

# **LA ZARAGOZANA**

**Autora: María Ruiz**

El día 22 de Diciembre, los alumnos de 1º C visitamos la fábrica de cervezas "La Zaragozana".

En primer lugar, fuimos a una sala en la que nuestro guía, Ángel, se presentó, y nos explicó por encima lo que íbamos a encontrar. Al tratarse de una empresa de alimentos, tuvimos que ponernos unas batas por motivos de higiene, y resultábamos bastante cómicos.

Después nos llevaron a un recinto llamado maltería. Nuestro guía nos comentó que en *La Zaragozana* se utiliza cebada, procedente de las tierras del Ebro. La compran en diferentes cooperativas, lo que les permite tener diferentes recursos a la hora del suministro.



Pero la cebada no se puede utilizar directamente, primero se debe desgranar, limpiar los posibles residuos y clasificarla por tamaños. (El grano más pequeño se destina al ganado) Esto último es muy importante, porque si se tostaran todos a la vez, unos se quemarían y otros no.. El grado de tostado es fundamental, pero eso es una cosa que veremos más adelante.

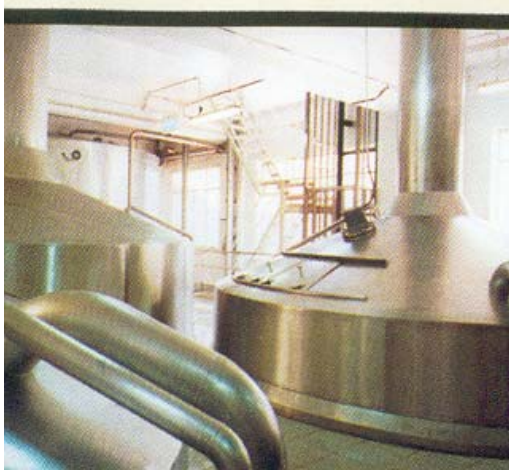
Más tarde, hay que ponerla en unas cubas a remojo durante dos o tres días para que germínen. El siguiente paso es hornearla, o tostarla. Como ya he comentado, el sabor de una cerveza depende del grado de tostado, por ejemplo, para conseguir rubias o negras.

Una vez que se sacan del horno, se muelen, para que puedan disolverse correctamente.

Seguidamente, subimos al piso de arriba, a un cuarto con una maquinaria de hacía 95 años. Actualmente, *La Zaragozana* es la única empresa que todavía utiliza estas máquinas antiguas (pero efectivas), que sirven para separar la pequeña raíz que ha nacido al germinar la cebada.

Volvimos a bajar y ángel nos mostró los ingredientes básicos de la cerveza: la cebada ( u otro tipo de cereal), el agua, la levadura y, el más importante: el lúpulo. El agua que se utiliza se debe analizar constantemente, porque la de Zaragoza es muy dura, y su composición suele variar. Así que toda el agua que se recibe es tratada de nuevo para que tenga siempre las características que interesan a la empresa. Respecto al cereal, en la guerra el café se preparaba con avena muy tostada, porque resultaba más barato. En la elaboración de la cerveza se pueden mezclar diferentes tipos de cereal. La levadura contribuye a la fermentación, y el elemento más importante es el

lúpulo. En España sólo se cultiva en Castilla La Mancha, pero *La Zaragozana* lo obtiene de oriente. Es muy caro, y sólo se puede utilizar las flores vírgenes de la planta hembra. Se coge el polen que llevan dentro y se disuelve en la mezcla.



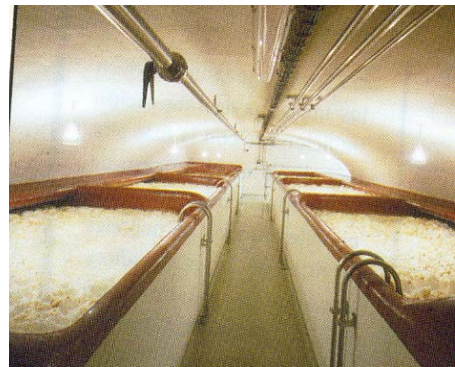
Todo esto se realizaba en la Sala de cocidas, en la que llegaron a trabajar 18 personas.

Había dos grandes depósitos de cobre en los que cuatro trabajadores removían manualmente el caldo, y luego se pasaba a otra cuba en la que se dejaba reposar. Éstos depósitos se limpiaban a mano, lo que llevaba a un hombre a introducirse en ellos.

Actualmente, la Sala de Cocidas

antigua no está en funcionamiento. Ahora se usa una nueva sala, en la que los tanques son de acero inoxidable, y todo el proceso de elaboración está controlado por ordenadores, al igual que la limpieza, que se realiza automáticamente y con solo pulsar un botón.

La siguiente estancia que visitamos fue la Sala de Fermentación. En ella, la cerveza se deposita en unas cubas, a una temperatura fría con el objetivo de que fermente. *La Zaragozana* es la única empresa que tiene una fermentación en frío, ya que el resto la hacen mediante el calor. Para conseguir una temperatura baja en las bodegas, se introduce un líquido refrigerador por unas tuberías que recorre los tinos. Se podía observar el mosto

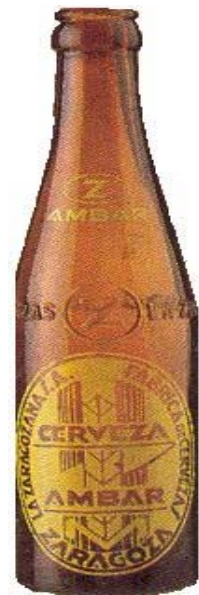


normal, con algo de fermentación, y con una fermentación total, a causa de la levadura. En estos depósitos la limpieza se realiza manualmente, ya que se crea una "costra" muy difícil de desincrustar. A propósito de la fermentación: la levadura se puede fermentar hasta un máximo de siete veces, después comienza a perder sus propiedades.

La fecha de caducidad es importante, pero no quiere decir que cuando se cumpla el plazo la cerveza se eche a perder, si no que comienza a perder sus cualidades.

A continuación, salimos a un patio y Ángel nos mostró unas enormes cisternas (en total 24) de acero inoxidable en las que se fermentaba el mosto. En realidad, la sala de fermentación estaba enfocada de cara al público, porque si no, no darían abasto con la producción.

Posteriormente visitamos la antigua planta de embotellado, ahora reconvertida en museo. Nos explicaron que el reparto y la distribución se realizaba a través de *Bebinter*, una empresa situada en El Polígono industrial San Valero, que se encarga del abastecimiento de los bares (desde alimentos y bebidas hasta productos de limpieza) Todas las mañanas salen de *La Zaragozana* varios camiones cargados al máximo, que transportan la mercancía hasta *Bebinter*. Después, los dueños de cada negocio se encargan de abastecerse.



Pudimos ver variados objetos, desde filtradoras, embotelladoras manuales, encorchadoras, depósitos, fotografías que recorrían la historia de la fábrica, pesos, medidores de acidez, sacos, plantillas, campañas publicitarias, etc.

El primer maestro cervecero vino de Alemania, que en los tiempos en los que se fundó era el referente en la cerveza. La fábrica se instaló muy alejada de lo que era entonces el centro de la ciudad.

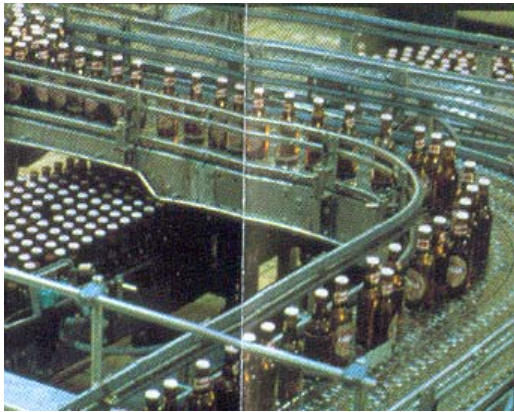


El motivo era el agua. Al ser un ingrediente fundamental (aproximadamente constituye el 95% de una lata o botellín), tenía que encontrarse cercana. Así que se aprovechó el suministro desde el Canal Imperial.

Los fundadores fueron un grupo de familias de Zaragoza, y el más importante era un antiguo alcalde de la ciudad. El beneficio de ser una empresa familiar, es que no le deben rendir cuentas a nadie sobre la elaboración de nuevos productos. En las multinacionales no ocurre lo mismo: si se quiere crear una nueva bebida debe tener el visto bueno de la directiva. Este hecho da una mayor libertad, y actualmente tienen ocho tipos de cerveza en el mercado.



Pero también hay inconvenientes, y el principal es que no pueden competir publicitariamente con otras empresas del sector, como *San Miguel* o *Heineken*. LA Zaragozana suele realizar campañas que renueva cada dos años. (La penúltima fue la de los tres cerditos, y la más reciente es la de las ardillas) Suelen anunciarse en la TV. local, en los cines y a nivel de paneles publicitarios, marquesinas... Su presupuesto no les permite anunciarse, por ejemplo, en mitad de un partido de fútbol.



Lo siguiente que visitamos fue la nave de embotellado. No todos los días se envasan botellines, si no que la producción se alterna con latas. Los ordenadores supervisan todo, y este proceso esta muy mecanizado. Una máquina se encarga de lavar los botellines que están reciclados, otra fotografía cada cuello de botella para ver si tienen desperfectos, o están rotos. Entonces los separan automáticamente. Hay diferentes

etapas: se lavan, se llenan, se taponan, se ponen las etiquetas, se pasteurizan durante unos minutos y se colocan en cajas.

En la sala en la que comenzamos la visita, ángel nos dio unos aperitivos. En broma, Ángel nos comentó, explicándonos las áreas de distribución, que donde va un aragonés, detrás hay un camión de La Zaragozana. Su mercado se centra sobre todo en la costa mediterránea y La Rioja. Aunque desde la polémica del trasvase del Ebro, Murcia ya no hace tantos pedidos.

Finalmente, nos dieron unos aperitivos y bebida (quien quiso tomó cerveza)Acabamos la visita rellenando un cuestionario sobre nuestra impresión general.

En mi opinión, la visita a *La Zaragozana* me pareció interesante y amena. Personalmente, lo que más me gustó fue la sala de Fermentación tradicional, y la planta de embotellado.