30] Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1899-1909), pp. 85-86.
- [31] Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1909-1921), pág. 3.
- [32] RMB, Miklas y Musolas, libro 57, folio 121.
- [33] Juan Musolas, S. en C., libro 57, folio 122.
- [34] Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1899-1909) y (1909-1921).
- [35] Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1899-1909), pp. 47-49.

Hasta entonces se tienen noticias de la existencia de un gremio de fabricantes de cerveza en Barcelona, cuyo síndico hasta su fallecimiento fue Joseph Damm, que entre otros asuntos concertaba el pago de la cuota anual del impuesto de derechos de consumos sobre la cerveza con el Ayuntamiento de Barcelona; en *La Vanguardia* (28 de octubre de 1902).

[36] Arxiu Històric de la Cambra de Comerç, Caixa 102, exp. 2, pp. 3-9.

[37] Tras este acuerdo, en febrero de 1907 E. Cammany y Cía. comprobó que Ernesto Petry había realizado cuatro nuevas instalaciones en puntos de venta de Barcelona, por cuyo motivo, y cumpliendo los estatutos de la agremiación de fabricantes de cerveza, denunció a Petry a fin de que esta abonara la multa estipulada de 2.000 pesetas por infracción y año hasta la extinción del contrato llevado a cabo con los cuatro puntos de venta o someter la discordia en un juicio. Al no reconocer Petry su culpabilidad se celebró finalmente el juicio, y en el mes de abril la compañía Ernesto Petry fue condenada por dos infracciones demostradas, del total de cuatro, obligándola a pagar 2.000 pesetas por cada una de ellas; en Archivo Damm, Notaría de Manuel Borrás, Escritura de compromiso y nombramiento de amigables componedores otorgada por las sociedades E. Cammany y Cía. y Ernesto Petry (1 de marzo de 1907).

[38] En los datos aportados se aprecia que en 1908, cinco años después del comienzo de su actividad, la gran fábrica de Joan Musolas logró posicionar su cuota de producción a tan sólo 6,5 puntos de Ernesto Petry, sobrepasando a Hijos de J. Damm en seis puntos.

[39] RMB, Hijos de J. Damm, libro 72, folio 77. Al cabo de unos meses las desavenencias por el pago de una supuesta cantidad más elevada por parte de Petry en el impuesto de consumos y al pretender este que el resto se hiciera cargo de la diferencia, volvieron a enfriar sus relaciones. Pasado un mes, retomaron de nuevo el contacto y finalmente firmaron el convenio ante notario el 21 de noviembre de 1908. Ese clima de concordia se rompió de nuevo al año siguiente, cuando en octubre de 1909 el abogado de E. Cammany y Cía. preparó una querrela contra las casas Petry y Damm al no estar conforme con el seguimiento del acuerdo de reparto de producción por haberse declarado cantidades muy inferiores a las realmente contabilizadas en las dos últimas fábricas. Dicha querrela fue admitida a trámite al mes siguiente, aunque el juez no llegó finalmente a autorizar la inspección de los libros de contabilidad de Petry y Damm.

[40] Las zonas establecidas para la aplicación de precios pactados en 1908 fueron Barcelona; resto de Cataluña, Castellón y Baleares; Valencia, Alicante y Murcia; Málaga, Granada, Jaén y Almería; Asturias y Galicia; resto de España y envíos de exportación, en RMB, Hijos de J. Damm, libro 72, folio 77.

[41] Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1899-1909), pp. 76-94 y libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1909-1921), pp. 8-13. Un año antes, Ernesto Petry se había puesto en contacto con Juan Musolas, S. en C. en liquidación, para enajenarle su fábrica. Seguidamente, la sociedad de Joan Musolas propuso a Hijos de J. Damm y E. Cammany y Cía. la creación de una sociedad anónima para adquirir la fábrica de Ernesto Petry. Tras algunos intentos fallidos de reunir el capital necesario se desistió de llevar a cabo dicha adquisición.

[42] Joseph Damm y Juan Musolas fallecieron con un año de diferencia en 1907 y 1908, respectivamente, mientras que Enric Cammany fue apartado de la compañía por sus comportamientos irregulares ya mencionados, por lo que ninguno de ellos llegó a estar presente en la fusión de las tres compañías.

[43] Archivo Damm, notario Eladio Rodríguez (9 de junio de 1910).

[44] La cifra de capital social constituido en la S.A. Damm era de 60.000 pesetas; en RMB, Hijos de J. Damm, libro 72, folio 77. La explicación de esa reducida cuantía reside en el hecho de que la compañía no tenía en propiedad las fábricas, terrenos y otros bienes de activo, que jurídicamente seguían perteneciendo a cada una de las tres cerveceras. Su función se basaba en el pago de un alquiler por el conjunto de las instalaciones con el fin de poder producir y vender el producto

resultante; en Archivo Damm, libro de Actas de E. Cammany y Compañía, S. en C. (1909-1921), pp. 42-43. En referencia a la relación de la nueva S.A. Damm con Ernesto Petry hay que subrayar que siguieron existiendo posteriores contactos para el establecimiento de pactos. Concretamente en diciembre de 1911 se realizaron negociaciones entre las dos compañías para establecer un nuevo convenio «para moralizar la venta de cerveza más eficaz y práctica que el actual sindicato». Concretamente, se establecieron, por una parte, nuevas zonas de aplicación de precios, que se habían simplificado desde el acuerdo de 1908 a cuatro, así como la modificación de las cuotas de producción de cada una de las cuatro marcas según la zona de venta, fijándose los precios que regirían para fabricantes, establecimientos y particulares. La vigencia de este nuevo acuerdo se prolongó hasta el año 1920.

[45] Chandler, Alfred D. Jr. (1990), pp. 11-24.

[46] Oficina Española de Patentes y Marcas, Archivo Histórico, Boletín Oficial de la Propiedad Industrial (1886-1913).

[47] En el próximo capítulo se hablará de las solicitudes de marcas y nombres comerciales destinadas al sector cervecero en España.

[48] Álbum Salón (1 de enero de 1903).

[49] *El Imparcial* (11 de abril de 1907).

[50] *Anuario Bailly-Baillère Riera* (1908).

[51] *Anuario Bailly-Baillère Riera* (1913).

[52] Chandler, Alfred D. Jr. (1990), pp. 35-39.

[53] Las explicaciones de Chandler y la implantación del sector cervecero en Barcelona también van en sintonía con las explicaciones de Julio Segura al exponer que las economías de escala acabaron derivando el sector en el que se originan hacia una situación de oligopolio. Según Segura, en este contexto, las empresas que se mantienen adquieren poder para determinar precios o, alternativamente, las cantidades puestas a la venta. Ante este escenario, las compañías pueden decidir competir entre ellas mediante comportamientos estratégicos o pactar a través de acuerdos cartelizados o incluso llevando a la práctica fusiones entre ellas; en Segura, Julio (1993), pág. 151.

[54] De hecho la única la que se podría apuntar continuidad fue Aigüesvives y Cía., S. en C., la compañía de mayor capital social en el cuadro 6.4. Tras su adquisición por Enric Comas en los años noventa, parte de sus activos pasaron a manos de Cammany y Cía. en 1899, como se ha comentado anteriormente.

Capítulo 7

[1] García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pp. 19-22.

[2] *Iberia* (26 de abril de 1891).

[3] García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pp. 24-26.

[4] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (10 de septiembre de 1895).

[5] Sobre el sistema Rivièrre, puede consultarse Fernández Pérez, Paloma (2005), pp. 199-204.

[6] García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pp. 24-26.

[7] RMM, libro 30, folio 133.

[8] *El Águila* (1900), pág. 5.

[9] *El Águila* (1900), pág. 7.

[10] *Ibidem*.

[11] *El Águila* (1900), pp. 7-8.

[12] *El Liberal* (24 de abril de 1903).

- [13] *Guía de Sevilla y su provincia* (1872, 1885).
- [14] *Guía de Sevilla y su provincia* (1883, 1885).
- [15] *Guía de Sevilla y su provincia* (1872, 1875, 1882).
- [16] *El Imparcial* (11 de noviembre de 1891).
- [17] Ruiz de Castroviejo, José (1998), pág. 2.
- [18] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (25 de junio de 1912).
- [19] *Nuevo Mundo* (6 de junio de 1912).
- [20] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (10 de agosto de 1897). En este artículo se destaca el grado de pureza de la bebida conseguida, ya que las malas condiciones de algunas cervezas producidas por industriales poco escrupulosos amenazaban su creciente popularización en España. A su vez se citaba que justamente este tipo de inversiones en tecnología daban lugar a que el público pudiera empezar a distinguir la buena cerveza y se aficionara a ella todavía más.
- [21] *El Heraldo de Madrid* (15 de noviembre de 1911).
- [22] *Industria e invenciones* (17 de enero de 1906).
- [23] <http://www.cervezasnacionales.es/fabrica-de-cervezas-y-gaseosas-carlos-maier> (4 de julio de 2012).
- [24] *El Liberal* (1 de marzo de 1912).
- [25] *El Heraldo de Madrid* (6 de octubre de 1911).
- [26] <http://botellaserigrafadas.blogspot.com.es/2012/05/cerveza-la-salve.html> (4 de julio de 2012).
- [27] www.bilbaointernational.com/2011/01/page/4 (4 de julio de 2012).
- [28] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (10 de noviembre de 1912).
- [29] www.artxibogipuzkoa.gipuzkoakultura.net/libros-e-liburuak/bekak-becas06_401502.pdf (4 de julio de 2012).
- [30] *Guipúzcoa en la Exposición Universal de Barcelona de 1888*, instalación nº 33.
- [31] En la década de los años noventa la cerveza, tanto de importación como de fabricación española, era conocida y consumida como bebida refrescante en San Sebastián. Su consumo se llevaba a cabo preferentemente en jarras grandes y pequeñas y no tanto en botellas o vasos pequeños. De hecho, se podían encontrar jarras decoradas con motivos diversos, estrechas de boca y anchas de base y de excelente cristal con amplias asas. Tal como se comenta en este artículo, los habitantes de los pueblos, en ocasiones, en vez de ir a las tabernas se acercaban a la capital a consumir esta bebida; en *La Correspondencia de España* (13 de agosto de 1893).
- [32] <http://www.euskomedia.org/aunamendi/54748> (4 de julio de 2012).
- [33] *El Liberal* (20 de abril de 1899).
- [34] *El Heraldo de Madrid* (20 de octubre de 1899). En 1902, ante la buena marcha de la compañía, se realizó una ampliación de capital y se admitieron nuevos socios procedentes del mundo financiero; en *El Liberal* (1 de agosto de 1902).
- [35] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (10 de septiembre de 1904).
- [36] La fábrica de La Cruz Blanca se había inaugurado en 1848 en la zona de San Fernando a través de una firma suiza denominada Mattossi, Franconi y Cía.; en *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (11 de agosto de 1905).
- [37] *Revista Ilustrada de Vías Férreas* (25 de junio de 1898). Conviene mencionar la participación de La Cruz Blanca en la Exposición Universal de Barcelona de 1888, donde tenía un quiosco de 20 m² al aire libre, en el cual se servía su cerveza a los visitantes; en AMAB FI, Exposició Internacional 1888, caixa 42.708.

- [38] Posteriormente, en 1905 adquirieron unas máquinas heladoras de la firma Linde que generaban una producción diaria de 18.000 kilos de hielo, en *La Correspondencia de España* (11 de agosto de 1905).
- [39] *El Heraldo de Madrid* (23 de agosto de 1905).
- [40] *Ibidem*.
- [41] *El Liberal* (2 de octubre de 1899).
- [42] *La Vanguardia* (14 de abril de 1899).
- [43] *El Heraldo de Madrid* (23 de agosto de 1905).
- [44] Grupo La Zaragozana (2011), pág. 3. Original inédito.
- [45] *El Liberal* (29 de agosto de 1907).
- [46] Alonso, Luis y Villares, Ramón (2006), pp. 101-130.
- [47] <http://www.culturagalega.org/noticia> (4 de julio de 2012).
- [48] Impuesto del consumo interior de cerveza, Dirección general de aduanas, producción y circulación de azúcares, achicoria, alcohol y cerveza, 1917, pág. 140. El periodo de 1917 comprende los datos desde el 5 de marzo al 31 de diciembre. A partir de los años cuarenta del siglo XX hubo diversos intentos de varias cerveceras –entre las que destacaron El Águila y Damm– para implantar en Valencia una fábrica de cerveza debido a la inmovilidad inversionista en el sector cervecero en esta comunidad.
- [49] Vidal, Javier (2006), pág. 57.
- [50] Ros López-Cobo, José Luis (2002), pp. 51-52.
- [51] Carreras, Albert y Tafunell, Xavier (2006), pág. 198.
- [52] Chandler, Alfred D. Jr. (1990), I, pp. 31-59.
- [53] El año 1906 se considera el último fiable de la *Estadística de la Contribución Industrial y de Comercio*, ya que a partir de 1907 excluye los datos de las sociedades anónimas y de las comanditarias por acciones, que son trasladadas a la tarifa tercera del impuesto de utilidades aparecido el año 1900; en Nadal, Jordi (1992), pág. 155.
- [54] Tafunell, Xavier (2005), pp. 486-487. Población urbana estimada del año 1900 para Barcelona y el resto de ciudades que se mencionan a continuación. Los nombres de las cerveceras provienen de los datos de producción del impuesto del consumo interior de cerveza, que fue decretado en el artículo sexto de la ley de 2 de marzo de 1917; en *Gaceta de Madrid* (21 de marzo de 1917), 80, pp. 705-706.
- [55] Colli, Andrea (1997), pp. 283-326.
- [56] Chandler, Alfred D. Jr. (1990), II, pp. 715-718.
- [57] Véase Van Tongeren, Frank (2011).
- [58] *Impuesto del consumo interior de cerveza*, Dirección general de aduanas, Producción y Circulación de Azúcares, Achicoria, Alcohol y Cerveza (1º, 2º, 3º y 4º trimestre de 1917). Datos entre el 5 de marzo y el 31 de diciembre de 1917.
- [59] Véase García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999).
- [60] Sáiz, Patricio (1999) y Ortiz-Villalajos, José Mª (1999). Véase también López, Santiago y Valdaliso, Jesús María (eds.) (1997).
- [61] Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, 1845-1873: Número de Privilegio: Ultramar 78, 1.102, 2.078, 5.084; 1879-1913: Número de Patente: 403, 452, 539, 1.013, 1.538, 1.722, 1.999, 2.086, 2.655, 3.441, 3.661, 3.848, 4.162, 4.178, 4.324, 4.423, 4.647, 5.438, 6.882, 7.524, 7.507, 8.869, 8.963, 9.168, 9.501, 10.147, 10.248, 10.303, 10.455, 10.596, 11.356, 12.138, 12.489, 13.485, 13.963, 14.207, 14.408, 14.407, 14.740, 14.595, 14.985, 15.120, 15.249, 15.450, 15.490, 15.491, 17.355, 18.739, 18.834, 20.060, 20.571, 18.879, 20.654, 21.165, 21.619,

21.063, 22.249, 22.462, 24.091 24.503, 25.212, 27.444, 27.916, 28.117, 28.721, 29.313, 29.719, 30.079, 30.782, 31.854, 31.967, 34.242, 34.298, 34.582, 34.755, 37.215, 37.552, 38.434, 38.580, 40.701, 40.895, 42.971, 43.592, 43.987, 45.620, 47.584, 48.612, 49.072, 47.640, 53.860, 56.557.

[62] Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, 1887: 7507; 1891: 12.489; 1907: 40.895.

[63] La legislación nacional sobre registro de marcas en España, iniciada a mediados del siglo XIX con fines claramente protectores, y el registro de productos hasta mediados del siglo XX se analizan en Sáiz, Patricio y Fernández Pérez, Paloma (2012).

[64] Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

[65] Véase Sáiz, Patricio y Fernández Pérez, Paloma (2009), pp. 239-260.

[66] Por ejemplo, la compañía madrileña Lorenzo Valí Botello, dedicada a la comercialización de productos de alimentación y bebidas, solicitó seis marcas para cerveza y otros de sus muchos productos. Por su parte, la malagueña Viuda de José Sureda e Hijos, dedicada a la comercialización de bebidas en general, solicitó seis marcas para cerveza y otras bebidas. Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), Archivo Histórico, *Boletines Oficiales de la Propiedad Industrial* (1886-1913).

[67] Véase García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999).

[68] La primera referencia sobre la implantación de un depósito para la venta de cerveza fuera del ámbito provincial de fabricación se encuentra en 1883, cuando Pedro Niembro abrió en la calle Victoria de Madrid un establecimiento para vender «la rica cerveza alemana de La Cruz Blanca traída desde Cantabria», que se servía fresca por medio de presión atmosférica haciéndose subir desde una cueva situada en el subsuelo; en *Diario oficial de avisos de Madrid* (13 de mayo de 1883).

[69] La fuente de los datos que vienen a continuación están recogidos en el cuadro 7.11.

[70] *El País* (23 de abril de 1890). La Cruz Blanca llegó a encargarse en Alemania la construcción de dos vagones de ferrocarril con dobles paredes forradas interiormente de fieltro para llenarlas de hielo con la intención de servir la cerveza que transportaba en óptimas condiciones; en *El Día* (21 de septiembre de 1886).

[71] *El País* (5 de noviembre de 1896).

[72] De esta manera puede entenderse la fundación de la madrileña El Águila, cuya producción comenzó en 1903, con una elevada capacidad productiva influenciada sin duda por las prometedoras posibilidades que ofrecía el mercado madrileño.

[73] Esta situación pudo originarse para aprovechar la demanda de cerveza de la colonia de ingleses que trabajaba en los astilleros de Galicia, ya que la iniciativa de los empresarios gallegos resultaba insuficiente.

[74] García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pág. 31. Este ejemplo constituye la primera referencia de la instalación de una fábrica de cerveza en España más allá del ámbito territorial de procedencia.

Capítulo 8

[1] García Ruiz, José Luis y Laguna Roldán, Constanza (1999), pp. 241-242.

[2] Número de habitantes: 1901: 18.659.000; 1905: 19.133.000; 1913: 20.263.000; en Nicolau, Roser (2005), pág. 125. Para calcular el consumo per cápita, las cifras de producción se han pasado a litros (1 hectolitro = 100 litros).

[3] Mitchell, Brian (1998), pág. 321. Población en 1913: 20.263.000 habitantes; en Nicolau, Roser (2005), pág. 125. Para calcular el consumo per cápita, las cifras de producción de vino se han pasado a litros (1 hectolitro = 100 litros). En el dato de consumo per cápita de vino no están incluidas las

cifras de comercio exterior.

- [4] *Guía de Barcelona* (1877); en Cabana, Francesc (2001), pág. 19.
- [5] Cabana, Francesc (2001), pág. 18.
- [6] *Guía Comercial de la provincia de Barcelona* (1887), pág. 142.
- [7] *La Vanguardia* (25 de diciembre de 1891).
- [8] AMAB, FI, Exposició Internacional 1888, caixa 42.708.
- [9] *La Vanguardia* (5 de septiembre de 1905).
- [10] *Diario de Barcelona* (24 de diciembre de 1876).
- [11] *La Dinastía* (7 de agosto de 1896).
- [12] *Barcelona cómica* (enero de 1898).
- [13] *La Dinastía* (17 de marzo de 1894).
- [14] Además, sumando los barrios del Raval y el Eixample, en el año 1896 hay contabilizados 85 establecimientos denominados cervecerías en la ciudad de Barcelona; en ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, cervecerías, Inv. 1-2346.
- [15] Número de habitantes: ACA, Matrícula Industrial de Gracia, Hacienda, tarifa 1ª, 1881: Inv. 1-12754; 1891: Inv. 1-12756.
- [16] Número de habitantes: ACA, Matrícula Industrial de Sant Martí de Provençals, Hacienda, tarifa 1ª, Inv. 1-12722. Asimismo, en el municipio de Les Corts, con una población de 2.826 habitantes en 1895, se contabilizan dos cervecerías entre los años 1895 y 1913; en ACA, Matrícula Industrial de Les Corts, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, cervecerías; 1895-1898: Inv. 1-12765; 1905: 1-9643; 1913: 1-9697.
- [17] *El Globo* (3 de septiembre de 1905).
- [18] A partir de esa década se observa en las fuentes de hemeroteca una falta de oferta del vino de La Mancha y un posicionamiento central en la oferta de la capital española del vino de Valdepeñas. Este cambio hace suponer que el vino de Valdepeñas se convirtió en el vino común madrileño ocupando la posición que había tenido el vino de La Mancha durante el periodo 1815-1870.
- [19] Pan-Montojo, Juan (1994), pp. 147-148.
- [20] Pan-Montojo, Juan (1994), pág. 208.
- [21] De hecho, a partir de ese momento, al ser mayoritarias las pequeñas explotaciones la respuesta lógica a una caída del precio del vino fue tratar de compensar la merma en los ingresos unitarios con la puesta a la venta de cantidades mayores. Pero esta medida no hizo más que aumentar la oferta vinícola, que a su vez llevó a una caída mayor de los precios del vino; en Pan-Montojo, Juan (1994), pág. 209.
- [22] Pan-Montojo, Juan (1994), pág. 252.
- [23] *Gaceta de Madrid* (23 de enero de 1908), 23, pág. 306.
- [24] *La Vanguardia* (11 de mayo de 1887). En el caso de la cerveza se puede encontrar un ejemplo en 1887, cuando el Ayuntamiento de Barcelona, de acuerdo con el gobernador civil de la provincia, decidió prohibir la venta de cerveza que contuviera ácido salicílico, usado para aumentar el periodo de conservación de la bebida, por considerarse una sustancia nociva para la salud pública. De hecho, en esos años los concejales del Ayuntamiento de Barcelona visitaban regularmente los establecimientos donde se expedían vinos, cervezas y, en general, todo tipo de bebidas y recogían muestras para su posterior análisis. En concreto, tras una muestra recogida en el mes de enero de 1892, se resolvió que todas las cervezas de las fábricas de Barcelona eran de buena calidad; en *La Vanguardia* (12 de enero de 1892).
- [25] Melgosa, Miguel (1912), pág. 48.

- [26] Melgosa, Miguel (1912), pp. 58-59.
- [27] García Barber, Xavier (2013), pp. 205-213.
- [28] *Diario oficial de avisos de Madrid* (3 de julio de 1885).
- [29] *El Imparcial* (20 de junio de 1899).
- [30] *El Heraldo de Madrid* (14 de febrero de 1904).
- [31] *El Heraldo de Madrid* (14 de febrero de 1904).
- [32] *El Heraldo de Madrid* (1 de enero de 1906).
- [33] *ABC* (15 de enero de 1906).
- [34] *La Vanguardia* (7 de julio de 1907).
- [35] *La Época* (8 de agosto de 1907).
- [36] *La Correspondencia de España* (30 de octubre de 1910). En el municipio de Barcelona la cerveza pasó de pagar 0,15 pesetas el litro a 0,16; en *La Vanguardia* (9 de diciembre de 1910).
- [37] *La Correspondencia de España* (1 de julio de 1911). A partir de esa fecha la alcaldía de Madrid tuvo que intervenir en diversas disputas entre los puntos de venta de cerveza y los cerveceros, ya que estos últimos no rebajaron el precio de la bebida tras la supresión del impuesto de consumos; en *El País* (4 de julio de 1911). Finalmente, después de reducir el precio en la cuantía del impuesto, los fabricantes reprochaban que en los puntos de venta se siguiera cobrando el precio antiguo y aconsejaban no dejar propina en los establecimientos donde no se aplicara la reducción en el importe de la cerveza; en *El Heraldo de Madrid* (12 de julio de 1911).
- [38] *Aranceles de aduanas, la Península e Islas Baleares*, 1876: pág. 36; 1892: tarifa 1ª (1 arroba = 16,13 litros).
- [39] Mitchell, Brian (1998), pp. 554-556.
- [40] Respecto al gran número de fábricas en Alemania, en concreto 18.830, históricamente su mercado interior estuvo en gran parte dominado por empresas que operaban a nivel local debido a la implantación de una particular doctrina cervecera. Por otra parte, tanto en Gran Bretaña, con 6.739 fábricas, como en Bélgica, con 3.253, muchos de los centros de producción eran de procedencia familiar. Para ampliar la información sobre Alemania, véase Van Tongeren, Frank (2011), para Gran Bretaña, Nye, John (2011) y para Bélgica, Persyn, Damiaan *et al.* (2011).

Anexo 1

- [1] Ballesteros, José Manuel (1827).
- [2] Seguramente podría referirse a traducciones de obras extranjeras sobre bebidas alcohólicas, como las del escocés William Buchan en 1792 o el francés Choisez en 1823, en las que además de la inclusión de otras bebidas que justificarían más su traducción en España, mencionan cuestiones relacionadas con la cerveza. Entre ellas, el primer autor destaca sus propiedades curativas –en Buchan, William (1792)– y el segundo, un método para mejorar la fase de fermentación –en Choisez, J. C. (1823)–. Por otra parte, Ballesteros llegó a visitar una de las principales fábricas de cerveza madrileñas, que, aunque obvia su nombre, podría tratarse de Santa Bárbara, fundada en 1815, ya que su descripción tiene bastantes puntos en común con la realizada posteriormente por Pascual Madoz en 1847, cuyo detalle se ha llevado a cabo en el capítulo 4.

- [3] *Gaceta de Madrid* (17 de junio de 1828), 73, pág. 292.
- [4] Ruiz, José M^a (1845).
- [5] Madoz, Pascual (1847).
- [6] Martínez, Luciano (1848).
- [7] *Ibíd.*, pp. 107-108.
- [8] Ronquillo, José (1853).
- [9] *Ibíd.*, pág. 56.
- [10] *Ibíd.*
- [11] Campano, Lorenzo (1869).
- [12] Aragón, Buenaventura (1871).
- [13] López Camuñas, José (1876).
- [14] El mismo autor publicó en 1885 *Diamante del vinicultor*. En esta obra la parte dedicada a la cerveza es la misma que la del mencionado libro *Perla Vinícola*.
- [15] Ordóñez, Valeriano (1876).
- [16] Valsecchi, Pedro (1877). Esta obra se volvería a publicar en 1881, 1893, 1900, 1908 y 1923.
- [17] Calvo, José M^a (1879).
- [18] Calvo, José M^a (1879), pág. 186.
- [19] Cortés, Balbino (1879).
- [20] Sotomayor, Gabriel (1893).
- [21] Balius, Javier (1895).
- [22] *Ibíd.*, pág. 7.
- [23] Balius, Javier (1895), pág. 127.
- [24] *El Real Colegio de Sordomudos en la primera mitad del siglo XIX* (2011). Esta obra y las mencionadas en las tres siguientes notas están disponibles digitalmente a través de enlaces de Internet.
- [25] *Semanario químico-artístico* (1847) y *Cartilla de metalurgia, o sea, método seguro para reconocimiento de los minerales metálicos y el descubrimiento de sus minas* (1848).
- [26] *Diccionario de materia mercantil, industrial y agrícola* (1851).
- [27] *Manual del curtidor y el zurrador* (1869); *El libertador Simón Bolívar o la independencia de América del sur* (1877); *Diccionario general abreviado de la lengua castellana* (1877); *Abecedario Ilustrado. Libro primero de lectura escrito con un método* (1881).
- [28] *Boletín Oficial del Ministerio de Fomento* (1858).

Anexo 2

- [1] Ballesteros, José Manuel (1827).
- [2] Ballesteros indicaba que esta fase no era necesaria en la producción del vino o de la sidra, ya que los frutos con los que se producen ya incorporan el azúcar necesario para lograr la fermentación alcohólica.
- [3] En su obra, el autor realizó una completa descripción sobre los elementos que componen el horno.
- [4] La diferencia entre los dos tipos de cerveza que existían en España residía en el tiempo de cocción del grano. La alemana, o también denominada roja, necesitaba de 30 a 40 horas de cocción, mientras que la de espuma o blanca únicamente necesitaba de tres a cuatro horas, aunque era cocida con mayor intensidad.
- [5] Estos mostos provenientes de cereales no tienen tendencia por sí mismos a la fermentación

alcohólica, lo que haría que en breve plazo se avinagraran, por lo cual se añade levadura.

Anexo 5

- [1] Swinnen, Johan (2011) (dir.).
- [2] Colen, Liesbeth y Swinnen, Johan (2011), pp. 123-139.
- [3] Tremblay, Victor y Tremblay, Carol (2005).
- [4] Stigler, George y Becker, Gary (1977); citado en Colen, Liesbeth y Swinnen, Johan (2011), pág. 125.
- [5] Akerlof, George y Kranton, Rachele (2000); citado en Colen, Liesbeth y Swinnen, Johan (2011), pág. 125.
- [6] Un aumento del precio de la cerveza o una reducción del precio de un bien sustitutivo reduce su demanda, y viceversa.
- [7] Fogarty, James (2008); citado en Colen, Liesbeth y Swinnen, Johan (2011), pág. 125.
- [8] Tremblay, Victor y Tremblay, Carol (2005).
- [9] Deconinck, Koen y Swinnen, Johan (2011), pp. 287-305.
- [10] Bai, Junfei *et al.* (2011), pp. 267-285.
- [11] Estos modelos empíricos están realizados estandarizando el término cerveza sin tenerse en cuenta sus diferentes tipos (Ales, Lagers, Light, Premium, etc.). En una primera regresión, $Y_{it} = \alpha + X_{it}' \beta_1 + Z_i' \beta_2 + u_{it}$, se proponen observar la variación del consumo de cerveza y su participación en el total de consumo entre países, donde la variable dependiente Y_{it} es el indicador de consumo de cerveza, α es un término constante, X_{it} representa un vector de cambio de variables explicativas, Z_i representa un vector de variables explicativas invariable en el tiempo y u_{it} corresponde al margen de error. En la segunda regresión $Y_{it} = \alpha_i + x_{it}' + \gamma t + u_{it}$, utilizan el análisis de efectos fijos tratando de explicar la evolución del consumo de cerveza y su participación en el total de alcohol en diferentes países entre 1980 y 2005. En ella Y_{it} es un indicador de consumo de cerveza; α_i representa los efectos fijos del país; x_{it} , el vector de variación del tiempo de las variables explicativas; γt , las variables ficticias temporales; y u_{it} , el margen de error.
- [12] McCluskey, Jill y Shreay, Sanatan (2011), pp. 161-169.
- [13] Hayakawa, Hiroaki (2000), Hayakawa, Hiroaki y Vinieris, P. (1997), citado en McCluskey, Jill y Shreay, Sanatan (2011), pág. 163.
- [14] Zeller, D. (1991), citado en McCluskey, Jill y Shreay, Sanatan (2011), pág. 163.
- [15] Freeman, Donald (2011), pp. 107-120.
- [16] *Cerveceros de España* (2012).
- [17] *Cerveceros de España* (2012), pp. 9-10.
- [18] George, Lisa (2011), pp. 213-226.
- [19] Slade, Margaret (2011), pp. 173-192.
- [20] Unger, Richard (2011), pp. 29-47.
- [21] Elzinga, Kenneth y Swisher, Anthony (2011), pp. 196-210.

- [22] Tremblay, Carol y Tremblay, Victor (2011), pp. 141-159.
- [23] Bai, Junfei *et al.* (2011), pp. 267-285.
- [24] Habbershaw, Rodney (2010), pág. 96.
- [25] *Ibíd.*, pp. 96-100.
- [26] *Cerveceros de España* (2012), pág. 15.
- [27] Van Tongeren, Frank (2011), pp. 51-61.
- [28] Adams, William (2011), pp. 227-241.
- [29] Nye, John (2011), pp. 62-77.
- [30] Slade, Margaret (2011), pp. 188-190.
- [31] Tremblay, Carol y Tremblay, Victor (2011), pág. 159.
- [32] Swinnen, Johan y Vandemoortele, Thijs (2011), pág. 343.
- [33] *Cerveceros de España* (2012), pág. 17.
- [34] Tremblay, Carol y Tremblay, Victor (2011), pág. 159.
- [35] McCluskey, Jill y Shreay, Sanatan (2011), pp. 168-169.
- [36] George, Lisa (2011), pp. 213-227.
- [37] Bai, Junfei *et al.* (2011), pág. 285.

Bibliografía

ADAMS, William (2011), «Determinants of the concentration in beer markets in Germany and the United States: 1950-2005»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 227-246.

AERTS, Eric; CULLEN, Louis y WILSON, Richard (eds.) (1990), *Production, Marketing and Consumption of Alcoholic Beverages*, Leuven University Press, Leuven.

ALONSO, Luis y VILLARES, Ramón (2006), *Estrella de Galicia, una empresa, un siglo, 1906-2006*, Estrella de Galicia, A Coruña.

ARAGÓ, Buenaventura (1871), *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases, adicionado con una guía práctica de la fabricación de las sidras y cervezas*, Librería Central de Mariano Escribano, Madrid.

BAI, Junfei; HUANG, Jikun; ROZELLE, Scott y BOSWELL, Matt (2011), «Beer battles in China: The struggle over the world's largest beer market»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 267-286.

BALIUS, Javier (1895), *Fabricación de las cervezas y gaseosas consideradas como industria lucrativa*, Saurí y Sabater, Barcelona.

BALLESTEROS, Juan Manuel (1827), *Opúsculo sobre la cerveza*, Imprenta de Norberto Llorenç, Madrid.

BARON, Stanley (1962), *Brewed in America: The History of Beer and Ale in the United States*, MA Little, Boston.

BARREDA, Fernando (1957), «Prosperidad de Santander y desarrollo industrial desde el siglo XVIII»; en BARREDA, Fernando, *Aportación al estudio de la historia económica de la montaña*, Banco de Santander, Santander, pp. 536-545.

BELTRÁN, Fernando (1983), *Apuntes para una historia del frío en España*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.

BUCHAN, William (1792), *Farmacopea y tabla general de las materias contenidas en la medicina doméstica*, tomo V, Imprenta Real, Madrid.

CABANA, Francesc (2007), *Abelló Linde 100 anys*, Abelló Linde, Barcelona.

–(2001), *S. A. Damm: Mestres cervesers des de 1876*, S. A. Damm, Barcelona.

–(1994), «La cervesa i la S. A. Damm»; en CABANA, Francesc, *Fàbriques i Empresaris. Els protagonistes de la Revolució Industrial a Catalunya*, Vol 4, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, pp. 259-271.

CALVO, Ángel (1993), «Cerveza versus vino. La industria cervecera en Catalunya (finales del siglo XIX-comienzos siglo XX)»; en GIRALT, Emili, *Vinyes i Vins: Mil anys d'història*, Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 219-234.

CALVO, José M^a (1879), *Notas para la cartera del viticultor o fabricante de vinos, cervezas y licores*, Imprenta de Manuel G. Hernández, Madrid.

- CALVO, Luis Javier (2013), «La efímera cervecera del Sr. Jacob», *Celce*, 70, pp. 42-43.
- CAMPANO, Lorenzo (1869), *Manual del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas*, Librería de Rosa y Bouret, París.
- CAMPOS, Jesús y CAMARERO, Concepción (dir.) (1990), *Cádiz 1753 según las respuestas generales del Catastro de la Ensenada*, Tabapress, Madrid.
- CAPELLA, Miguel (1963), *La industria en Madrid. Ensayo histórico crítico de la fabricación y la artesanía madrileñas*, tomo II, Cámara Oficial de la Industria, Madrid.
- CARRERAS, Albert y TAFUNELL, Xavier (2010), *Historia Económica de la España Contemporánea (1789-2009)*, Crítica, Barcelona.
- (2006), *Estadísticas históricas de España: siglos XIX-XX*, Fundación BBVA, Bilbao.
- CASSÁ, Roberto (2003), «La cerveza a lo largo de los tiempos», en Cassá, Roberto, *Raíces y desarrollo de un orgullo Dominicano*, Grupo León Jimenes, Santo Domingo, pp. 21-46.
- CATALÁN, Jordi (1990), «Cerveza, chocolate, cerillas y jabón (Guipúzcoa, 1837-1880)»; en NADAL, Jordi y CARRERAS, Albert (eds.), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Ariel, Barcelona, pp. 130-131.
- CATALÁN, Jordi; MIRANDA, José Antonio y RAMÓN, Ramon (eds.) (2011), *Distritos y clusters en la Europa del Sur*, LID Editorial Empresarial, Madrid.
- CENTENO, Augusto (1959), *Vidas*, Holt, Rinehart y Winston, Nueva York.
- CERVECEROS DE ESPAÑA (2014), *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España 2013*, Cerveceros de España, Madrid.
- CERVEZAS MORITZ (2007), *Moritz Barcelona 1856*, Cervezas Moritz, Barcelona.
- CHANDLER, Alfred D. Jr. (1990), *Scale and Scope. The Dynamics of Industrial Capitalism*, tomos I y II, Harvard University Press, Harvard.
- CHOISEZ, J. C. (1823), *Guía Indispensable para los cosecheros de vinos, fabricantes de cerveza, de cidra y para los destiladores de vinos, de granos, de heces y de todas las materias fermentantes*, Imprenta de Moldes, París.
- CLARK, Peter (1983), *The English Alehouse: A Social History, 1200-1830*, Longman, Harlow.
- COLEN, Liesbeth y SWINNEN, Johan (2011), «Beer drinking nations: The determinants of global beer consumption»; en SWINNEN Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 123-140.
- COLLI, Andrea (1997), «Produzione e consumo di birra in Italia dall'Unità alla Seconda Guerra Mondiale», *Rivista di Storia Economica*, 3, pp. 283-326.
- COMÍN, Francisco (1996), *Historia de la Hacienda pública, II. España (1808-1995)*, Grijalbo Mondadori, Barcelona.
- CORELLA, Pilar (1991), «Cerveza, cerveceros y cervecerías de Madrid», *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*, tomo XXX, pp. 467-502.
- (1988), «Aspectos fiscales de la renta de la nieve en la Corona de Castilla durante los siglos XVII y XVIII», *Moneda y Crédito*, 184, pp. 47-69.
- CORTÉS, Balbino (1879), *Las cervezas y sus adulteraciones nocivas a la salud*, Imprenta y fundición de M. Tello, Madrid.

- DE CADENAS, Vicente (2000), *Carlos de Habsburgo en Yuste, 3-II-1557 a 21-IX-1558*, Gráficas Arias Montano, Madrid.
- DE LA GUARDIA, Carmen (1994), «La Sala de Alcaldes de Casa y Corte: Un estudio sectorial», *Investigaciones Históricas. Época Moderna y Contemporánea*, 14, pp. 35-64.
- DECONINCK, Koen y SWINNEN, Johan (2011), «From vodka y baltika: A perfect storm in the Russian beer market»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 287-307.
- DELGADO, Josep M^a (2007), *Dinámicas imperiales: 1650-1796: España, América y Europa en el cambio institucional del sistema colonial español*, Bellaterra, Barcelona.
- EL ÁGUILA (1900), *Memoria y proyecto de estatutos*, Imprenta de los hijos de M. G. Hernández, Madrid.
- (1900-1913), *Memoria presentada a la junta general ordinaria de señores accionistas*, Imprenta y litografía de Bernardo Rodríguez, Madrid.
- ELZINGA, Kenneth y SWISHER, Anthony (2011), «Developments in US merger policy: The beer industry as Lens»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 196-212.
- ENCICLOPEDIA UNIVERSAL ILUSTRADA (1910), «Cerveza», José Espasa e Hijos Editores, Barcelona, pp. 1397-1435.
- ESTAPÉ, Fabià (1971), *La Reforma Tributaria de 1845*, Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, Madrid.
- EBLINGER, Hans (2009), *Handbook of Brewing: Processes, Technology, Markets*, Wiley-VCH Verlag, Weinheim.
- FERNÁNDEZ PÉREZ, Paloma (2005), *Un siglo y medio de trefilería en España. Historia de Moreda (1879-2004) y Rivière (1854-2004)*, Trivium, Barcelona.
- (1997), *El rostro familiar de la metrópoli*, Siglo XXI de España Editores, Madrid.
- (1989), «El Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes, 1795-1808, como fuente para la historia económica de España y América», *Historias*, 22, pp. 189-192.
- FISHER, John (1992), *Trade, War and Revolution. Exports from Spain to Spanish America, 1797-1820*, University of Liverpool, Liverpool.
- FONTANA, Josep (1980), *La Hacienda en la historia de España 1700-1931*, Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, Madrid.
- FRAGA, Manuel (1972), «La economía del sector cervecero», *conferencia pronunciada en la Asamblea de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta*, Madrid.
- FREEMAN, Donald (2011), «Cold comfort in hard times: Do people drink more beer during recessions?»; en SWINNEN, Johan, *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 107-122.
- GARCÍA-BAQUERO, Antonio (2003), *El comercio colonial en la época del absolutismo ilustrado: Problemas y debates*, Universidad de Granada, Granada.
- GARCÍA BARBER, Xavier (2013), *Los orígenes y la implantación de la industria cervecera en España, siglo XVI-1913, tesis doctoral*, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- (2012), «Rodney Habbershaw, El vuelo del Águila», *Historia Industrial*, 48, reseña, pp. 201-204.

–(2009), *La industria de la cerveza en España: último tercio del siglo XIX-1939, tesina*, Universitat de Barcelona, Barcelona.

GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a Nélida (2006), *Comerciendo con el enemigo: el tráfico mercantil anglo-español en el siglo XVIII (1700-1765)*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.

GARCÍA RUIZ, José Luis (2006), «La empresa en Madrid: una realidad condicionada por la capitalidad»; en GARCÍA RUIZ, José Luis y MANERA, Carles (dir.), *Historia Empresarial de España. Un enfoque regional en profundidad*, LID Editorial Empresarial, Madrid, pp. 361-389.

–(2003), «La industria cervecera en un país latino: España, 1900-2000»; en BARCIELA, Carlos y DI VITTORIO, Antonio (eds.), *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Universidad de Alicante, Alicante, pp. 211-244.

–(coord.) (2001), *Historia de la empresa mundial y de España*, Síntesis, Madrid.

GARCÍA RUIZ, José Luis y LAGUNA ROLDÁN, Constanza (1999), *Cervezas Mahou 1890-1998. Un siglo de tradición e innovación*, LID Editorial Empresarial, Madrid.

GARCÍA RUIZ, José Luis y MANERA, Carles (dir.) (2006), *Historia Empresarial de España. Un enfoque regional en profundidad*, LID Editorial Empresarial, Madrid.

GEORGE, Lisa (2011), «The growth of television and the decline of local beer»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 213-226.

GIRALT, Emili (1993), «L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900»; en GIRALT, Emili, *Vinyes i vins: Mil anys d'història I*, Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 37-81.

GOURVISH, Terence y WILSON, Richard (1994), *The British brewing industry: 1830-1980*, Cambridge University Press, Cambridge.

GUIARD, Teófilo (1914), *Historia del Consulado y Casa de Contratación de Bilbao y del comercio de la villa*, vol. II, José de Astuy, Bilbao.

GUTIÉRREZ, Enrique (1993), *La cerveza*, Editorial Alicia González, Madrid.

HABBERSHAW, Rodney (2009), *El vuelo del Águila*, LID Editorial Empresarial, Madrid.

HERRERO-GARCÍA, Miguel (1933), *La vida española del siglo XVII*, tomo I (Las bebidas), Gráfica Universal, Madrid.

HORNSEY, Ian (2003), *A History of Beer and Brewing*, The Royal Society of Chemistry, Cambridge.

LARRUGA, Eugenio (1794), *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*, tomo XXXII, Antonio Espinosa, Madrid.

–(1789), *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*, tomo V, Antonio Espinosa, Madrid.

LLOPIS, Enrique y GARCÍA, Héctor (2011), «Precios y Salarios en Madrid, 1680-1800», *Investigaciones de Historia Económica*, 7, pp. 295-309.

LÓPEZ Y CAMUÑAS, José (1885), *Diamante del vinicultor*, Imprenta de Ramón Clemente Rubisco, Ciudad Real.

–(1876), *Perla vinícola*, Librería de Cuesta, Madrid.

LÓPEZ, Santiago y VALDALISO, Jesús M^a (eds.) (1997), *¿Qué inventen ellos?: Tecnología, empresa y cambio tecnológico en la España Contemporánea*, Alianza Editorial, Madrid.

MADOZ, Pascual (1849), *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de*

ultramar, tomo XIV, José Rojas, Madrid.

–(1847), *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*, tomo X, José Rojas, Madrid.

MALUQUER, Jordi y LLONCH, Montserrat (2005), «Trabajo y relaciones laborales»; en CARRERAS, Albert y TAFUNELL, Xavier (coord.), *Estadísticas históricas de España: siglos XIX y XX*, vol. 3, Fundación BBVA, Bilbao, pp. 1155-1246.

MARTÍNEZ LAÍNEZ, Fernando (1996), *La cerveza en España*, Cerveceros de España, Madrid.

MARTÍNEZ MARTÍN, Jesús (1992), *Lectura y lectores en el Madrid del siglo XIX*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.

MARTÍNEZ SHAW, Carlos y ALFONSO MOLA, Marina (coord.) (2009), *España en el comercio marítimo internacional (siglos XVII-XIX)*, Quince estudios, UNED, Madrid.

MARTÍNEZ VARA, Tomás (1983), *Santander, de villa a ciudad: Un siglo de esplendor y crisis*, Delegación de Cultura del Ayuntamiento de Santander, Santander.

MARTÍNEZ, Luciano (1848), *Manual para la fabricación de vinos y modo de remediar sus alteraciones*, Imprenta de Manuel Álvarez, Madrid.

MARURI, Ramón (1990), *La burguesía mercantil santanderina, 1700-1850: cambio social y de mentalidad*, Universidad de Cantabria, Santander.

–(1989), *Nueva burguesía mercantil y neo-nobleza en el Santander de finales del antiguo régimen: algunas reflexiones en torno a D. Francisco Antonio del Campo, conde de Campogiro*, Universidad de Cantabria, Santander.

MATHIAS, Peter (1959), *The brewing industry in England, 1700-1830*, Cambridge University Press, Cambridge.

MCCLUSKEY, Jill y SHREAY, Sanatan (2011), «Culture and beer preferences»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 161-172.

MELGOSA, Miguel (1912), *Las subsistencias en Madrid: bosquejo acerca de este tema*, Imprenta Municipal, Madrid.

MESONERO ROMANOS, Ramón (1844), *Manual histórico-topográfico, administrativo y artístico de Madrid*, Antonio Yenes, Madrid.

MIGUEL LÓPEZ, Isabel (1993), «Guerra y comercio marítimo: el flujo comercial Santander-América (1796-1818)», *Anales de Estudios Económicos y Empresariales*, 8, pp. 187-220.

–(1992), *El comercio hispanoamericano a través de Gijón, Santander y Pasajes, 1778-1795*, Universidad de Valladolid, Valladolid.

MITCHELL, Brian (1998), *International Historical Statistics. Europe 1750-1993*, Macmillan, Londres.

NADAL, Jordi (dir.) (2003), *Atlas de la Industrialización de España: 1750-2000*, Crítica, Barcelona.

–(1992), *Moler, tejer y fundir: Estudios de historia industrial*, Ariel, Barcelona.

NADAL, Jordi y CARRERAS, Albert (eds.) (1990), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Ariel, Barcelona.

NADAL, Jordi y CATALÁN, Jordi (eds.) (1994), *La cara oculta de la industrialización española*, Alianza Editorial, Barcelona.

NADAL, Jordi; BENAUL, Josep M^a y SUDRIÀ, Carles (dir.) (2012), *Atles de la industrialització de*

Catalunya (1750-2010), Vicens Vives, Barcelona.

NELSON, Max (2005), *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, Routledge, Londres y Nueva York.

NICOLAU, Roser (2005), «Población, salud y actividad»; en CARRERAS, Albert y TAFUNELL, Xavier (coord.), *Estadísticas históricas de España: siglos XIX y XX*, vol. 1, Fundación BBVA, Bilbao, pp. 77-154.

NYE, John (2011), «Brewing nation: War, taxes, and the growth of the British beer industry in the eighteenth and nineteenth centuries»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 62-78.

ORDÓÑEZ, Valeriano (1876), *Química doméstica*, Saturnino Calleja editor, Madrid.

ORTIZ DE LA TABLA, Juan (1978), *Comercio exterior de Veracruz, 1778-1821. Crisis de dependencia*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Sevilla.

ORTIZ-VILLAJOS, José M^a (1999), *Tecnología y desarrollo económico en la historia Contemporánea: Estudio de las patentes registradas en España entre 1882 y 1935*, Oficina Española de Patentes y Marcas, Madrid.

PALACIO ATARD, Vicente (1960), *El comercio de Castilla y el puerto de Santander en el siglo XVIII*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.

PAN-MONTOJO, Juan (1994), *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Alianza Editorial, Madrid.

PASCUAL, Pere y SUDRIÀ, Carles (2002), «El difícil arranque de la industrialización (1840-1880)»; en COMÍN, Francisco; HERNÁNDEZ, Mauro y LLOPIS, Enrique (eds.), *Historia Económica de España. Siglos X-XX*, Crítica, Barcelona, pp. 203-240.

PASTEUR, Louis (1876), *Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés pour la rendre inaltérable avec une théorie nouvelle de la fermentation*, Gauthier-Villars, París.

PERERO, Pedro (2002), «Historia de las cervecerías españolas. Raíces de Cervezas de Santander, S. A. y Unión Cervecera, S. A.», *Cerveza y Malta*, 156, pp. 65-76.

PERSYN, Damiaan; SWINNEN, Johan y VANORMELINGEN, Stijn (2011), «Belgian beers: Where history meets globalisation»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 79-104.

PLASENCIA, Pedro (2004), *La cerveza. Manual de uso*, Everest, León.

POELMANS, Eline y SWINNEN, Johan (2011), «A brief economic history of beer»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 3-28.

PUIG, Nuria (1994), «Modernización y regulación. La industria alcoholera española, 1856-1953»; en NADAL, Jordi y CATALÁN, Jordi (eds.), *La cara oculta de la industrialización española*, Alianza Editorial, Barcelona, pp. 99-126.

RABIN, Dan y FORGET, Carl (1998), *The Dictionary of Beer and Brewing*, Fitzroy Dearborn Publishers, Chicago.

RODRÍGUEZ CAMPOMANES, Pedro; ÁLVAREZ, Miguel y MARTÍNEZ, Francisco (1775), *Apéndice a la educación popular*, Antonio de Sancha, Madrid.

RODRÍGUEZ, Eduardo (1865), *Estudio de los objetos que en la Exposición de Londres del año 1862 tenían relación con las aplicaciones de las ciencias físicas*, Imprenta Nacional, Madrid.

- RONQUILLO, José (1853), *Diccionario de Materia mercantil, industrial y Agrícola*, tomo II, Agustín Gaspar, Barcelona.
- ROS LÓPEZ-COBO, José Luis (2002), «Historia de las cervecerías españolas. Cervezas La Cruz Azul de Pamplona. Breve reseña histórica», *Cerveza y Malta*, 155, pp. 51-56.
- RUIZ, Ernesto (1964), «La política monetaria burgalesa en el siglo XVII», *Boletín de la Institución Fernán González*, 163, pp. 385-386.
- RUIZ, José M^a (1845), *Tratado teórico y práctico de la fermentación espirituosa y alcohólica*, Imprenta y librería de Manuel Sanz, Granada.
- RUIZ DE CASTROVIEJO, José (1998), *La Cruzcampo S. A. 1904-1991*, Instituto Internacional San Telmo, Sevilla.
- SÁIZ, Patricio (1999), *Invencción, patentes e innovación en la España Contemporánea*, Oficina Española de Patentes y Marcas, Madrid.
- SÁIZ, Patricio y FERNÁNDEZ PÉREZ, Paloma (2012), «Intangible assets and the development of marketing knowledge in Spain: An approach based on trademark registration data in Catalonia (1850-1946)», *Business History Review*, 86, pp. 239-260.
- SÁNCHEZ-ALBORNOZ, Nicolás y CARNERO, Teresa (1981), *Los precios agrícolas durante la segunda mitad del siglo XIX*, vol. II, Servicio de Estudios del Banco de España, Madrid.
- SEGURA, Julio (1993), *Teoría de la Economía Industrial*, Cívitas, Madrid.
- SLADE, Margaret (2011), «Competition policy towards brewing: Rational response to market power or unwarranted interference in efficient markets?»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 173-195.
- SOBRINO, Julián (1998), *Arquitectura de la industria en Andalucía*, Instituto de Fomento de Andalucía, Jaén.
- SOLER, Raimon (2003), «Problemas de homogeneización en la información registral»; en MARTÍN, Manuel; GARRUÉS, Josean y HERNÁNDEZ, Salvador, *El Registro Mercantil: Una fuente para la historia económica*, Universidad de Granada, Granada, pp. 15-30.
- SOTOMAYOR, Gabriel (1893), *Bebidas alcohólicas y fermentadas, vinos, licores, horchatas y cerveza*, Manuel Saurí, Barcelona.
- SWINNEN, Johan (ed.) (2011), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford.
- SWINNEN, Johan y VANDEMOORTELE, Thijs (2011), «Beeronomics: The economics of beer and brewing»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 335-355.
- TAFUNELL, Xavier (2005), «Urbanización y vivienda», en CARRERAS, Albert y TAFUNELL, Xavier (coord.), *Estadísticas históricas de España: siglos XIX y XX*, vol. 1, Fundación BBVA, Bilbao, pp. 455-499.
- TATJER, Mercè (2008), «La industria a l'Eixample de Barcelona. El sector de Sant Antoni 1860-1878»; en GRAU, Ramon (coord.), *Cerdà i els altres. La modernitat a Barcelona 1854-1874*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Barcelona, pp. 279-302.
- TREMBLAY, Victor y TREMBLAY, Carol (2005), *The U. S. brewing industry: Data and economic analysis*, MIT Press, Cambridge.
- UNGER, Richard (2011), «Beer production, profits, and public authorities in the Renaissance»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 29-50.

–(2001), *A history of brewing in Holland, 900-1900, Economy, Technology, and the State*, Brill, Leiden.

VALSECCHI, Pedro (1877), *El moderno destilador-licorista, aguardientes, jarabes, cervezas, vinos y vinagres*, Manuel Saurí, Barcelona.

VAN TONGEREN, Frank (2011), «Standards and international trade integration: A historical review of the German Reinheitsgebot»; en SWINNEN, Johan (ed.), *The economics of beer*, Oxford University Press, Oxford, pp. 51-61.

VICENS VIVES, Jaume (1958), *Historia Social y Económica de España y América*, tomo IV, Vicens-Vives, Barcelona.

VIDAL, Javier (2006), «Empresas y empresarios en el País Valenciano (1890-2000)»; en GARCÍA RUIZ, José Luis y MANERA, Carles (dir.), *Historia Empresarial de España. Un enfoque regional en profundidad*, LID Editorial Empresarial, Madrid, pp. 57-76.

Fuentes

Fuentes primarias

Archivo Damm

Archivo General de Protocolos de Barcelona (AGPB), 15 de mayo de 1881, Notario Ángel Martínez Sarrión.

Archivo General de Protocolos de Barcelona (AGPB), 19 de abril de 1888, Notario Ángel Martínez Sarrión.

Libro de Actas de E. Cammany y Cía., S. en C., Barcelona, 1899-1909 y 1910-1919.

Notario Luis Úbeda, 20 de septiembre de 1977.

Notario José Falp, 26 de septiembre de 1876.

Archivo de la Corona de Aragón (ACA)

ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Inv. 1-12542, 1-12541, 1-5034, 1-5006, 1-12565, 1-12569, 1-6125, 1-12576, 1-17488, 1-12587, 1-17474, 1-16424, 1-12598, 1-12607, 1-12614, 1-12626, 1-12635, 1-12645, 1-12657, 1-12670, 1-12677, 1-12691, 1-12699, 1-12706, 1-2717, 1-16481, 1-12570, 1-16506, 1-16524, 1-16529b, 1-12828, 1-16566, 1-16575, 1-16596, 1-16617, 1-9645, 1-16643, 1-9653, 1-16638, 1-16695, 1-16902, 1-9678, 1-16919.

ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 3, Sant Martí de Provençals: Inv. 1-12740, 1-12719.

ACA, Matrícula Industrial de Barcelona, Hacienda, tarifa 1ª, clase 7ª, epígrafe 19, cervecerías, Inv. 1-6347, 1-12623, 1-12668, 1-12675, 1-12696, 1-164991-12905, 1-9642, 1-9658, 1-9689.

ACA, Matrícula Industrial de Sant Martí de Provençals, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, cervecerías, Inv. 1-12722, 1-12724, 1-12725, 1-12748, 1-12726, 1-12750, 1-7686, 1-27381-9643, 1-9680.

ACA, Matrícula Industrial de Gracia, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, 1-12754, 1-12755, 1-12756, 12757, 1-12758, 1-12759, 1-12760.

ACA, Matrícula Industrial de Les Corts, Hacienda, tarifa 1ª, clase 11, epígrafe 4, 1-12765, 1-9643, 1-9697.

Archivo de la Real Chancillería de Valladolid (ARCHV)

ARCHV, Sala de Vizcaya, Caja 3766.0005.

Plano de las fábricas de cerveza, casa de habitación y almacenes de Josef Zuloaga, 1795.

Archivo del Real Consulado de Mar y Tierra de Santander (AHPCAN/RCS)

RCS, legajo 2 (bis), documento 11.

Archivo General de Indias (AGI)

AGI, Indiferente, 737, N. 52.

Archivo Histórico Nacional (AHN)

AHN, Consejos-Juros, 537, N.62, 63, 64, 65, 66, 67.

AHN, Estado, 5525, exp. 79, 5512, exp. 55, 5530, exp. 17, 5520, exp. 22.

AHN, Consejos, L. 1189, fol. 46, L. 1201, fol. 49, 126, 603, 604, 596, 599, L. 1202, fol. 107, 108, 232, 233, L. 1205, fol. 204, L. 1207, fol. 375, L. 1208, fol. 41, L. 1210, fol. 686, L. 1247, fol. 216, 223, L. 1407, fol. 9, L. 11548, exp. 17.

Arxiu Municipal Administratiu de la ciutat de Barcelona (AMAB)

AMAB, Comissió d'Hisenda, Exp. 5392/1867.

AMAB FI, Exposició Internacional 1888, caixa 42.708, caixa 42.644.

AMAB FMC, Obres Majors, exp. 224-J y 396-J, exp. 720, exp. 792.

Arxiu Històric de la Cambra de Comerç (AHAB)

AHAB, Caixa 102, exp. 2.

Base de Datos Empresas i Empresaris a la Catalunya del Segle XIX del Departament d'Història i Institucions Econòmiques de la UB (BDEECXIX-DHIE)

BDEECXIX-DHIE, notario Francisco Maymó (10 de febrero de 1845); notario Manuel Lafont (18 de marzo de 1849); notario Juan Grasset (2 de diciembre de 1855); notario Juan Grasset (30 de enero de 1856); notario Ramón Miquelerena (17 de febrero de 1857); notario Ignacio Carner (19 de junio de 1860); notario Joaquín Serra (14 de mayo de 1881); notario Joaquín Negre (6 de enero de 1877); 3404 (29 de noviembre de 1894); 6653 (4 de junio de 1902); 6355 (18 de abril de 1904); 8986 (3 de enero de 1910).

Biblioteca de Catalunya (BC)

BC, Arxiu de la Junta de Comerç, lligall LXXXV, caixa 115, nº 293, lligall LXVIII, caixa 95 (60f), 10, 1840.

BC, Superintendència General, Fullet Bonsoms 12556, Barcelona.

Dipòsit d'Arxius de Cervera (DAC)

DAC, Hacienda, Matrícula Industrial de Barcelona, tarifa 3, Inv. 1-16445, 1-16456, 1-16466, 1-16472, 1-12780, Inv. 1-16445.

Registro Mercantil de Barcelona (RMB)

RMB, libro 7, folio 170; libro 10, folio 44; libro 16, folio 27; libro 18, folio 78; libro 21, folio 117; libro 25, folio 88; libro 36, folio 27; libro 50, folio 27; libro 68, folio, 51; libro 57, folio 121; libro 57, folio 122; libro 63, folio 11; libro 71, folio 181; libro 72, folio 77; libro 74, folio 24; libro 74, folio 145; libro 78, folio 111.

Registro Mercantil de Madrid (RMM)

RMM, libro 1, folio 61; libro 5, folio 11; libro 8, folio 193; libro 18, folio 876; libro 19, folio 22; libro 19, folio 124; libro 29, folio 81; libro 31, folio 90; libro 30, folio 133; libro 34, folio 129; libro 49, folio 173.

Fuentes secundarias

Estadísticas, censos, legislación histórica, comercio exterior, patentes y marcas

Almanak Mercantil o guía de comerciantes para el año de 1798 (1798), Viuda de Joaquín Ibarra, Madrid.

Almanak Mercantil o guía de comerciantes (1802, 1803, 1806, 1807, 1808), Vega y Compañía, Madrid.

Almanaque Bailly-Baillièrè (1897), Bailly-Baillièrè e Hijos, Madrid.

Anuario Bailly-Baillièrè Riera (1900, 1905, 1908 y 1913), Bailly-Riera, Barcelona.

Anuario Estadístico de España 1858 (1859), Imprenta Nacional, Madrid.

Anuario Financiero y de Sociedades Anónimas de España (1921), Riu y Periquet, Madrid.

Anuario General del Comercio (1863), Oficinas del Anuario, Madrid.

Apéndice a los tomos I, II, III Y IV de la obra decretos del rey D. Fernando VII de la colección de Reales Resoluciones respectivas de los años de 1814, 1815, 1816 Y 1817 (1819), Imprenta Real, Madrid.

Aranceles de Aduanas, la Península e Islas Baleares (1849, 1852, 1862, 1865, 1876, 1900, 1906, 1912), Imprenta Nacional, Madrid.

Archivo Histórico de la Hemeroteca Digital de la Biblioteca Nacional de España (BNE) (1787-1913).

Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) (1845-1913).

Censo de la riqueza territorial e industrial de España en el año 1799 (1803), Imprenta Real, Madrid.

Colección de las leyes, decretos y declaraciones de las Cortes y de los Reales Decretos, Órdenes, Resoluciones y Reglamentos Generales, expedidos por las secretarías del despacho desde 1º de julio hasta fin de diciembre de 1837 (1846), Tomo XXIII, Imprenta Nacional, Madrid.

Impuesto del consumo interior de cerveza, Dirección General de Aduanas, Producción y Circulación de Azúcares, Achicoria, Alcohol y Cerveza (1º, 2º, 3º, y 4º trimestres 1917-1920), Sucesores de Rivadeneyra, Madrid.

El Consultor, Nueva Guía de Barcelona (1857), Imprenta de la Publicidad, Barcelona.

Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio (1857, 1863, 1879, 1889, 1890, 1893, 1895, 1901-1906), Viuda e hijos de M. Tello, Madrid.

Estadística General del Comercio Exterior de España (1849-1913), Imprenta Nacional, Madrid.

Gaceta de Madrid, 104 (28 de diciembre de 1790), 73 (17 de junio de 1828), 329 (20 de noviembre de 1835), 6232 (6 de agosto de 1851), 23 (23 de enero de 1908), 80 (21 de marzo de 1917).

Guía comercial de la provincia de Barcelona (1887), Bailly-Baillièrè, Madrid.

Guía de forasteros en Barcelona (1842), Manuel Saurí, Barcelona.

Guía del viajero en Málaga (1861), La Ilustración Española, Málaga.

Guía y añalejo perpetuo de Barcelona (1863), Librería El Plus Ultra, Barcelona.

Guipúzcoa en la Exposición Universal de Barcelona de 1888, Imprenta de la Provincia, San Sebastián.

Kalendario manual y guía de forasteros en Madrid (1770), Real Imprenta de la Gazeta, Madrid.

Manual histórico-topográfico estadístico administrativo. Guía general de Barcelona (1849), Manuel Saurí, Barcelona.

Novísima recopilación de las leyes de España, Tomo III que contiene los libros octavo, noveno, décimo y undécimo (1850), Rivadeneyra, Madrid.

Reglamento y Aranceles Reales para el Comercio Libre de España a Indias de 12 de octubre de 1778, Imprenta de Pedro Marín, Madrid.

Repertorio general o índice alfabético de los principales habitantes de Madrid, con sus domicilios (1851), J. Martín Alegría, Madrid.

Suplemento al Boletín Oficial del Ministerio de Hacienda, colección de las leyes, decretos y demás disposiciones vigentes (1854), Imprenta Nacional, Madrid.

Tratado de las contribuciones directas de España (1867), Agustín Carrasco, Madrid.

Diarios y revistas¹

ABC; Álbum Salón; Crónica científica y literaria; Diario de avisos de Madrid; Diario de Barcelona; Diario de Madrid; Diario oficial de avisos de Madrid; Eco del Comercio; El Católico; El Clamor Público; El Constitucional; El Correo Mercantil de España y sus Indias; El Día; El Español; El Faro Nacional; El Genio de la libertad; El Globo; El Gratis; El Guardia Nacional; El Heraldo de Madrid; El Heraldo Militar; El Imparcial; El Liberal; El Lloyd Español; El Observador; El País; El Siglo Futuro; Gaceta de México; Iberia; Industria e Innovaciones; La Convicción; La Correspondencia de España; La Dinastía; La Discusión; La Época; La España; La Esperanza; La República; La Vanguardia; Madrid Científico; Mercurio de España; Nuevo Mundo; Por esos mundos; Revista de España; Revista Ilustrada de Vías Férreas; Revista mensual de agricultura; Semanario Pintoresco Español.



Xavier García Barber está licenciado en Economía y doctorado en Historia Económica por la Universidad de Barcelona. Su presente campo de investigación es la formación de la industria cervecera en España; este libro está basado en su tesis doctoral, defendida el 20 de diciembre de 2013 en la Facultad de Economía y Empresa de la Universidad de Barcelona. Hasta el momento su carrera profesional se ha desarrollado lejos de la disciplina académica, habiendo ejercido de product manager de publicidad en *El Periódico de Catalunya* y, posteriormente, en *La Vanguardia*.

Autores que te hablan cara a cara.

LID Editorial te acerca a sus autores, para que los conozcas mejor y construyas tus proyectos sobre sus ideas, a través del servicio LID Conferenciantes,

la red de especialistas en empresa.



le
h

LA CERVEZA EN ESPAÑA

¿Cuáles fueron los comienzos de la producción de cerveza en España? ¿Qué factores influyeron en su establecimiento y posterior desarrollo? *La cerveza en España* indaga en los orígenes y la implantación de la industria cervecera desde el siglo XVI hasta principios del siglo XX, en un país de arraigada tradición vinícola, y analiza, entre otros aspectos, los cambios en los gustos como símbolo de distinción entre clases sociales, el precio y la fiscalidad de la cerveza en comparación con el vino, la protección respecto al comercio exterior, la crisis vitivinícola por la plaga de la filoxera y la llegada de la cerveza de baja fermentación que ofreció una bebida al alcance de todos.

Pero, ¿quiénes o qué compañías fueron realmente los que apostaron e invirtieron en la fabricación de una bebida que representó durante el siglo XIX una pequeña porción sobre el total del consumo de bebidas alcohólicas en la Península? ¿Cómo lograron consolidarla hasta convertirla, a partir de los años ochenta del siglo XX, en la bebida alcohólica preferida por los españoles? Este libro responde esta y otras cuestiones de interés con una detallada secuencia temporal de los acontecimientos y rigor histórico, pese a la falta y dispersión de fuentes disponibles de la época, lo que convierte *La cerveza en España* en una obra de referencia para los expertos en la historia empresarial y los interesados en la industria cervecera.

«*La cerveza en España* es un libro serio y riguroso que no sólo atraerá a los estudiosos del sector agroalimentario, sino que también puede despertar el interés del amante del "pan líquido"».

Jacobo Olalla

Director general de la Asociación de Cerveceros de España

LIDeditorial
.com

historia empresarial

LA CERVEZA EN ESPAÑA

ORÍGENES E IMPLANTACIÓN DE LA INDUSTRIA CERCVECERA

Xavier García Barber

Prólogo de Jacobo Olalla

