



---

**Universidad de Valladolid**

**Facultad de Filosofía y Letras**

**Grado en Historia**

**Industria, Consumo y Cultura de la Cerveza en  
Castilla La Vieja  
(1783-1980): Las Compañías de Santander y  
Valladolid.**

**Pablo Santos Martínez**

**Tutor: Pedro Carasa Soto**

**Curso: 2014-2015**



**Título:**

Industria, Consumo y Cultura de la Cerveza en Castilla La Vieja (1783-1980): Las Compañías de Santander y Valladolid.

**Title:**

The Beer Industry, Consumption and Culture in Castilla La Vieja (1783-1980): The Companies settled in Santander and Valladolid.

**Resumen:**

El presente trabajo aborda la caracterización de la industria cervecera desarrollada en Valladolid y Santander entre 1783 y 1980, y los hábitos y el consumo de este producto en Valladolid. El estudio se centra principalmente en las compañías La Cruz Blanca S.A. y Unión Cervecera S.A., a través de las cuales, las más importantes fábricas de ambas ciudades quedaron agrupadas en una misma sociedad, hasta su desaparición en la década de 1990 absorbida por Cruzcampo S.A.

**Palabras clave:** Cerveza. España. Industria. Historia Contemporánea. Historia Económica.

**Abstract:**

The present work studies the development of the beer industry in the cities of Valladolid and Santander between the years 1783 and 1980, and the habits and consumption of this product in Valladolid. The analysis is focused in the companies La Cruz Blanca S.A. and Unión Cervecera S.A. through which the most important factories in both cities were grouped, until their disappearance in the decade of 1990 when they were absorbed by Cruzcampo S.A.

**Keywords:** Beer. Spain. Industry. Contemporary History. Economic History.



# ÍNDICE

I. Introducción	7
I.1. Fuentes y metodología	9
I.2. Articulación del trabajo	11
A) El desarrollo de la cerveza y su industria en el contexto europeo	11
B) La industria cervecera en Santander y Valladolid	12
C) Hábitos y consumo de cerveza en Valladolid	12
II. El desarrollo de la cerveza y su industria en el contexto europeo	13
II.1. Desarrollo general de la industria cervecera en España	18
III. La industria cervecera en Santander y Valladolid	23
III.1. La fabricación de cerveza en Santander a finales del s. XVIII	23
III.2. De los orígenes de la Cruz Blanca S.A. a la desaparición de Unión Cervecera S.A.	25
A) Matossi, Fanconi y Cía. y la fábrica San Juan de Valladolid	29
B) Sobre la fábrica de La Austriaca	31
III.3. Otras fábricas santanderinas y vallisoletanas	33
IV. Hábitos y consumo de cerveza en Valladolid	37
V. Conclusiones	41
VI. Bibliografía y fuentes	45
VI.1. Fuentes	47
VI.2. Bibliografía adicional	47
VII. Anexo	49



# I. INTRODUCCIÓN

La cerveza es una bebida que ha acompañado a la humanidad desde tiempos muy remotos, siendo anterior, incluso, a la neolitización. A pesar de esto, en general, en España existe poca cultura cervecera y por ende, pocos estudios académicos sobre este producto, especialmente en el campo de las Ciencias Sociales y de las Humanidades.

Previamente, conviene definir exactamente que es la cerveza. Según el Diccionario de la Real Academia Española la cerveza es: “Bebida alcohólica hecha con granos germinados de cebada u otros cereales fermentados en agua, y aromatizada con lúpulo, boj, casia, etc.” Esta definición implica el uso de un cereal germinado (es decir, malta) y un aromatizante, predominantemente de origen vegetal. Si acudimos a la definición que da la legislación española sobre la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y de la malta líquida según el Real Decreto 53/1995<sup>1</sup> obtenemos un enunciado mucho más técnico que, sin entrar en detalle a analizarlo, podemos resumir en que es preciso al menos, un 50% de malta de cebada y lúpulo (o sus derivados) si queremos fabricar cerveza en España. Estas definiciones, aunque correctas, no abarcan la totalidad de las cervezas que se fabrican –o se han fabricado- en el mundo. La primera implica el uso de cereales germinados y un aromatizante (generalmente vegetal), lo cual desbanca cervezas como la witbier belga, que se fabrica con trigo crudo, o la chicha tradicional que elaboraban los indígenas americanos, pues es una bebida que no se aromatiza con ninguna sustancia. Así mismo, no contempla el uso del azúcar en la fabricación, por lo que la inmensa mayoría de familias de estilos belgas no deberían ser consideradas cerveza. Respecto de la segunda definición, nació para regular lo ya existente en nuestro país, es decir, la fabricación industrial de cervezas tipo lager. Por ello, otros muchos estilos tampoco tendrían cabida –de hecho, no se podrían fabricar en España- en la denominación “cerveza”. Era preciso señalar esta problemática puesto que si nos ponemos *sensu stricto* a analizar algo relacionado con la cerveza anterior al s. XX, descubriremos que estas son marcadamente distintas y no responden a las definiciones que manejamos actualmente en España.

---

<sup>1</sup> Anexo fig. 21. Las citas y referencias bibliográficas de este trabajo seguirán las normas de estilo de la revista *Historia Contemporánea*, publicada por la Universidad del País Vasco. Nótese que aunque en dicha revista no se incluye una relación bibliográfica al final de cada artículo, el presente trabajo si la añade con objeto de cumplimentar los requisitos formales que exige la Guía Docente sobre Trabajos de Fin de Grado 2014–2015.

Lo mismo ocurre al nombrar los distintos estilos que elaboraban cada fábrica. La fijación normativa de cada estilo cervecero es algo relativamente moderno, pues comenzó en la década de 1960 gracias a la labor del periodista Michael Jackson y a asociaciones como la Beer Judge Certification Program (BJCP) o la Campaign for Real Ale (CAMRA), y que se continúa hoy en día a la luz de las nuevas creaciones y reinterpretaciones de estilos clásicos que hacen, especialmente, los productores estadounidenses. Por este motivo, si aquí afirmamos que se elaboraba cerveza pale ale, debe tomarse con la precaución de que depende de la tradición propia del maestro cervecero, y no de una serie de criterios internacionalmente reconocidos.

La localización de fábricas de cerveza en este periodo reviste cierta problemática añadida a la habitual dificultad de toda investigación histórica. Dado que el consumo de cerveza era minoritario y solía concentrarse en el verano hasta mediados del s. XX,<sup>2</sup> esto obligaba a las fábricas a elaborar otros productos que permitiesen su mantenimiento y viabilidad. El procedimiento utilizado para producir estas cervezas permitía que, con el mismo equipo, se fabricasen bebidas gasificadas y refrescos. Así mismo, la necesidad de frío industrial para obtener un producto de mayor calidad daba como subproducto hielo, que también era vendido, por este motivo, era muy frecuente que fuesen y se presentasen como fábricas de cervezas, gaseosas y hielo, sin embargo, esto no siempre ocurría y bien por motivos fiscales u otro interés nos encontremos que solo se mencionan como factorías de gaseosa o hielo, siendo necesario investigar más en profundidad dichos establecimientos para saber con certeza si elaboraban cerveza. Así, disponemos de varios anuncios que corroboran esto.<sup>3</sup>

El objetivo principal de este Trabajo de Fin de Grado es la caracterización de las fábricas de cerveza de Santander y Valladolid, estudiando particularmente la evolución y la relación entre las factorías de La Cruz Blanca y La Austriaca de Santander con las vallisoletanas San Juan y Gambrinus, a través de sus distintas sociedades y dueños. Así mismo, se pretende realizar un análisis del consumo de este producto en Valladolid.

---

<sup>2</sup> Alonso Moreno, «El sector cervecero español en el siglo XX. Una visión desde dentro: El Alcázar», *Investigaciones de Historia Económica*, vol. 9, nº 3, 2013, pp. 165-174, p. 166. El anuncio de Fábrica de Cerbeza [sic] del Norte que puede ser consultado en el anexo (fig. 1) señala que dispondrá sus cervezas para el verano, lo que da a significar que es el momento de mayor consumo.

<sup>3</sup> Anexo, figs. 4, 9, 12, 15 y 16.



De este modo, se busca complementar los estudios históricos y económicos sobre el desarrollo industrial de Castilla La Vieja, especialmente en el caso de Valladolid y Santander, hasta ahora dedicados principalmente al sector vinícola, harinero, etc. En definitiva, se quiere poner en valor una actividad industrial poco estudiada hasta la fecha.

### **I.1. Fuentes y metodología**

En la actualidad podemos observar como existe un creciente interés social por el mundo y la cultura cervecera, cuyo reflejo lo encontramos en la multiplicación de los bares especializados, la introducción de nuevas referencias en otros más genéricos, la aparición de multitud de ferias y festivales de cerveza y, finalmente, en el surgimiento de infinidad de pequeñas fábricas de carácter local o regional.

Este interés ha encontrado respuesta en muchas facetas, existiendo diversas obras sobre fabricación, clasificación de estilos y marcas, cata, etc. Pero encontramos pocas sobre historia de la cerveza que traten el tema de manera monográfica.

En este aspecto contamos con dos vertientes: una divulgativa centrada en la historia de las grandes cerveceras actuales españolas con un claro sentido publicitario, sin que esto, necesariamente, les reste rigor o credibilidad.<sup>4</sup> Por la otra, encontramos algunos artículos y tesis de carácter académico que, desde distintos ámbitos (geográfico, económico, histórico, ciencias de la salud...) tratan este tema.

Las obras generales sobre la cerveza poseen un sentido muy divulgativo, centrándose en la fabricación, la clasificación de estilos y marcas y en la apreciación organoléptica de este producto. Temas como la Historia general de la cerveza, su implantación, recorrido de los estilos, marcas y fábricas, etc. tienen un menor peso específico en estos libros, usándose solo para poner en contexto al lector o a modo de introducción. En esta clasificación tenemos las obras de Michael Jackson,<sup>5</sup> Tim Hampson<sup>6</sup> o Steve Huxley,<sup>7</sup> entre muchos otros.

---

<sup>4</sup> A modo de ejemplo tenemos José Luis García Ruiz y Constanza Laguna Roldán, *Cervezas Mahou 1890-1997. Un siglo de tradición e innovación*. LID, Madrid, 1999 y Rodney Habbershaw, *El Vuelo del Águila*. LID, Madrid, 2009.

<sup>5</sup> Michael Jackson, *Beer Companion*. Courage Books, EE. UU., 2007; *Ultimate Beer*. DK, Reino Unido, 1998; y *Great Beer Guide*. DK, Reino Unido, 2000.

<sup>6</sup> Tim Hampson (ed.), *The beer book*. Dorling Kindersley, Londres, 2008.

<sup>7</sup> Steve Huxley, *La cerveza... poesía líquida. Un manual para cervesiáfilos*. Ediciones Trea S.L., Gijón, 1996.

Estudios generales sobre el sector cervecero y su evolución histórica en España se circunscriben a pequeños artículos<sup>8</sup> y a la obra de Xavier García Barber *Los orígenes y la implantación de la industria cervecera en España, siglo XVI–1913*. Tesis con la que logró el título de Doctor en 2013. Más tarde sería publicada una versión divulgativa titulada: *La cerveza en España. Orígenes e implantación de la industria cervecera*. Ambas estudian la formación de esta industria en España desde un punto de vista económico haciendo hincapié en aspectos tales como impuestos, importaciones y exportaciones, mejoras técnicas, número de fábricas y su trayectoria...

Sumado a esto, tenemos publicaciones periódicas muy interesantes como la revista *CELCE Magazine, Cerveza y Malta, Bar&Beer* y el newsletter del centro de información Cerveza y Salud. El primero pertenece al Club Español de Coleccionismo Cervecero donde tratan todo tipo de producto coleccionable de esta bebida (posavasos, carteles...) pero también incluyen datos y artículos sobre la historia de las distintas marcas y fábricas.<sup>9</sup> La siguiente es editada por la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, una asociación empresarial y profesional que busca la promoción y defensa de los intereses de sus socios en este ámbito.<sup>10</sup> Además de publicar temas relacionados con la actualidad del sector y otros de carácter más técnico, se publican algunos de carácter histórico. Relacionado con el tema que aquí tratamos, destacan los artículos de Pedro Perero Íñigo sobre Cervezas de Santander S.A. y Unión Cervecera S.A.<sup>11</sup> El newsletter que edita Cerveza y Salud, como su propio nombre indica, busca divulgar como afecta el consumo de cerveza al cuerpo humano, buscando promover y dar a conocer las investigaciones científicas sobre ello.<sup>12</sup> Por último, la revista *Bar&Beer* es la única dirigida a consumidores sobre cerveza, incluyendo temas muy variados: marcas, estilos, historia, festivales, noticias, notas de cata, etc.<sup>13</sup>

La Fundación Joaquín Díaz a través de su *Enciclopedia de la Industria y del Comercio de Valladolid*, que puede ser consultada en línea, resulta muy útil a la hora de localizar

---

<sup>8</sup> Por ejemplo: Alonso Moreno, «Historia de la cerveza y su introducción en España», *Cerveza y Malta*, n° 197, 2013, pp. 35-41 o Francisco Feo Parrondo, «La industria cervecera en España», *Anales de Geografía*, n° 25, 2005, pp. 163-178.

<sup>9</sup> <http://www.celce.org> consultada el 11/06/2015.

<sup>10</sup> <http://www.aetcm.es> consultada el 11/06/2015.

<sup>11</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cerveceras españolas. Raíces de Cervezas de Santander, S.A. y Unión Cervecera S.A. (1ª parte)», *Cerveza y Malta*, n° 156, 2002, pp. 65-76 e «Historia de las cerveceras españolas. Raíces de Cervezas de Santander, S.A. y Unión Cervecera S.A. (2ª parte y final)», *Cerveza y Malta*, n° 157, 2003, pp. 59-71.

<sup>12</sup> <http://www.cervezaysalud.es> consultada el 11/06/2015.

<sup>13</sup> <http://www.bar-beer.com> consultada el 11/06/2015.

fábricas, locales y puntos de venta aportando, en numerosas ocasiones, datos, imágenes o anuncios.<sup>14</sup>

De manera adicional, tenemos una serie de fuentes que podemos denominar “informales”. Estas son distintas informaciones elaboradas por personas interesadas en historia local o coleccionismo que sirven para constatar o recoger hechos concretos cuando están bien documentados y las fuentes que facilitan son correctas, o para buscar más información y contrastarla cuando esta resulta más dudosa. Como ejemplos tenemos los blogs de Luis Javier Calvo Angulo<sup>15</sup> o de César Estornes.<sup>16</sup>

Finalmente, cabe mencionar las fuentes históricas de archivo y de hemeroteca. Entre las primeras nos encontramos el Archivo Municipal de Valladolid y, para las segundas, el diario vallisoletano *El Norte de Castilla*. Esto nos sirve para complementar y confirmar muchas de las informaciones obtenidas.

## **I.2. Articulación del trabajo**

Este trabajo ha sido dividido en tres epígrafes principales que buscan satisfacer los objetivos perseguidos, aportando finalmente una conclusión a lo expuesto.

### **A) El desarrollo de la cerveza y su industria en el contexto europeo**

En este primer título se pretende contextualizar en la Historia lo que aquí estudiamos, tanto a un nivel global como a otro más nacional, sirviendo de este modo, junto con lo presentado en la introducción, de estado de la cuestión sobre este tema.

Para ello se han usado fundamentalmente fuentes bibliográficas, siendo las más importantes las ya citadas en el epígrafe anterior a este. Cabe añadir que para caracterizar la industria cervecera española en el s. XX se ha usado el artículo de Alonso Moreno “El sector cervecero español en el siglo XX. Una visión desde dentro: El Alcázar” publicado en *Investigaciones de Historia Económica* en el 2012.

---

<sup>14</sup> <http://www.funjdiaz.net/comercio/index.php> consultada el 11/06/2015.

<sup>15</sup> Luis Javier Calvo Angulo, <http://botellaserigrafadas.blogspot.com.es> consultada el 11/06/2015.

<sup>16</sup> César Estornes, <http://memoriasclubdeportivodebilbao.blogspot.com.es> consultada el 11/06/2015.

## **B) La industria cervecera en Santander y Valladolid**

Este epígrafe supone el núcleo central del trabajo, pretendiéndose en él lograr el objetivo principal de caracterizar las fábricas y compañías de Valladolid y Santander, así como su relación.

Además de fuentes bibliográficas como las aportadas por Perero Iñigo y García Barber, ya comentadas, se ha recurrido a numerosas fuentes en línea redactadas por aficionados, que en caso de resultar dudosa se ha intentado buscar correlato en las fuentes de archivo y hemeroteca.

## **C) Hábitos y consumo de cerveza en Valladolid**

En este apartado se procederá a realizar un análisis de la evolución y hábitos de consumo de cerveza para Valladolid usando para ello los medios publicitarios publicados en *El Norte de Castilla*. Se decidió realizarlo solo de Valladolid, por la dificultad de consultar los datos y fuentes relativos a Santander. Así mismo, los criterios de extensión impiden realizar un análisis exhaustivo de ambas.

Medir y aportar datos sobre el consumo de cerveza durante el s. XIX y parte del XX, es una tarea que resulta prácticamente imposible ante la inexistencia de datos. El desarrollo local y aislado de la industria cervecera en su inicio y la tardanza en la aparición de grandes firmas impidió la formación de un distrito industrial que legase documentación y registro sobre ella, como sí ocurrió con otras industrias.<sup>17</sup>

Se trató de localizar una evolución en el *Anuario Estadístico de España* pero no dio resultado, pues solo recoge la recaudación por el impuesto de consumos, no el consumo real, así mismo, este impuesto desglosado por provincias y productos solo lo hallamos para 1858, por lo que ni siquiera es posible trazar una tendencia general. García Barber, al enfrentarse al mismo problema, optó por analizar el consumo en Madrid, pues los numerosos periódicos de la capital si permitían hallar datos más precisos de consumo, fabricación, precios. Imitando su procedimiento, se intentó hacer usando la prensa vallisoletana, con escaso resultado.

Ante la imposibilidad de realizar un análisis al uso, se decidió usar la publicidad para poder observar cuales eran las pautas de consumo, donde se producía, que clases lo hacían, etc.

---

<sup>17</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación de la industria cervecera en España, siglo XVI– 1913*. Universitat de Barcelona, Barcelona, 2013, p. 190.

## II. EL DESARROLLO DE LA CERVEZA Y SU INDUSTRIA EN EL CONTEXTO EUROPEO

La cerveza es un alimento realizado a base de la fermentación de los azúcares contenidos en los cereales, por ese motivo, se sospecha que la fecha del comienzo de su elaboración sería similar a la del pan en la mayoría de los casos, debido a que comparten materias primas y algunos procesos de preparación son similares, aunque los antropólogos afirman que la fabricación de bebidas alcohólicas a partir de granos ya se realizaría desde los albores de la humanidad. De este modo, debemos situar su inicio en sociedades mesolíticas o neolíticas, así, para muchas culturas el pan y la cerveza son elementos fundamentales de la dieta, algunos autores llegan a afirmar que la agricultura nació para proveerse de materiales para la fabricación de cerveza.<sup>18</sup> No obstante, la certeza arqueológica solo nos puede demostrar su fabricación a partir del 5000 a.C. en Mesopotamia, China y recientemente en la Península Ibérica.<sup>19</sup> Su expansión, o aparición, fuera de esta región debe esperar hasta el año 3000 a.C. momento en el que encontramos correlato arqueológico en Egipto y Europa.<sup>20</sup> En la Península Ibérica se constata el hallazgo más antiguo de cerveza para Europa, apareciendo restos en un cuenco cerámico en el yacimiento de Can Sadurní, datados para el 5000 a.C.<sup>21</sup> Esta expansión de la elaboración de cerveza se verá ralentizada a raíz de la popularización del vino en Grecia a partir del 500 a.C. que se adoptará como una bebida más civilizada, concepto que adoptarán los romanos y extenderán por el Mediterráneo y Europa occidental.<sup>22</sup> Sin embargo, el consumo y elaboración de cerveza no se extinguió en el Imperio debido a la diversidad de orígenes de sus pobladores y a que en numerosas zonas resultaba más barato que el vino.<sup>23</sup> Así, Diocleciano en el 301 d.C., decretó un precio fijo para la cerveza.<sup>24</sup>

---

<sup>18</sup> Tim Hampson (ed.), *The Beer ...*, p. 8. Steve Huxley, *La cerveza... poesía...*, p. 25. Alonso Moreno, «Historia de la cerveza...», p. 35.

<sup>19</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 44.

<sup>20</sup> Ídem; Alonso Moreno, «Historia de la cerveza...», p. 36.

<sup>21</sup> Este hallazgo retrasa en 2500 años la fecha dada por Manuel A. Rojo Guerra en su obra *Un brindis con el pasado: la cerveza hace 4500 años en la Península Ibérica*. Universidad de Valladolid, Secretariado de publicaciones e Intercambio Editorial, Valladolid, 2006. Se puede consultar más información sobre este descubrimiento en Anna Blasco, Manuel Edo, María Josefa Villalba, «Evidencias de procesado y consumo de cerveza en la cueva de Can Sadurní (Begues, Barcelona) durante la Prehistoria», en Mauro Severo Hernández Pérez, Jorge A. Soler Díaz y Juan Antonio López Padilla, *IV congreso del Neolítico Peninsular*, Museo Arqueológico de Alicante, Alicante, 2008, pp. 428 – 431.

<sup>22</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 44; Steve Huxley, *La cerveza... poesía...*, p. 26.

<sup>23</sup> Alonso Moreno, «Historia de la cerveza...», p. 37.

<sup>24</sup> Steve Huxley, *La cerveza... poesía...*, pp. 26–27.

El fin del Imperio y las invasiones bárbaras devuelven el protagonismo a la cerveza, especialmente entre las clases populares, relegándose el vino para las elites. Esto se explica por la necesidad de aprovisionarse de una bebida alcohólica alimenticia allá donde la vida no crecía y el comercio ya no alcanzaba.<sup>25</sup>

El Imperio Carolingio trajo consigo la generalización de los monasterios, algunos de los cuales se convirtieron en productores de cerveza para autoconsumo, atención de peregrinos, pobres y enfermos, y para su venta, siendo un próspero negocio a partir de los ss. XII y XIII.<sup>26</sup> Son varios los motivos que hicieron que los monjes produjesen cerveza de calidad. Por un lado, poseían una mano de obra organizada, que mediante reformas como la de San Benito, hicieron del trabajo una virtud. Por otro, la cerveza servía como alimento los numerosos días de ayuno que fijaba el calendario cristiano, además de servir como elemento fundamental para la dieta habitual.<sup>27</sup> Finalmente, era una bebida mucho más higiénica que el agua disponible, pues es necesario cocerla para su elaboración, contiene alcohol y ciertas plantas usadas como aromatizantes, como el lúpulo, tienen propiedades antisépticas y conservantes, tal y como ya demostró la doctora de la Iglesia Hildegarda de Bingen en su libro *Physica*, escrito en el s. XII.<sup>28</sup>

La generalización de dicha planta comienza en el año 800. Su expansión fue constante debido a las enormes ventajas que presentaba y al característico sabor amargo que proporcionaba. En ciertas regiones, especialmente en Flandes, su expansión se vio ralentizada debido a que los cerveceros tenían la obligación de usar una mezcla de hierbas llamada *Grutrecht*, que debía comprarse a las autoridades y servía a modo de impuesto.<sup>29</sup> No obstante, su cultivo y empleo en ciertas regiones tardará en llegar, pues en las Islas Británicas, comenzó a cultivarse en 1524.<sup>30</sup>

El desarrollo general que vive Europa durante la Baja Edad Media coadyuva al incremento paulatino de la oferta, por el crecimiento general de la economía y la expansión

---

<sup>25</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 44.

<sup>26</sup> *Ibidem*, p. 45.

<sup>27</sup> Javier Lozano, «Ayuno a base de cerveza: Así vivían la Cuaresma unos ingeniosos monjes» *Libertad Digital*, 17/03/2015. <http://www.libertaddigital.com/cultura/2015-03-17/ayunar-toda-la-cuaresma-asi-eran-los-monjes-que-solo-vivian-a-base-de-cerveza-1276543359> consultada el 13/06/2015

<sup>28</sup> Se puede consultar una versión traducida al español de dicho libro por Rafael Renedo en Hildegarda de Bingen, *Libro de medicina sencilla, Physica. Libro sobre las propiedades naturales de las cosas creadas*. Akron, Madrid, 2009.

<sup>29</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 46.

<sup>30</sup> Steve Huxley, *La cerveza... poesía...*, p. 27.

del comercio, y de la demanda, debido al aumento de la renta per cápita y a la poca seguridad sanitaria que ofrece el agua. El desarrollo urbano y comercial fomentó la aparición de tabernas y hospederías, donde la cerveza tuvo muy buena acogida. La mayor competencia trajo una mejora de la calidad en busca de alcanzar mayores ventas. El declive final de la producción monástica sobreviene, primero, con la reforma protestante y, posteriormente, con el triunfo de la Revolución Francesa, que acarrearón la destrucción de numerosos monasterios.

Cabe mencionar a Alemania como uno de los centros más importantes de fabricación cervecera desde el s. XV. Por un lado, la atomización de los Estados alemanes favoreció la aparición de centros de fabricación locales que elaboraban un tipo determinado de cerveza que se convertía en regional, despreciándose los productos foráneos. Aparecieron multitud de regulaciones gremiales y estatales, como la *Reinheitsgebot* de Múnich de 1487 que popularizaría Guillermo IV de Baviera en 1516 al aplicarla a todo su Estado. Se regulaba, principalmente, el uso de las materias primas que se limitaban a cebada, lúpulo y agua, con fines más recaudatorios que de control de calidad. En 1919 esta ley se extendió a toda Alemania, siendo derogada en 1988.<sup>31</sup>

El s. XIX representa un momento de cambio para la cerveza, dentro del marco general de la Revolución Industrial. Los avances técnicos y científicos permitieron la fabricación masiva de cerveza, su abaratamiento y el proceso de estandarización de estilos concluyendo en la actualidad con la práctica hegemonía del estilo lager.<sup>32</sup>

Este estilo ya se conocía desde el s. XV, momento en el que se descubren las levaduras de baja fermentación por parte de los cerveceros bávaros. Si esta cerveza se dejaba fermentar y madurar a baja temperatura, el producto final era mucho más limpio y transparente. Para lograr estas temperaturas, los fabricantes usaban bodegas y cuevas. Así, Albrecht V de Baviera decretó en 1553 que solo se pudiese elaborar cerveza entre los días de San Miguel y San Jorge (29 de septiembre y 23 de abril), es decir, en los meses de frío.<sup>33</sup>

La cerveza tal y como la conocemos ahora, un producto transparente, de color dorado a amarillo pálido, transparente, de intenso burbujeo y espuma consistente y de sabor equilibrado entre el dulzor de la malta y el amargor moderado del lúpulo, nace en la ciudad de

---

<sup>31</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 47.

<sup>32</sup> *Ibidem*, p. 48.

<sup>33</sup> *Ídem*.

Pilzen ideada por el maestro cervecero Josef Groll en 1842. Tomando como patrón las cervezas lager bávaras, usó mostos de maltas más pálidas y lúpulos más suaves y aromáticos. En definitiva, su aspecto se asemejaba al del champaña, lo cual, unido a la generalización del vidrio, popularizó enormemente este tipo de cervezas.<sup>34</sup>

El siguiente hito de la Historia de la cerveza se lo debemos al científico Louis Pasteur gracias a sus estudios sobre la fermentación y la cerveza demostró que esta no lo hacía de manera espontánea, sino que para ello intervenían bacterias, es decir, las levaduras, que en el caso de la cerveza era la *saccharomyces*.<sup>35</sup> Además, determinó que solo con cepas puras y homogéneas se lograba una fermentación adecuada, que no otorgase malos sabores al producto. La separación y aislamiento de las levaduras de cerveza fue logrado por Emil Hansen en los laboratorios de la cervecera Carlsberg de Copenhage en 1885. Mediante la aplicación de frío separó la denominada *saccharomyces cerevisiae*, -de alta fermentación- de la *saccharomyces uvarum* responsable de la baja fermentación.<sup>36</sup> Hasta ese momento, los cerveceros disponían de levaduras híbridas cuya definición venía dada por las proporciones en el genoma resultante de una y otra. Otra de las consecuencias, además del uso de levaduras puras, es la concienciación de los fabricantes de la necesidad de examinar y mantener este organismo en óptimas condiciones, logrando un mayor control sobre la producción. Esto, unido a la pasteurización,<sup>37</sup> y a la invención de nuevos sistemas de medición como el termómetro y el higrómetro, se logró un control total de la producción, permitiendo la estandarización de los lotes y su producción a escala industrial.<sup>38</sup>

Finalmente, el despegue industrial de la cerveza vendrá dado por la invención del frío artificial a mediados del s. XIX -lo cual permitía fabricar cerveza lager todo el año- y a la aplicación de la máquina de vapor que permitió la maquinización de las fábricas y la mejora de los transportes y distribución gracias a la expansión del ferrocarril y del barco a vapor.<sup>39</sup>

---

<sup>34</sup> Ídem.

<sup>35</sup> Se pueden consultar sus conclusiones en los siguientes libros: Louis Pasteur, *Ouvres de Pasteur. 2, Fermentations et générations dites spontanées*. Masson et Cie., París, 1922 y Louis Pasteur, *Ouvres de Pasteur. 5, Études sur la bière*. Masson et Cie., París, 1928.

<sup>36</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, pp. 48-49.

<sup>37</sup> Mediante este procedimiento de Louis Pasteur se lograba la completa esterilización de la cerveza, por lo que al no quedar células vivas de levadura estas ya no alteraban el producto entre la salida de fábrica y el momento de consumirse.

<sup>38</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 48; Steve Huxley, *La cerveza... poesía...*, pp. 27-28.

<sup>39</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 48.



Como ya hemos explicado, los nuevos métodos de fabricación de vidrio hicieron que se convirtiese en un producto mucho más barato, antes reservado a las elites. Por este motivo, se generalizó el uso de botellas de cristal frente a los barriles de madera, más propensos a estropear su contenido. El taponado de botellas también mejora y se abarata. Si en un principio se hacía mediante corchos asegurados con alambre, en 1872 Henry Barrett idea el tapón de rosca y en 1892, William Painter patenta el tapón corona.<sup>40</sup>

A partir de la década de 1960 el predominio de las cervezas lager de producción industrial es claro, desapareciendo innumerables estilos regionales al no poder competir con los bajos precios que permitían estos sistemas de producción.

Ciertos sectores, especialmente en zonas tradicionalmente muy regionalistas, con el tiempo se organizaron en defensa de dichos estilos. Nacen de este modo la Campaign for Real Ale en el Reino Unido en 1972 que defiende la variedad y métodos tradicionales de fabricación de estilos británicos;<sup>41</sup> la International Trappist Association, creada en 1997 y que agrupa a diversos monasterios trapenses fabricantes de cerveza<sup>42</sup> o, en Alemania, la conciencia generalizada de que una cerveza de calidad debe ser elaborada según los criterios de la Ley de Pureza, por lo que los productores se cuidan de seguirla y de indicarlo adecuadamente en el etiquetado, además de otra miríada de asociaciones y denominaciones de origen que regulan los estándares de los distintos estilos germánicos.

Este gusto por lo distinto, ha creado desde la década de 1980 en el Reino Unido y EE.UU. el fenómeno de la microcervecerías. Generalmente, son pequeñas fábricas –aunque algunas ya han crecido y son capaces de competir prácticamente al mismo nivel que otras marcas líderes del sector- que fabrican cervezas de distintos estilos, primando los criterios de calidad y degustación sobre los de venta en masa.

---

<sup>40</sup> Ídem.

<sup>41</sup> Steve Huxley, *La cerveza... poesía...*, p. 29.

<sup>42</sup> Para conocer más acerca de esta organización véase: <http://www.trappist.be/en/pages/the-international-trappist-association> consultada el 14/06/2015.

## II.1. Desarrollo general de la industria cervecera en España

Como ya vimos en el epígrafe anterior, el consumo y fabricación de cerveza en España puede remontarse, al menos, hasta el 5000 a.C.<sup>43</sup> Este consumo continuaría hasta el momento previo de la invasión Romana, tal y como nos demuestra el historiador visigodo Paulo Orosio en el 418 acerca de su consumo durante el cerco de Numancia en el 133.<sup>44</sup>

La enorme difusión de la vid y de la cultura del vino gracias a los romanos, que encontró en la Península un lugar donde producir en cantidad y con buena calidad fue desplazando a la cerveza hasta prácticamente desaparecer. Mientras que en el resto de Europa las invasiones bárbaras acabarían volviendo a imponer la cerveza, la abundancia de vides en España hizo del vino un producto de adquisición local y económica. Así mismo, la invasión musulmana impidió el desarrollo de cualquier industria alcoholera.<sup>45</sup>

La fabricación de cerveza en España debe esperar hasta el s. XVI para hallar su origen. Carlos V, debido a su procedencia flamenca, tenía un gusto desarrollado por este producto e hizo construirse una fábrica de cerveza para el abastecimiento de su corte, a cargo del maestro cervecero Enrique Van der Duysen, no obstante, el consumo quedó circunscrito a los extranjeros que habitaban su corte.<sup>46</sup>

El s. XVII conoce otros dos hitos. Se concede por Felipe IV en 1643 el primer privilegio real de fabricación de cerveza y en 1679, Carlos II impone el primer impuesto a la cerveza, usado para sufragar su boda con María Luisa de Borbón.<sup>47</sup>

La reorganización borbónica hizo que en 1701 la producción de cerveza se considerase un estanco real, lo que hizo que su desarrollo fuera de la capital fuese muy escaso. No será hasta finales de s. cuando se produzca una expansión. Esta comenzó en Santander fruto del nuevo sistema de comercio impuesto para América que obligaba a que la cerveza hubiese sido producida en la Península, lo cual, se acompañó de la apertura para el comercio americano de más puertos, incluido el de Santander. Así mismo, en 1791 se eliminó su régimen de estanco

---

<sup>43</sup> Consultar nota número 20.

<sup>44</sup> Alonso Moreno, «Historia de la cerveza...», p. 38.

<sup>45</sup> Ídem.

<sup>46</sup> Ídem.

<sup>47</sup> Ídem.

y en 1833 se levantaron todas las restricciones para el comercio de cerveza, sentándose las bases para su implantación en todo el territorio nacional.<sup>48</sup>

Como concluye el análisis de García Barber, el crecimiento durante el s. XIX fue lento, exceptuando Madrid, notándose una aceleración a partir de la segunda mitad de siglo, naciendo importantes núcleos en Zaragoza, Barcelona y Sevilla sumándose a los ya existentes en Santander. De igual manera, surgieron pequeñas industrias locales en numerosas capitales de provincia. Este lento desarrollo viene dado por los hábitos de consumo, ligados a las capas burguesas y a ser un producto estacional, siendo el verano donde se concentran la mayoría de las ventas.<sup>49</sup>

El s. XX supuso el comienzo de la madurez de este producto y de su industria en nuestro país. Durante sus primeros años vemos como se empieza a configurar como una industria consolidada y de ámbito nacional, naciendo las primeras regulaciones, organizaciones y muchas de las grandes compañías actuales. A pesar de todo, su crecimiento, aunque más acelerado, sigue siendo lento, pues se pasa de 198.000 Hl. a 794.000 Hl. entre 1910 y 1930, por debajo del crecimiento natural del país en ese periodo.<sup>50</sup>

Así, en 1908 a través del Real Decreto del 22 de diciembre se crea la primera normativa nacional sobre fabricación de cerveza, que fijaba la malta de cebada, el lúpulo, el agua y la levadura como únicos ingredientes (es decir, una interpretación de la ley de pureza alemana) y se permite la clarificación por medios mecánicos y químicos, la pasteurización y la adición de colorantes obtenidos por caramelo o torrefacción de cereales. Esto dotó de mayor uniformidad a la producción española y allanó el camino para el predominio final de las cervezas tipo lager tal y como ocurre hoy en día.<sup>51</sup>

Aparecerán importantes compañías como Mahou (1889), El Águila (1900), que será la que más cuota de mercado abarque durante la práctica totalidad del s. XX; La Cruz del Campo (1904) y Damm (1910). Muchas de ellas se unirán en 1922 en la Asociación de Fabricantes de Cervezas de España, la primera de su tipo.<sup>52</sup>

---

<sup>48</sup> Ídem.

<sup>49</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*

<sup>50</sup> Alonso Moreno, «El sector cervecero español...», p. 166.

<sup>51</sup> Alonso Moreno, «Historia de la cerveza...», p. 40.

<sup>52</sup> Ídem.

Durante la Guerra Civil, la industria cervecera no fue un caso distinto al resto. Dependiendo de la zona donde se hallasen, muchas fueron intervenidas y colectivizadas, especialmente en Madrid y Barcelona o se vieron sujetas a una economía de guerra, con un sistema de precios y materias primas controladas. De este modo, se produjo un descenso global de la producción, que se vio agravado por la larga posguerra y la dificultad de abastecimiento que propiciaba el sistema económico de la autarquía. No obstante, no significó el fin total de esta industria puesto que el gobierno dividió el área de influencia de cada fábrica o compañía a un área geográfica, otorgándole un mercado cautivo. Así mismo, siguió fijo el sistema de precios y la distribución controlada de materias primas. En 1940, desaparecería la Asociación, que sería sustituida por el Servicio Nacional Sindical, de manera análoga a otros sectores industriales. Fueron años de estancamiento y retroceso en la producción, de 611.000 Hl. en 1940 se pasaron a 604.000 Hl. en 1950 y tan solo había 42 centros productores de los cuales solo 2 mantenían más de 500 empleados.<sup>53</sup>

A pesar de la cierta liberalización del mercado que supuso el Plan de Estabilización de 1959, la cerveza continuó con precios intervenidos, lo que implicó bajos beneficios para estas empresas. Esto supuso que la industria cervecera adoptase un modelo de expansión local y regional, puesto que los costes de transporte eran inasumibles con el sistema de precios vigente. Así, cuando una empresa deseaba abrir mercado, debía edificar o adquirir una fábrica en dicha región, explicándose así la multiplicación de fábricas, bien en manos de grupos de vocación nacional o de pequeños productores.<sup>54</sup>

La industria, por tanto, avanzó a la par que el país y se vio afectada por los cambios económicos y sociales que se vivieron. Si en 1950 la producción era de unos 600.000 Hl., en 1960 era de 3.434.000 Hl., y diez años después de 12.307.000 Hl. Este rápido aumento se explica por los cambios en el hábito de consumo. La migración del ámbito rural al urbano trajo consigo la sustitución de la taberna tradicional por el bar, lo que unido a su bajo precio tasado, su similitud al vino en cuanto a bebida de moderado contenido alcohólico y de consumo social, y a los altos niveles de crecimiento demográfico y de renta permitieron este súbito desarrollo.<sup>55</sup>

---

<sup>53</sup> Alonso Moreno, «El sector cervecero español...», pp. 168-169.

<sup>54</sup> *Ibidem*, pp. 169-170.

<sup>55</sup> *Ídem*.

Desde 1968, dentro de la Organización Sindical, comenzó a funcionar y organizarse la Agrupación Nacional de Fabricantes de Cerveza, que rápidamente tomará las riendas del sector y se erigirá en su defensor, solicitando reiteradas veces el cambio en la política de precios, pidió que se fomentase la calidad del producto y que se permitiesen realizar campañas publicitarias.<sup>56</sup>

Todas estas demandas deberán esperar hasta la muerte de Franco y la llegada de la etapa democrática, siendo 1980 el momento en que el sector cervecero español se ve libre de toda intervención, pudiendo fijar los precios libremente. En 1977, una vez disueltos los sindicatos franquistas, se acuerda la creación de la Asociación Nacional de Fabricantes de Cerveza, ya sin carácter político y será la que procurará por este sector y su total liberalización.<sup>57</sup>

Finalmente, ante las perspectivas de entrada en la Comunidad Económica Europea y la creciente acumulación de capitales por parte de algunas sociedades, comienza un proceso de reestructuración y concentración, animado por la entrada de capital extranjero que comprará acciones de diversas compañías, como el grupo Heineken sobre Cruzcampo y El Águila.<sup>58</sup>

La década de 1980 y 1990 fueron momentos difíciles para la industria. Por un lado, la crisis económica hizo que cayese el consumo, por otro, la entrada de capital extranjero y en la CEE tuvo como consecuencia la entrada de marcas extranjeras y de la cerveza de importación hasta lo que era antes un mercado cautivo para la producción nacional, no obstante, hacia el cambio de siglo, se aprecia ya un nuevo aumento –superándose los 30.000.000 Hl.- hasta el año 2008, momento en el que comenzó la crisis económica actual.<sup>59</sup>

En la actualidad, han aparecido pequeñas empresas de carácter local o regional que responden a un fenómeno europeo y estadounidense que busca crear cervezas distintas y de manera más artesana. Esto se extendió por España a principios de la década de los 2000, especialmente por Cataluña. Desde ahí, se ha ido expandiendo paulatinamente por el resto del territorio nacional, notándose una aceleración desde finales de dicha década.

---

<sup>56</sup> *Ibídem*, p. 170.

<sup>57</sup> *Ibídem*, pp. 170-171.

<sup>58</sup> *Ibídem*, pp. 171-173.

<sup>59</sup> *Ídem*.



### III. LA INDUSTRIA CERVECERA EN SANTANDER Y VALLADOLID

Fueron varios los centros industriales que se dedicaron en estas provincias a la producción de cerveza, sin embargo, aquellas que acabaron integradas en Cervezas de Santander S.A. y posteriormente en Unión Cervecera S.A. fueron las que mayor longevidad tuvieron. En un primer momento, estudiaremos el origen de esta industria en Santander para luego pasar a analizar la creación de las empresas antes mencionadas. Finalmente, se dedica un espacio para el resto de fábricas que ha sido posible localizar.

#### III.1. La fabricación de cerveza en Santander a finales del s. XVIII

El origen del despegue de la industria cervecera en la provincia de Santander debemos buscarlo en el *Reglamento y aranceles reales para el comercio libre de España a Indias de 12 de octubre de 1778*, que liberalizó el comercio permitiendo a 13 ciudades peninsulares comerciar con 27 situadas en la América española. Este decreto, prohibía la exportación de cerveza a América que no hubiese sido producida en la Península. Bajo esta coyuntura, diversos inversores santanderinos comenzaron a erigir fábricas para suplir la demanda americana.<sup>60</sup> Este reglamento, además, permitió un rápido desarrollo del comercio santanderino y de su actividad portuaria, pues fue designado para comerciar con América, excluyendo al de Bilbao, principal motivo por el cual este no se había desarrollado en virtud de su condición de provincia exenta.<sup>61</sup>

El pionero en el establecimiento de esta industria fue Josef Zuloaga, que en 1783 envió a personas de su confianza a Inglaterra para que se formasen en el arte de la fabricación de cerveza. Así, en 1787 logró instalar una fábrica dirigida técnicamente por los ingleses Nerschcot y Hogley, más tarde sustituidos por españoles.

La información que tenemos sobre su actividad se completa con un pleito en la Sala de Vizcaya de Chancillería por el cual sus socios, Guillermo Laurens e hijo y Domingo Redonet por diferencias en las cuentas, demandando liquidar el negocio. Gracias a esto, sabemos que contaba con 10 trabajadores por unos 5 rs. diarios y, ocasionalmente, 2 más con un sueldo diario de 15 rs.

---

<sup>60</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 117.

<sup>61</sup> *Ibidem*, p. 119.

Otro empresario, Antonio del Campo, inauguró también en 1787 una fábrica, realizando una inversión superior a los 2 millones de rs. Esta fábrica se componía de dos almacenes de fermentación, con tina y horno, caldera, enfriadores y una zona adaptada para el malteado del grano. Al frente de la producción se situaba Thomas Webb, que anteriormente hubo trabajado para Zuloaga.<sup>62</sup>

Este inversor sufrió todo tipo de problemas. Los propietarios del terreno le obligaron a pagar muy por encima de su valor real y contó con la oposición del ayuntamiento y de particulares por los derechos del uso de agua. Así mismo, sufría constantes inspecciones y falsas acusaciones, además de que se boicotease su idea de fomentar el cultivo del lúpulo en la región para no depender de las importaciones. Finalmente, hubo de elevar una instancia formal en el juzgado y en la subdelegación de Santander que terminó el 26 de enero de 1787 con una cédula Real consultada por la Junta General de Comercio y Moneda, solucionando los problemas y recibiendo diversas ayudas y exenciones para emprender su negocio.<sup>63</sup>

En cuanto a su producción, de 1787 a octubre de 1789 se produjeron 290.326 l., dirigidos al mercado americano y otros puertos españoles de manera minoritaria, probablemente para consumo de extranjeros instalados en ellas. En 1791 aumentan las cantidades producidas hasta 652.652 l., empezándose a exportar a Madrid tras la eliminación del estanco.<sup>64</sup>

Las materias primas eran obtenidas del exterior, principalmente cebada castellana (4.000-5.000 fanegas) y lúpulo inglés, pues el que crecía en Cantabria era insuficiente.<sup>65</sup>

En reconocimiento a su esfuerzo, se le concedió a su fábrica el título de Real, permitiéndosele colocar sobre las puertas y almacenes las armas reales, tal y como figura en la *Gaceta de Madrid* del 28 de diciembre de 1790, en la página 857.<sup>66</sup>

La necesidad de envases de vidrio llevó a ambos empresarios a solicitar una concesión Real, obteniéndola en 1795, para instalar fábricas de botellas de las cuales proveerse.<sup>67</sup> En 1797, Antonio del Campo ampliará sus instalaciones en sus terrenos de Campogiro para instalar su factoría de vidrio y sidra, además de construir un muelle en la bahía de Santander

---

<sup>62</sup> *Ibidem*, p. 122; Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecerías...», p. 66.

<sup>63</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 123.

<sup>64</sup> *Ibidem*, p. 124.

<sup>65</sup> *Ídem*.

<sup>66</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecerías...», p. 66.

<sup>67</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 125.



para facilitar las labores de carga y descarga. Este será el germen de la fábrica La Austríaca.<sup>68</sup> En 1805, su primera fábrica, situada en el barrio del Cañadío sería ampliada.<sup>69</sup>

Finalmente, tenemos constancia para este periodo de otra fábrica de cerveza propiedad de un matrimonio: Francisco Xavier Martínez y Clara de Lienzo. De la parte técnica se encargó Tomás Martínez Lienzo, siendo uno de los primeros maestros cerveceros españoles, que trabajaba por 20 rs. diarios. La titularidad pasó en 1792 a Juan González de Arce por 120.000 rs., aunque poco después fue adquirida por Pedro González. En 1795, solicitó que se le concediesen los mismos privilegios que ya disfrutaban las anteriores, tras lo cual la Real Junta de Comercio, Moneda y Minas resolvió que los derechos fuesen extensibles al resto de empresarios cerveceros.<sup>70</sup>

### **III.2. De los orígenes de La Cruz Blanca S.A. a la desaparición de Unión Cervecera S.A.**

La fábrica Cruz Blanca sita entre la calle de Cisneros y la de San Fernando de Santander nació en 1860, fundada por Matossi, Fanconi y Cía. Enrique Meng, súbdito suizo de Celevina, Cantón de los Griñones y afincado en España –al igual que los señores Matossi y Fanconi, sobre cuya relación y origen exponemos más adelante-, era el encargado de la producción y copropietario de la cervecería. Este conocía muy bien el proceso de fabricación y dotó a la factoría de medios modernos, siendo su elaboración inicial de 100.000 l. anuales, pero preparada para llegar a los 9.000.000 l. Así mismo, nos dejó folletos y escritos sobre el cultivo del lúpulo y la fabricación de cerveza.<sup>71</sup>

En 1878 esta fábrica se convierte en una Sociedad en Comandita formada por Enrique Meng Olgiate, Alfonso Semadeni Olgiate, de Liérganes, y León Meng Girondaut. Se domicilió la sociedad en Suiza, en la localidad de Poschiavo, con la razón social de E. Meng y Compañía y el nombre comercial La Cruz Blanca. El siguiente hito es su inclusión en el registro mercantil de Santander en 1895, con el número 1.753 y un capital social de 126 acciones de 5.000 pesetas cada una, haciendo un total de 630.000 pesetas. Los accionistas mayoritarios serán los Olgiate y los Matossi, entre los que se incluirá Manuel Prieto Lavín, a quien le compraron los terrenos necesarios a cambio de participaciones. Finalmente, en 1909

---

<sup>68</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecías...», pp. 66-67.

<sup>69</sup> *Ibidem*, p. 67.

<sup>70</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 126-127.

<sup>71</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecías...», p. 67.

pasa a llamarse S.A. La Cruz Blanca, tras convertirse en Sociedad Anónima.<sup>72</sup> Su consejo de administración quedará compuesto de la siguiente manera: Enrique Meng Olgati ocupará la presidencia, Franz Pozzy Gervasi la vicepresidencia, Augusto Semandi como secretario y Pietro Fanconi como vocal. En 1911, la vicepresidencia pasará a estar ocupada por Manuel Prieto Lavin.<sup>73</sup>

Es en este punto, en 1912, cuando se unen en una misma compañía las empresas cerveceras santanderinas con las vallisoletanas, pues Matossi y Fanconi poseían la fábrica de cervezas San Juan en Valladolid.<sup>74</sup> Volveremos sobre ello más adelante.

En 1917 se produce la absorción de la fábrica de La Austriaca en régimen de arrendamiento, pasándose a llamar la compañía S.A. Cervezas de Santander, aunque manteniendo sus marcas comerciales, especialmente La Cruz Blanca. La fusión de ambas es fruto de la fuerte competencia que se generaban, obligándoles a bajar paulatinamente los precios.<sup>75</sup>

A partir de este momento comienza la expansión al resto del territorio nacional. En 1922, a las fábricas ya existentes –San Juan en Valladolid y La Cruz Blanca y la Austriaca, en Santander- se compra la fábrica La Gaditana que Carlos Maier fundó en dicha ciudad, situada en la Plaza de la mina de Cádiz., siendo trasladada posteriormente a la avenida Primo de Rivera. En 1960 se construiría una nueva en la avenida José león de Carranza.<sup>76</sup>

Dos años después, en 1924, se adquiere la fábrica La Leonesa, situada en Trobajos del Camino, muy cerca de la capital leonesa, fundada por Marcelo Díez. En este mismo periodo, se construyó en Vigo la fábrica llamada La Barxa. La implantación definitiva en Castilla la Vieja llegará con la compra en 1930 de la fábrica salmantina de Rodolfo Hernández, que distribuía bajo la marca El Gallo.<sup>77</sup>

La cervecería Gambrinus en Valladolid se adquiriría en 1936 para construir una maltería que sustituyese a la incendiada en la de San Juan.<sup>78</sup>

---

<sup>72</sup> Ídem.

<sup>73</sup> *Ibidem*, p. 68.

<sup>74</sup> Ídem.

<sup>75</sup> Ídem.

<sup>76</sup> *Ibidem*, p. 69.

<sup>77</sup> *Ibidem*, p. 70.

<sup>78</sup> Ídem.

La implantación de la empresa en Madrid viene dada por el arrendamiento con derecho final a compra en 1932 de la fábrica Santa Bárbara, propiedad de los señores Croig y Roos, aunque su origen se remonta a 1815, fundada por Juan Jer Rentler y Cía. La factoría estaba situada en la calle Hortaleza. Sería trasladada en 1956 a la Plaza de Legazpi.<sup>79</sup>

En 1964 comienza la expansión hacia Cataluña con la construcción de una fábrica en Breda, provincia de Gerona, sin embargo, fue necesario cerrar la de Salamanca para ceder su licencia a esta.<sup>80</sup>

En 1976 se produce la importante absorción de La Cervecera del Norte S.A. que poseía una fábrica en Bilbao inaugurada en 1913 y otra en Valencia de 1967. Ese mismo año se compra la sociedad Franquelo S.A. y su fábrica en Málaga.<sup>81</sup>

En 1975, Cervezas de Santander pasa a denominarse Unión Cervecera S.A.<sup>82</sup>

El cierre de las fábricas radicadas en Santander y Valladolid pertenecientes a Unión Cervecera S.A. tiene su origen en el cambio de orientación comercial y de propiedad de la empresa. Cervezas de Santander contó durante las décadas de 1960 y 1970 con un convenio de colaboración técnica con la empresa británica Ind. Coope Limited, uniéndose con otras y formando Allied Breweries en 1964. En 1970 nace en Dinamarca United Breweries con la fusión de Tuborg y Carlsberg, la cual compraría un 60% de Unión Cervecera S.A. en 1985. Este hecho marcó la aparición de dos marcas nuevas de cerveza que dependían comercialmente de Unión Cervecera, como veremos.<sup>83</sup>

La primera de ellas es la cerveza Skol, que nace en 1964 fruto del acuerdo de varias cerveceras internacional -Allied Breweries entre ellas- de crear un producto de vocación internacional que reuniese unas mismas especificaciones y controles de calidad en todo el mundo. Allied Breweries, en función de su acuerdo con Cervezas de Santander S.A. cedió sus derechos de la marca en España a esta última, comenzándose a fabricar en la recién estrenada fábrica de Breda en 1964. La segunda es la marca Carlsberg, perteneciente al grupo United Breweries que comprará un 60% de Unión Cervecera en 1985. Estas dos cervezas coparon, en definitiva, los presupuestos para publicidad y promoción, en la creencia del nuevo

---

<sup>79</sup> *Ibidem*, p. 70-71.

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 73.

<sup>81</sup> *Ídem*.

<sup>82</sup> *Ibidem*, p. 75.

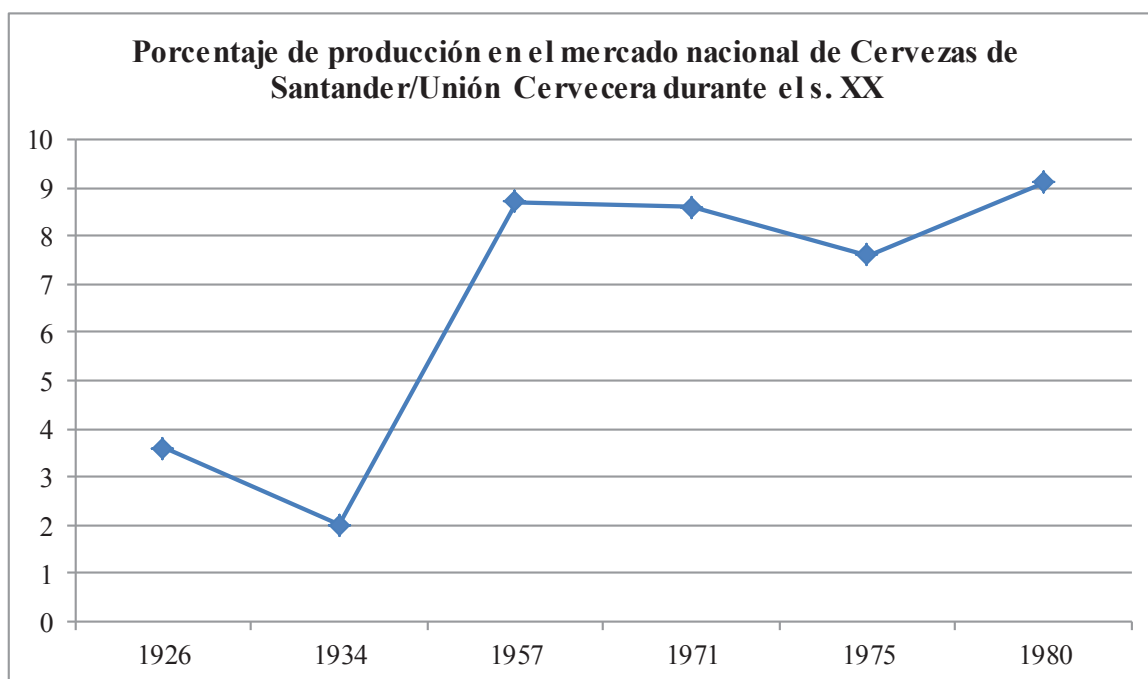
<sup>83</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cerveceras españolas... (2ª parte y final)», p. 59.

accionariado de que la proyección internacional de Skol la convertía en un mejor producto y de que Carlsberg debía gozar de mayor inversión, pues al fin y al cabo sus productores poseían el 60% de la empresa española. Todo esto redundó en la bajada gradual de ventas de Cruz Blanca en favor de Skol y otras marcas nacionales, quedando circunscrito su consumo a Valladolid, Santander y Cádiz, por ello, las necesidades de producción fueron menores y se cerraron aquellas factorías que requerirían de fuertes inversiones y remodelaciones para alcanzar la calidad técnica que exigía la fabricación de Skol, hecho en el que se centraba parte de su publicidad.<sup>84</sup>

Así, en 1979 la fábrica de Valladolid cierra, aunque seguirá como maltería, conservándose a instancias del ayuntamiento la chimenea.<sup>85</sup> Será demolida en 1992.<sup>86</sup>

La de Santander cerrará posteriormente, quedando para el recuerdo la Plaza de la Cerveza, nombre otorgado por el ayuntamiento a la plaza formada tras la remodelación urbanística de la zona.<sup>87</sup>

Respecto a los datos de producción, tenemos las cuotas de mercado que ocupó esta empresa durante el s. XX:



Fuente: Alonso Moreno, «El sector cervecero español...», p. 166.

<sup>84</sup> *Ibidem*, pp. 59, 61-62.

<sup>85</sup> *Ibidem*, p. 64.

<sup>86</sup> *El Norte de Castilla* 15/02/1992.

<sup>87</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecerías españolas... (2ª parte y final)», p. 64.

### A) Matossi, Fanconi y Cía. y la fábrica San Juan de Valladolid

Resulta difícil fijar con exactitud el momento en el que comenzó la actividad en la fábrica de San Juan, situada en la calle Santa Lucía, 11, actual calle Verbena. Perero Íñigo nos retrotrae a 1815 pero no aporta ningún tipo de prueba o fuente que lo corrobore, no obstante, si sabemos que operaba con anterioridad a 1867, momento en el que sus dueños, Antonio Cortesi y Santiago Zalá (que como observamos en el Archivo Municipal de Valladolid realizaron obras en dicho lugar un año antes),<sup>88</sup> lo venden a la sociedad Matossi, Fanconi y Cía. Estos, a su vez accionistas de Cervezas de Santander S.A., procederán a su integración en dicha empresa en 1912, como ya hemos visto. En 1979 finalizará la producción de cerveza, quedando como maltería, siendo demolida en 1992.



Fotografía de la placa instalada en la antigua fábrica de San Juan de Valladolid, único testimonio de su situación tras su demolición. Fuente: Propia.

---

<sup>88</sup> Archivo municipal de Valladolid (ARMV), signatura: CH 399-128.

Llegados a este punto, es preciso hablar de Matossi, Fanconi y Cía.<sup>89</sup> Bernardo – nombre que convertirá en Pedro- Fanconi y Francesco Matossi, parientes a través de la abuela paterna de Matossi, Anna Domenica Fanconi, son originarios de la ciudad de Poschiavo, perteneciente al cantón de los Griñones, Suiza. Hoy en día es una región relativamente próspera gracias a su turismo de montaña y a lo pintoresco de su paisaje, sin embargo, en el s. XIX era una zona deprimida, lo que obligó a numerosos vecinos a emigrar en busca de fortuna, normalmente dedicándose al mundo de la hostelería, repostería y pastelería, volviendo algunos muy prósperos y haciéndose construir elegantes casas.<sup>90</sup> Hacia 1813 llegarán a Bilbao con muy corta edad, pues Fanconi había nacido en 1799 y Matossi fue bautizado en 1803. Vienen acompañados del hermano de Francesco, Lorenzo de 23 años, estableciéndose en los bajos de una casa de la calle Correos, 3 donde montarían una pastelería. Pronto se integraron en la vida bilbaína, pues se dice que los Fanconi eran bien parecidos y caballerosos y que los Matossi eran educados y de buen trato.

Comenzaron a ganarse la vida con la repostería, especialmente Fanconi, que recorría las calles y verbenas con una cesta para vender sus productos. Hacia 1815 crean la sociedad Matossi, Fanconi y Cía. funcionando con la pastelería de la calle Correos, que conectarán en 1830 con el café de la parte trasera del edificio, naciendo así el famoso Café Suizo de Bilbao. Su éxito fue tal que rápidamente se expandieron por toda España fundando hasta una cincuentena de cafés. Fue en estos cafés donde se degustó por primera vez el bollo de mantequilla o suizo, receta importada a España por Fanconi.<sup>91</sup> Esto les hizo querer aumentar su negocio y diversificar sus inversiones, siendo una de sus fuertes apuestas la incipiente industria cervecera, con la adquisición de la fábrica San Juan de Valladolid<sup>92</sup> o la inversión en Cervezas de Santander S.A. Estos empresarios también poseyeron otros negocios en Valladolid como el Café del Calderón o el Café Suizo.<sup>93</sup> También sabemos gracias al archivo municipal de Valladolid que solicitaron la concesión de terrenos en el Prado de la Magdalena,

---

<sup>89</sup> César Estornes, *El Café Suizo de Bilbao, Matossi y Fanconi*.

<http://memoriasclubdeportivodebilbao.blogspot.com.es/2011/11/el-cafe-suizo-de-bilbaomatossi-y.html> consultada el 09/06/2015.

<sup>90</sup> Para mayor información acerca de la emigración de Poschiavo véase: Bordoni, «Evoluzione dell'emigrazione poschiavina dal 1850 al 1980», *Quaderni grigionitaliani*, Vol. 4, octubre 1983, pp. 341 – 356.

<sup>91</sup> Ana Vega, *Bollos de mantequilla de Bilbao: El Amparo o el bollo primigenio*.

<http://www.biscayenne.com/2012/11/bollos-de-mantequilla-de-bilbao-el.html> consultada el 09/06/2015.

<sup>92</sup> Ildefonso Muñoz Navarro (ed.), *El Pisuerga. Almanaque, guía-indicador y anunciantes de Valladolid para 1887*. Imprenta de Agapito Zapatero, Valladolid, 1886, p. 111.

<sup>93</sup> *Enciclopedia de la Industria y el Comercio de Valladolid*, voz: “Café Suizo / Ideal Bouquet”. Fundación Joaquín Díaz. <http://www.funjdiaz.net/comercio/ficha.php?id=22> consultada el 09/06/2015.

cercanos al Molino de José Garaizábal para formar una charca donde recoger hielo.<sup>94</sup> Esta compañía debía poseer así mismo un inmueble en la actual calle Velardes, 3, tal y como refleja una licencia de obras mayores de 1863 del Ayuntamiento de Valladolid a instancias de Santiago Matossi,<sup>95</sup> sobrino de Francesco.<sup>96</sup>

Conviene recordar ahora que la sociedad fundadora de la marca La Cruz Blanca, E. Meng y Cía., contaba entre su accionariado con dos personas también procedentes del dicho cantón de los Griñones, llegando la conexión con los personajes que ahora tratamos en la coincidencia de su segundo apellido, pues eran Matossi Olgati y Meng Olgati. Probablemente parientes en algún grado y conocidos (al fin y al cabo dicho cantón no estaba demasiado poblado). Esto permitió la fusión final de la fábrica San Juan y de los negocios cerveceros de Matossi, Fanconi y Cía. con los de E. Meng y Cía. naciendo así, como ya hemos comentado, S.A. La Cruz Blanca en 1909.

Por finalizar los datos conocidos de estos personajes, se sabe que Francesco Matossi volvió en 1836 a Poschiavo para casar con Anna Bárbara, nacida en 1812 y muerta en 1897 en esa misma localidad. Tuvo nueve hijos en España, los cuales todos retornarían para casarse con mujeres de su Cantón.<sup>97</sup>

### **B) Sobre la fábrica de La Austriaca**

Fue fundada en 1876 siendo su seña de identidad el águila bicéfala imperial austro-húngara, aunque como ya mencionamos, sus orígenes se remontan a finales del s. XVIII.<sup>98</sup> Son pocos los datos conocidos; en 1888 recibió una medalla en la Exposición Universal de Barcelona y en 1890 se trasladó a la zona de Cajo (Peñacabarga).<sup>99</sup>

En 1897 se constituye en Sociedad Anónima con un capital de 1.100.000 pesetas, destacando entre sus accionistas Manuel de la Roza Rodríguez, Marqués de Valbuena, y Emilio Botín.<sup>100</sup>

---

<sup>94</sup> ARMV, signatura: CH388-266.

<sup>95</sup> ARMV, signatura: CH393-170.

<sup>96</sup> César Estornes, *El Café Suizo...* consultada el 09/06/2015.

<sup>97</sup> Ídem.

<sup>98</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecerías...», pp. 66-67.

<sup>99</sup> Luis Javier Calvo Angulo, *La Austriaca*, 2015. <http://botellasserigrafiasdas.blogspot.com.es/2015/06/la-austriaca.html> consultada el 13/06/2015.

<sup>100</sup> Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecerías...», p. 67.

Producía cervezas de baja fermentación como los estilos salvador o triple bock, que debemos suponer que sería una cerveza aún más fuerte que una doble bock, algo desconocido en la historia cervecera y que solo se produce ahora de manera experimental y en ediciones limitadas.<sup>101</sup>

Su éxito hizo que se ampliase varias veces a finales del s. XIX, vendiéndose en Asturias, La Rioja, Burgos, Almería, Vizcaya, Galicia, Valladolid, Palencia y Salamanca.<sup>102</sup>

Como ya vimos, se fusionó con la Cruz Blanca creando S.A. Cervezas de Santander en 1917, aunque mantuvo su marca debido a su implantación en el mercado.

En 1905 contaba con 100 empleados; importaba malta desde Viena y lúpulo bávaro, fabricando además hielo y gaseosa. Su almacén podía dar cabida a 400.000 l.<sup>103</sup> En 1912 la fábrica había crecido enormemente. Su almacén tenía cabida para 1.000.000 l., tres máquinas de hielo, sala de elaboración de toneles, una maltería y tanques de fermentación de acero esmaltado. Así mismo, la fábrica se distribuía en dos edificios conectados por un puente de hierro. La oferta cervecera también había aumentado con las variedades: alemana, salvador, palmerots, munich y triple bock. La producción anual alcanzaba los 25.000 Hl.<sup>104</sup>

Durante la I Guerra Mundial, los problemas de abastecimiento de materias primas hacen que se reduzca la producción a la mitad, lo que unido a la intensa competencia, hace que se fusione con La Cruz Blanca en 1917. Acabada la guerra, recobrará los niveles anteriores, pero por poco tiempo, pues parece claro que los inversores apostaron por la marca Cruz Blanca, hasta tal punto que hubo de cerrarse la fábrica en 1921, salvándose la maltería hasta 1966, cuando se produce el cierre definitivo. Esta marca pasará a ser elaborada en el resto de factorías de la compañía, incluida la Cruz Blanca en Santander y la San Juan de Valladolid.

---

<sup>101</sup> Para más información acerca de la triple bock visítase la página: <https://www.samueladams.com/craft-beers/triple-bock> consultada el 13/06/2015.

<sup>102</sup> Luis Javier Calvo Angulo, *La Austriaca...* consultada el 19/06/2015.

<sup>103</sup> Ídem.

<sup>104</sup> Ídem.



### III.3. Otras fábricas santanderinas y vallisoletanas

En la localidad cántabra de Reinosa conocemos la existencia de la fábrica La Castellana Esta fábrica tuvo escaso recorrido, pues comenzó a operar en 1892 siendo clausurada, probablemente, en 1900. Fue propiedad del ya mencionado,+ Marqués de Valbuena, que más tarde invertiría en La Austriaca.<sup>105</sup>

Su creación está directamente relacionada con el despegue industrial de Reinosa gracias a sus buenas conexiones con la costa y Castilla. Se instalaron varias fábricas de vidrieras que necesitaron mano de obra muy especializada que hubo que traer de Bélgica y Francia, los cuales comenzaron a demandar cerveza.<sup>106</sup>

Fabricó varios tipos de cerveza. Tres de baja fermentación (siguiendo el “sistema alemán”) que llamaba Babiera, Sport y Strasburgo, siendo esta más ligera. Además, elaboraba otras variedades más fuertes. Las de alta fermentación, que no se concretan, aunque suponemos que son estas variedades más fuertes, se hacían según el “sistema francés”.<sup>107</sup>

La dirección técnica de la cervecería corría a cargo de Carlos Salcher, de Bruselas. De la maltería de la fábrica se ocupaba Federico Bertschi.<sup>108</sup>

Así mismo, tenemos noticia de dos fábricas más en la Calle Mayor, pero no conocemos ningún dato más.<sup>109</sup>

Más tardíamente, en esta misma villa, surgió la pequeña fábrica de La Concepción en la calle de las Fuentes, 4, activa entre 1920 y 1930 aproximadamente.<sup>110</sup> Solo tenemos noticia de una variedad elaborada, llamada Negra, aunque es probable que existiesen más.<sup>111</sup>

Desconocemos más datos, pero es dudoso que su producción traspasase su ámbito, cerrando en cuanto el negocio no fue viable.<sup>112</sup>

---

<sup>105</sup> Luis Javier Calvo Angulo, *La Castellana, una desconocida fábrica de cerveza en Reinosa*, 2015.

<http://botellasserigrafadas.blogspot.com.es/2015/03/la-castellana-una-desconocida-fabrica.html> consultada el 10/06/2015.

<sup>106</sup> Ídem.

<sup>107</sup> Ídem.

<sup>108</sup> Ídem.

<sup>109</sup> Encarnación-Niceas Martínez Ruiz, *Reinosa hace 100 años*, 2003.

[http://www.vacarizu.es/Cuadernos/Cuaderno\\_1/Reinosa\\_cien.htm](http://www.vacarizu.es/Cuadernos/Cuaderno_1/Reinosa_cien.htm) consultada el 10/06/2015.

<sup>110</sup> Luis Javier Calvo Angulo, *"Cervezas Cantabria" de Reinosa*, 2014.

<http://botellasserigrafadas.blogspot.com.es/2014/02/cervezas-cantabria-de-reinosa.html> consultada el 10/06/2015.

<sup>111</sup> Ídem.

<sup>112</sup> Ídem.

En Valladolid también se conocen una serie de fábricas de cerveza que nacen y mueren durante el s. XIX y la primera mitad del s. XX.

Una de las fábricas, que operaba al menos desde 1875, se situaba en Cabezón, perteneciendo a Crispulo Paredes y Liborio Díez, teniendo el puesto de venta en la calle Cantarranas, 23. Como muchos otros negocios, se dedicaba a la fabricación, venta y distribución de muchos otros productos como licores, vinos de diversas partes de España, etc. A la muerte de Crispulo, su hermano y su viuda continuaron con el negocio, cambiando el local a la calle Duque de la Victoria, 27.<sup>113</sup>

La Sociedad Gambrinus fue dueña de una fábrica de cervezas y gaseosas en la calle Verbena, 17, cuya existencia se rastrea desde 1875 hasta que es adquirida en 1936 por Cervezas de Santander para dedicarla a la transformación de cereal en malta tras el incendio de las dependencias dedicadas a esta labor en la fábrica de San Juan. Su propietario y fundador fue Carlos Anernheiner.<sup>114</sup>

En 1887 se instala en la calle Santa Lucia, 3 la fábrica Santa Lucia, dedicada a la elaboración de tres estilos de cerveza: pale ale, doble bock y “alemana-cerveza fuerte” que podemos suponer que fuese algo semejante a una cerveza de estilo bock. Resulta sorprendente esta diversidad debido a la diferencia de procedimientos y maquinaria necesarios para hacer pale ale y cervezas alemanas de baja fermentación con guarda en almacén. También se fabricaban bebidas gaseosas, refrescos, sidra...<sup>115</sup>

Si cruzamos los datos de la *Enciclopedia de la Industria y del Comercio de Valladolid* que edita en línea la fundación Joaquín Díaz,<sup>116</sup> con los expedientes CH 270-6 y CH 416-17 del Archivo Municipal de Valladolid llegamos a la conclusión de que hacia 1860 se instala, o al menos funciona, una fábrica en el Paseo de San Pedro, 15. Desconocemos bajo que marca comercializaba sus cervezas con anterioridad a 1894, momento en el que lo hacía con la

---

<sup>113</sup> *Enciclopedia de la Industria...*, voz: “Gran fábrica de licores de Paredes y Díez”, <http://www.funjdiaz.net/comercio/ficha.php?id=585> y Hugo de la Hera, *Cervezas Vallisoletanas S. XIX y XX*. <http://birrioteca.blogspot.com.es/2012/05/cervezas-vallisoletanas-s-xix-y-xx.html> consultadas el 10/06/2015; Ildefonso Muñoz Navarro (ed.), *El Pisuerga. Almanaque...* p. 65.

<sup>114</sup> *Enciclopedia de la Industria...*, voz: Sociedad Gambrinus. <http://www.funjdiaz.net/comercio/ficha.php?id=651> y Hugo de la Hera, *Cervezas...* consultadas el 10/06/2015.

<sup>115</sup> Ildefonso Muñoz Navarro (ed.), *El Pisuerga. Almanaque...* p. 80 y Hugo de la Hera, *Cervezas...* consultada el 10/06/2015.

<sup>116</sup> *Enciclopedia de la Industria...*, voz: “Cerveza de San Pedro”, <http://www.funjdiaz.net/comercio/ficha.php?id=926>

denominación Cruz Roja siendo Pedro Ojeda y Baldomero Goicoechea sus dueños. Contaba con un despacho, suponemos de venta al por menor, en el paseo Zorrilla, 29.

Finalmente, cabe mencionar la Cervecería Llorente en la calle Independencia que operó durante la década de 1940 y 1950.<sup>117</sup> Debió ser una suerte de establecimiento con salones de baile que dispensaba su propia marca de cervezas. Aunque su existencia está plenamente contrastada,<sup>118</sup> no ha sido posible hallar más pruebas de que, efectivamente, fabricase cerveza.

---

<sup>117</sup> *Enciclopedia de la Industria...*, voz: “Cervecería Llorente”,  
<http://www.funjdiaz.net/comercio/ficha.php?id=1663>

<sup>118</sup> ARMV, signatura: 50758-1, 50785-1, 50506-3, 50506-3, 50318-1 y 51065-1.



## IV. HÁBITOS Y CONSUMO DE CERVEZA EN VALLADOLID

El consumo de cerveza en España fue siempre minoritario hasta mediados del s. XX al entrar en competencia con bebidas tradicionales, especialmente el vino. Este producto, como ya se ha mencionado, formaba parte fundamental de la dieta dado su bajo precio, poder nutricional y posibilidad de adquisición y producción local. La cerveza en Europa, donde gozaba de un consumo masivo y mayoritario, cumplía la misma función. Este hecho marcó firmemente la pauta de consumo en España.

La cerveza era un producto caro debido a que era una industria reciente que necesitaba importar costosas materias primas y maquinaria y a que su reciente liberalización como estanco real provocó que la competencia fuese escasa. Si atendemos al estudio que García Barber hace para la ciudad de Madrid comparando los precios de la cerveza y el vino -no existiendo ninguna razón por la cual no podamos extrapolar dichas conclusiones de manera general al resto de España- el precio del vino siempre estuvo por debajo del de la cerveza, con la excepción de la década de 1870 pues la plaga de filoxera de las viñas francesas alzaron el precio del vino por encima del de la cerveza, que una vez pasada, volvió a situarse por debajo de este, aunque las distancias fueron cada vez menores. De este modo hasta bien entrado el s. XX, la cerveza fue un producto destinado al consumo de las clases pudientes y burguesas, por ello, se bebía en sus establecimientos tradicionales: cafés, casinos, salones de baile, cervecerías, hoteles, balnearios... además de practicarse un consumo doméstico tras su adquisición directamente en fábrica o en puntos de venta autorizados, bien de la propia fábrica, bien concesionarios.

A modo de caracterizar el consumo de cerveza en España, si analizamos el testimonio publicado en el periódico *El Globo* el 3 de septiembre de 1905 para la ciudad de Madrid que recoge García Barber<sup>119</sup> observamos que añadido al mayor precio, se veía como una bebida extranjera, lo que dificultó su implantación. Así mismo, se concluye como ya en este año imperan las cervezas lager, con objetivo de ser una bebida refrescante y servida en un tipo característico de vaso o tamaño, tal y como ocurre en la actualidad con la popular “caña”. Cabe decir que aquí la palabra bock se refiere a un tipo de vaso y no a un estilo cervecero, como podrían ser las doble o triple bock que hemos visto que fabricaban algunas marcas.

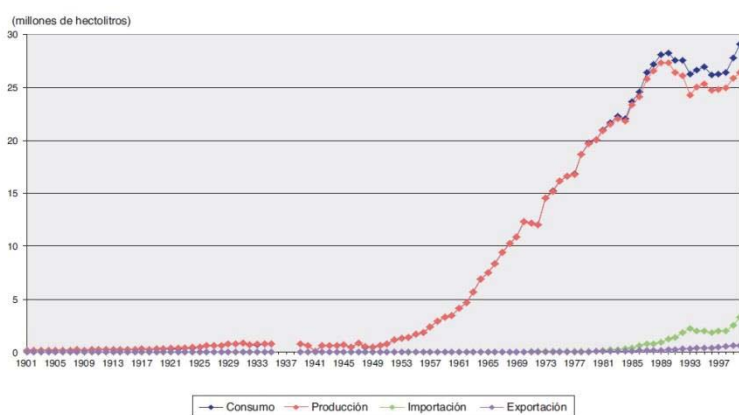
---

<sup>119</sup> Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 359 y anexo fig. 20.

Unido al mayor coste, el producto gozaba de cierta consideración exótica, lo que animó a su consumo entre las capas con mayor nivel cultural, que a su vez, eran aquellas que podían permitirse un consumo habitual. Así mismo, su ingesta se popularizó en verano como bebida refrescante, algo que corroboran los anuncios hallados en el diario *El Norte de Castilla*, pues se concentran la mayoría de los anuncios sobre cerveza poco antes del inicio de los meses calurosos.<sup>120</sup>

Esta venta, animada por la difusión de la cultura americana proveniente de Estados Unidos que recorrió Europa durante las primeras décadas del s. XX, hizo que comenzase a ser cada vez más popular y que apareciese el bar, un lugar estrecho, carente de mesas, con una larga barra donde se servían los *cocktails* americanos y, por supuesto, cerveza, cada vez más asequible dadas las mejoras técnicas y al aumento de la oferta y la competencia, lo que se acompañó de una creciente inversión en publicidad.<sup>121</sup>

El consumo de cerveza alcanza su madurez junto con el desarrollismo de la década de 1960, pues la profunda transformación social afectó también al gusto de los españoles. Generalmente se señalan cuatro factores determinantes: la naturaleza del producto similar a la del vino: natural y moderadamente alcohólico; la transición urbana trajo consigo un cambio de hábitos en la sociabilidad, de la cultura rural de la taberna –dominada por el consumo de vino- se pasó a la del bar caracterizada por la venta de cerveza; la existencia de un precio fijado por el Estado, que lo convierte en un producto muy asequible; y, finalmente, el aumento de la renta per cápita que permitió un mayor gasto en ocio.<sup>122</sup>



Fuente: Alonso Moreno, «El sector cervecero español...», p. 167.

<sup>120</sup> Alonso Moreno, «El sector cervecero español...», p. 166.

<sup>121</sup> Antonio Bonet Correa, *Los Cafés Históricos*. Cátedra, Madrid, 2012, pp. 62-66.

<sup>122</sup> Alonso Moreno, «El sector cervecero español...», p. 169.

Como podemos observar en la gráfica anterior, se reflejan todos los cambios mencionados, el ascenso en la década de 1920, el lógico descenso durante la Guerra Civil y el imparable aumento que sufre el consumo y producción de cerveza a partir de la década de 1950 apoyado en los factores ya mencionados. Resulta interesante comprobar en este modelo como producción y consumo han coincidido a lo largo del s. XX, sin que se produjesen situaciones de sobreproducción o subconsumo.

Esta evolución, tanto del consumo nacional como de sus hábitos, son extrapolables al caso vallisoletano, pues no existen factores que indiquen un evolución distinta como por ejemplo una menor presencia de burguesía, grandes colonias de extranjeros, una situación portuaria, etc. que pudiesen haber influido de manera decisiva en una diferenciación del consumo en dicha ciudad y del resto del país.

Como ya mencionamos en la introducción del presente trabajo, la publicidad ha sido una fuente fundamental para corroborar lo que aquí se ha expuesto.

La venta de cerveza se hacía de diversos modos. Las fábricas situadas en otras provincias normalmente introducían sus productos mediante representantes comerciales, depositarios y concesionarios, muchas veces con carácter de exclusividad. Así tenemos los ejemplos de la fábrica de Santa Bárbara de Madrid cuyo único despacho se situaba en la calle Libertad, 3 y corría a cargo de Ruiz Amado en 1877<sup>123</sup> o el de La Austriaca que en 1905 y 1906 Ricardo de la Maza era su representante en Valladolid desde su cervecería en la calle de la Estación, 7, pero que en 1907 esta concesión cambiará al Café Moderno y al Chalet del Campo Grande que se reabría en pocos meses.<sup>124</sup>

Si atendemos a los anuncios de las cervecerías locales, vemos que estas realizan su venta, principalmente, desde la propia fábrica tanto al por mayor como al por menor, animando desde su publicidad a que se pidan sus cervezas en distintos locales: cafés, cervecerías, fondas, establecimientos de bebidas... gracias a esto, sabemos que tipos de establecimientos eran los destinatarios de estas mercancías. Así tenemos los ejemplos de la fábrica de la Cruz Blanca (San Juan) o la de Gambrinus; de igual manera, fábricas foráneas también lo indican, como La Austriaca.<sup>125</sup>

---

<sup>123</sup> Rafael Vega, *150 años de publicidad en El Norte de Castilla*. El Norte de Castilla, Valladolid, 2006, p. 226 y anexo fig. 2.

<sup>124</sup> Anexo figs. 7, 10, 11 y 14.

<sup>125</sup> Consultar anexo figs. 11, 12 y 13.

Siguiendo con este análisis, vemos como los anuncios de los locales donde se vende cerveza responde claramente a la evolución señalada. Mientras que durante el s. XIX tenemos anuncios como el del establecimiento de Mariano Davo en los jardines del Campo,<sup>126</sup> relacionado con el ambiente social burgués decimonónico de los jardines y paseos, a principios del s. XX se mezcla la publicidad de algunos cafés –como el Nacional, en la Plaza Mayor, que se enorgullece de servir la cerveza Águila Negra-<sup>127</sup> con una explosión de locales dedicados a la venta de este producto tal y como acredita el anuncio de traspaso de la Cervecería Universal situado en la calle Campillo de San Andrés, 10 y 11, la Cervecería Imperial en la calle Santiago, 86 o mediante otro anuncio de traspaso de la Cervecería Española sita en la calle Duque de la Victoria, 17.<sup>128</sup> Resulta curioso el anuncio de la cerveza El Águila Negra donde avisa de la próxima instalación de un pabellón en la Plaza Mayor donde el público podrá degustar su cerveza.<sup>129</sup> Esto nos informa acerca de que ya existían medios modernos de promoción de los productos, además de cierto interés por imitar certámenes similares organizados en Europa donde la cultura de beber cerveza estaba mucho más arraigada. Avanzando los años, en la década de 1920 comienza la andadura como bar de El Lion d'Or de Ángel Santos y Victorino Carracedo en la Plaza Mayor<sup>130</sup> y ya en las siguientes décadas comienzan a abundar los anuncios de bares y cafeterías, que sin expresar de manera explícita la venta de cerveza, se la debemos suponer.<sup>131</sup> En 1960 hallamos un anuncio de la cerveza San Miguel<sup>132</sup> que nos sirve para mostrar como ya han cambiado las pautas de consumo, pues anima a que este producto se tome en verbenas, terrazas, de noche..., es decir, promociona un consumo ligado a un ocio más universal y popular.

---

<sup>126</sup> Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 220 y anexo fig. 3.

<sup>127</sup> Anexo fig. 6.

<sup>128</sup> Anexo figs. 5, 8 y 17.

<sup>129</sup> Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 228.

<sup>130</sup> *Ibidem*, p. 221; *Enciclopedia de la Industria...*, voz: “Bar Lion d'Or”, <http://www.funjdiaz.net/comercio/ficha.php?id=39>; anexo fig. 18.

<sup>131</sup> Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 222-223.

<sup>132</sup> *Ibidem*, p. 232 y anexo fig. 19.



## V. CONCLUSIONES

A modo de recapitulación, la industria cervecera española tuvo su origen a finales del s. XVIII en la zona de Santander con motivo de las nuevas leyes relacionadas con el comercio con América. El fin de las restricciones y la llegada del liberalismo a España permitió un lento desarrollo a lo largo del s. XIX, acelerado durante la segunda mitad del mismo, aunque estas serán de carácter local con ventas limitadas en otras provincias y sin crear sociedades que agrupen varias fábricas o tengan vocación nacional. A principios del s. XX hemos visto como empieza a organizarse el sector y comienzan a redactarse las primeras regulaciones, así mismo, comienza la creación de sociedades de ámbito nacional que buscan su expansión creando nuevas fábricas o favoreciendo la concentración. Durante la Guerra Civil y el régimen de Franco esta industria sufrió una evolución similar al resto, primero con dificultades debido a la escasez y marcada por la intervención de precios y salarios, y posteriormente, gozando de un enorme crecimiento gracias al desarrollo de la década de 1960. La democracia trajo la liberalización total del sector que, unido a su inclusión en la CEE, permitió la entrada masiva de capital extranjero, haciendo que la mayoría de marcas y compañías en la actualidad estén en manos de grandes sociedades multinacionales.

Aplicando este resumen al contexto de las compañías que aquí nos ocupan, vemos como las fábricas de Santander y Valladolid pertenecientes a Cervezas de Santander S.A. y posteriormente a Unión Cervecera S.A. observamos que se cumple perfectamente este patrón, llegando, en momentos, a liderarlo. Así, La Cruz Blanca y La Austriaca fueron durante el s. XIX unas de las más potentes a nivel nacional con cierta presencia en otras provincias, llegando hasta tal punto este hecho que decidieron unirse para dejar de competir. Es también a principios del s. XX cuando ya comienza el proceso de expansión para lograr presencia en todo el ámbito nacional con la adquisición de la fábrica San Juan de Valladolid, Santa Bárbara en Madrid, El Gallo en Salamanca, La Gaditana en Cádiz, etc. Avanzando el tiempo, en la década de 1970 y 1980 los acuerdos entre Unión Cervecera y compañías extranjeras siguen la misma evolución que el resto de empresas nacionales, hasta que finalmente los criterios económicos hicieron que desapareciese absorbida por Cruzcampo. Por tanto, se demuestra como Santander y Valladolid estuvieron desde el s. XIX en la primera línea de esta industria, compitiendo a nivel nacional con otras como Madrid, Sevilla o Barcelona, aunque, evidentemente, a una menor escala de concentración de fábricas.

Así mismo, el resto de fábricas de estas dos ciudades no integradas en Cervezas de Santander/Unión Cervecera, responden a lo explicado para el s. XIX: pequeñas fábricas familiares destinadas a un consumo local, que desaparecerían en cuanto comenzase la consolidación de los grandes grupos.

Si pasamos a analizar las personas involucradas en el desarrollo de esta industria para los casos que hemos presentado, vemos como los grandes inversores vallisoletanos no apostaron por este sector, debido probablemente a los mayores réditos que representaba la inversión en el ferrocarril, el Canal de Castilla, la industria harinera y azucarera, etc. No obstante, en el caso santanderino si hubo capital de los grandes inversores locales como el Marqués de Valbuena o Emilio Botín. Sin embargo, observamos que en el caso de ambas ciudades, dominaba el capital de personas de procedencia extranjera, concretamente Suiza, siendo el caso de Fanconi y Matosi, dueños de la fábrica de San Juan en Valladolid, y de los Olgiate, emparentados con los anteriores, dueños de La Cruz Blanca. Esta relación de parentesco es muy probable que favoreciese la realización de inversiones conjuntas, así vemos como Matosi, Fanconi y Cía eran a su vez accionistas de La Cruz Blanca S.A. controlada por los Olgiate. Los motivos que llevaron a estos extranjeros afincados en España a invertir en esta incipiente industria son mera especulación, pero podemos intuir que al estar sectores más dinámicos ya copados por inversores nacionales o grandes compañías extranjeras esto les llevó a buscar otros sectores desatendidos. Añadido a lo anterior, tal vez se decantaron por la cerveza debido al auge que estaba teniendo su industria por toda Europa, pensando que tarde o temprano dicho fenómeno alcanzaría España.

Conviene llamar la atención sobre el hecho de que, al contrario que ocurre en la inmensa mayoría del resto de sectores económicos, donde Valladolid y su burguesía lideran la producción, el consumo y la inversión relegando Santander a un puesto secundario y dependiente, siendo en ocasiones, poco más que un inversor complementario o el agente que posibilita la salida de los productos castellanos por su puerto. En la industria cervecera vemos un claro liderazgo santanderino, llegando al punto que las compañías de dicha ciudad integrarán en sí mismas muchas otras del resto de Castilla, incluidas las vallisoletanas más importantes.

De igual modo, resulta interesante observar como hasta las primeras décadas del s. XX a pesar de ser Castilla una región rica en producción de cereales, las variedades necesarias

para esta industria no eran cultivadas, siendo necesaria su importación desde Francia y Alemania. Algo similar ocurrió con el cultivo de lúpulo, que a la postre se convertiría en un importante polo de desarrollo de León y la zona de Carrizo.

Respecto al consumo y sus hábitos en Valladolid podemos concluir que tampoco representó un caso distinto al del conjunto nacional. Tal y como observamos por la publicidad, durante el s. XIX su ingesta era realizada por las capas burguesas en los lugares donde habitualmente se reunía esta clase social: cafés, salones de baile, jardines y terraza, etc. y consumiéndose en verano predominantemente. Durante el s. XX aparecen los bares y la demanda comienza a desestacionalizarse. A partir de 1960 los anuncios de bares, cafeterías y cerveza se multiplican, animando a un consumo mucho más popular y masivo.

En definitiva, en Valladolid y Santander existió un pujante sector industrial cervecero -claramente liderado por la segunda ciudad- y que gracias a su relación y fusión en la compañía Cervezas de Santander S.A. pudo competir a nivel nacional con otras grandes marcas como Mahou, Cruzcampo, El Águila, Damm...



## VI. BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- Alonso Moreno, «El sector cervecero español en el siglo XX. Una visión desde dentro: El Alcázar», *Investigaciones de Historia Económica*, vol. 9, nº 3, 2013, pp. 165-174.
- , «Historia de la cerveza y su introducción en España», *Cerveza y Malta*, nº 197, 2013, pp. 35-41
- Ana Vega, *Bollos de mantequilla de Bilbao: El Amparo o el bollo primigenio*. <http://www.biscayenne.com/2012/11/bollos-de-mantequilla-de-bilbao-el.html> consultada el 09/06/2015.
- Anna Blasco, Manuel Edo, María Josefa Villalba, «Evidencias de procesado y consumo de cerveza en la cueva de Can Sadurní (Begues, Barcelona) durante la Prehistoria», en Mauro Severo Hernández Pérez, Jorge A. Soler Díaz y Juan Antonio López Padilla, *IV congreso del Neolítico Peninsular*, Museo Arqueológico de Alicante, Alicante, 2008, pp. 428-431.
- Antonio Bonet Correa, *Los Cafés Históricos*. Cátedra, Madrid, 2012, pp. 62-66.
- Bordoni, «Evoluzione dell'emigrazione poschiavina dal 1850 al 1980», *Quaderni grigionitaliani*, vol. 4, octubre 1983, pp. 341 – 356.
- César Estornes, *El Café Suizo de Bilbao, Matossi y Fanconi*. <http://memoriasclubdeportivodebilbao.blogspot.com.es/2011/11/el-cafe-suizo-de-bilbaomatossi-y.html> consultada el 09/06/2015.
- Encarnación-Niceas Martínez Ruiz, *Reinosa hace 100 años*, 2003. [http://www.vacarizu.es/Cuadernos/Cuaderno\\_1/Reinosa\\_cien.htm](http://www.vacarizu.es/Cuadernos/Cuaderno_1/Reinosa_cien.htm) consultada el 10/06/2015.
- Francisco Feo Parrondo, «La industria cervecera en España», *Anales de Geografía*, nº 25, 2005, pp. 163-178.
- Hugo de la Hera, *Cervezas Vallisoletanas S. XIX y XX*. 2012. <http://birrioteca.blogspot.com.es/2012/05/cervezas-vallisoletanas-s-xix-y-xx.html> consultadas el 10/06/2015
- Ildefonso Muñoz Navarro (ed.), *El Pisuerga. Almanaque, guía-indicador y anunciantes de Valladolid para 1887*. Imprenta de Agapito Zapatero, Valladolid, 1886.

- Javier Lozano, «Ayuno a base de cerveza: Así vivían la Cuaresma unos ingeniosos monjes» *Libertad Digital*, 17/03/2015. <http://www.libertaddigital.com/cultura/2015-03-17/ayunar-toda-la-cuaresma-asi-eran-los-monjes-que-solo-vivian-a-base-de-cerveza-1276543359> consultada el 13/06/2015
- Luis Javier Calvo Angulo, "*Cervezas Cantabria" de Reinosa*, 2014.  
<http://botellasserigrafia.das.blogspot.com.es/2014/02/cervezas-cantabria-de-reinosa.html> consultada el 10/06/2015.
- , *La Castellana, una desconocida fábrica de cerveza en Reinosa*, 2015.  
<http://botellasserigrafia.das.blogspot.com.es/2015/03/la-castellana-una-desconocida-fabrica.html> consultada el 10/06/2015.
- , *La Austriaca*, 2015. <http://botellasserigrafia.das.blogspot.com.es/2015/06/la-austriaca.html> consultada el 13/06/2015.
- Manuel A. Rojo Guerra, *Un brindis con el pasado: la cerveza hace 4500 años en la Península Ibérica*. Universidad de Valladolid, Secretariado de publicaciones e Intercambio Editorial, Valladolid, 2006.
- Pedro Perero Íñigo, «Historia de las cervecías españolas. Raíces de Cervezas de Santander, S.A. y Unión Cervecera S.A. (1ª parte)», *Cerveza y Malta*, nº 156, 2002, pp. 65–76.
- «Historia de las cervecías españolas. Raíces de Cervezas de Santander, S.A. y Unión Cervecera S. A. (2ª parte y final)», *Cerveza y Malta*, nº 157, 2003, pp. 59-71.
- Rafael Vega, *150 años de publicidad en El Norte de Castilla*. El Norte de Castilla, Valladolid, 2006
- Steve Huxley, *La cerveza... poesía líquida. Un manual para cervesiáfilos*. Ediciones Trea S.L., Gijón, 1996.
- Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación de la industria cervecera en España, siglo XVI – 1913*. Universitat de Barcelona, Barcelona, 2013.

## VI.1. Fuentes

Archivo Municipal de Valladolid: 50758-1, 50785-1, 50506-3, 50506-3, 50318-1, 51065-1, CH 388-266, CH 393-170, CH 270-6 y CH 416-17

*El Norte de Castilla*: (09/01/1905), (19/01/1905), (23/01/1905), (30/04/1905), (02/11/1905) (09/04/1906), (05/09/1906), (05/05/1907), (06/06/1907), (24/06/1907), (15/04/1908), (20/04/1908) y (22/07/1908).

*Enciclopedia de la Industria y el Comercio de Valladolid*, voces: “Bar Lion d'Or”, “Café Suizo / Ideal Bouquet”, “Cervecería Llorente”, “Cerveza de San Pedro”, “Gran fábrica de licores de Paredes y Díez” y “Sociedad Gambrinus”.

## VI.2. Bibliografía adicional

Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, <http://www.aetcm.es> consultada el 11/06/2015.

Centro de Información Cerveza y Salud, <http://www.cervezaysalud.es> consultada el 11/06/2015.

Club Español de Coleccionismo Cervecerero, <http://www.celce.org> consultada el 11/06/2015.

Hildegarda de Bingen, *Libro de medicina sencilla, Physica. Libro sobre las propiedades naturales de las cosas creadas*. Akron, Madrid, 2009.

International Trappist Association, <http://www.trappist.be/en/pages/the-international-trappist-association> consultada el 14/06/2015.

José Luis García Ruiz y Constanza Laguna Roldán, *Cervezas Mahou 1890 -1997. Un siglo de tradición e innovación*. LID, Madrid, 1999

Louis Pasteur, *Ouvres de Pasteur. 2, Fermentations et générations dites spontanées*. Masson et Cie., París, 1922.

———, *Ouvres de Pasteur. 5, Études sur la bière*. Masson et Cie., París, 1928.

Michael Jackson, *Ultimate Beer*. DK, Reino Unido, 1998.

———*Great Beer Guide*. DK, Reino Unido, 2000.

———*Beer Companion*. Courage Books, EE. UU., 2007.

Revista *Bar&Beer*, <http://www.bar-beer.com> consultada el 11/06/2015.

Rodney Habbershaw, *El Vuelo del Águila*. LID, Madrid, 2009.

Tim Hampson (ed.), *The beer book*. Dorling Kindersley, Londres, 2008.

Samuel Adams Brewery, <https://www.samueladams.com/craft-beers/triple-bock> consultada el 13/06/2015.



## VII. ANEXO

**FABRICA DE CERBEZA  
DEL NORTE.**

*de Francisco Geiler, en el callejon de  
los Toros.*

El dueño de tan acreditado establecimiento tiene la mayor satisfaccion en manifestar al público de dentro y fuera de esta capital, que para la próxima estacion de verano, tiene un abundantisimo surtido de cerbezas de todas clases, que puede asegurar sin recelo de que se le contradiga, pueden competir con las de las mejores fábricas del extranjero.

Figura 1. Anuncio de la Fábrica de Cerveza del Norte (Bilbao) aparecido en *El Norte de Castilla* en 1864.

Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 226.

**CERVEZA DE BAVIERA**  
**de la fábrica de Santa Bárbara,**  
**MADRID.**

---

A 20 reales docena sin casco y 2 reales una botella.  
Único despacho en Valladolid LIBERTAD 3.

**RUIZ AMADO**

Figura 2. Anuncio de la Fábrica de Santa Bárbara (Madrid) aparecido en *El Norte de Castilla* en 1877. Rafael

Vega, *150 años de publicidad...*, p. 226.

**MARIANO DAVÓ.**

**Nuevo establecimiento de refrescos  
en los jardines del Campo.**

*Helados superiores y cervezas de las mejores fábricas.*

Las grandes reformas realizadas en tan ameno sitio me han decidido a improvisar un sencillo pabellon donde se servirán con el mayor esmero, como tengo acreditado de siempre, los artículos indicados.

Mucho habria podido hacerse por la importancia de los paseos y jardines; pues lo avanzado de la estacion y el ser este pabellon interino al que se halla en proyecto, me impide estenderme como desearia y tal sitio se merece. 5954

Figura 3. Anuncio de establecimiento de refrescos de Mariano Davo aparecido en *El Norte de Castilla* en 1879. Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 220.

**VENTA DE FABRICA DE CERVEZA Y GASEOSAS  
SALAMANCA**

Por falta de salud, su dueño desea vender esta acreditada fábrica de cerveza única en esta provincia, sin competencia, buenas condiciones para explotar en gran escala; fundada hace 27 años; fábrica de nueva planta hace 12 años, con gran jardín para venta al por menor, en el mejor sitio de Salamanca. Para tratar, su dueño José Vonarburg.

Figura 4. Anuncio de venta de una fábrica de cervezas y gaseosas en Salamanca. *El Norte de Castilla* 9/01/1905.

**Se traspasa** en buenas condiciones el acreditado establecimiento titulado «Cervecería Universal», sito en el Campillo de San Andrés números 10 y 11, esquina a la calle de la Mantería.

Para tratar, con su dueño en el mismo establecimiento.

Figura 5. Anuncio de traspaso de la Cervecería Universal. *El Norte de Castilla* 19/01/1905.

# Café Nacional

## 46, PLAZA MAYOR NÚM. 46

Terminadas ya las obras del elegante decorado de este nuevo establecimiento, a su competencia en su género, esta tarde se inaugura al público. Se servirá, como ha venido haciéndose hasta ahora, además de la sin rival cerveza del Agulla Negra, de Colloto Asturias, sidras especiales, café y toda clase de licores.

**46, Plaza Mayor, 46**

Figura 6. Anuncio de inauguración del Café Nacional. *El Norte de Castilla* 23/01/1905.

# LA AUSTRIACA

## GRAN FABRICA DE CERVEZAS EN SANTANDER

Cuantos deseen adquirir aquí las selectas cervezas que esta renombrada fábrica elabora, pueden dirigir los pedidos a su representante en esta plaza don Ricardo de la Haza, (calle Estación, 7), quien previamente facilitará notas de precios y demás pormenores precisos.

Figura 7. Anuncio de la fábrica de cervezas La Austriaca (Santander). *El Norte de Castilla* 30/04/1905.

# Buñuelos de viento

Cervecería Imperial, Santiago, 86

Don Esteban Moratino, antiguo cocinero que fué, durante diez años, del Restaurant del Imperial, pone a la venta los exquisitos BUNUELOS DE VIENTO rellenos y sin relleno a 8 pesetas kilo.

Cervecería Imperial, Santiago, 86

El que en años anteriores tuvo su despacho en la Plazuela de la Libertad.

Figura 8. Anuncio de la Cervecería Imperial. *El Norte de Castilla* 02/11/1905.

# GRAN FABRICA DE CERVEZAS DE SAN JUAN

SANTA LUCIA, 11

Cuarenta años de existencia

Especial alemana y gaseosa de  
todas clases.

De venta en todas partes.  
Exportación a provincias.

Figura 9. Anuncio de la fábrica de cervezas San Juan. *El Norte de Castilla* 09/04/1906.

**Pídanse las selectas cervezas**  
**DE**  
**La Austriaca (Santander)**  
**AL REPRESENTANTE EN ESTA PLAZA**  
**Ricardo de la Haza**  
**Estación, 7 (cervecería)**

Figura 10. Anuncio de la fábrica de cervezas La Austriaca (Santander). *El Norte de Castilla* 05/09/1906.

**CERVEZAS DE LA ACREDITADA FABRICA DE SANTANDER**  
**La Austriaca**  
 Servicio á domicilio á pesetas 6 docena de botellas grandes y pesetas 3'50 docena de pequeñas (una y otra sin caico). Cafés, restaurants, fondas y establecimientos de bebidas, precios convencionales.  
 Una vez que se terminen las obras que estamos realizando en el Chalet del Campo Grande, se abrirá el público para vender las cervezas de nuestra marca. Los demás artículos serán servidos por el acreditado Café Moderno.  
**LA AUSTRIACA, teléfono 110. VALLADOLID**

Figura 11. Anuncio de la fábrica de cervezas La Austriaca (Santander). *El Norte de Castilla* 05/05/1907.

**Fábrica de cervezas y gaseosas 'Gambrinus', Valladolid**  
 Premada con medalla de oro en las Exposiciones de París, Londres, Palermo y Valladolid.  
 Elabora higiénicas y puras cervezas alemanas de mesa, especiales Beer y Victoria, á precios económicos y tan selectas como puedan serlo las de mejores marcas nacionales y extranjeras.  
 Gaseosas de fresa, limón, naranja, frambuesa, zarzaparrilla, piña, granadina y algar.  
 Pídanse en la fábrica, cafés, fondas y establecimientos de bebidas y fijen bien los corchos que llevan marcado á fuego el nombre de Gambrinus para no ser sorprendidos.

Figura 12. Anuncio de la fábrica de cervezas y gaseosas Gambrinus. *El Norte de Castilla* 06/06/1907.



**Figura 13.** Anuncio de la fábrica de cervezas La Cruz Blanca (Santander). *El Norte de Castilla* 24/06/1907.



**Figura 14.** Tarjeta postal del Chalet del Campo Grande de Valladolid de principios del siglo XX donde se presenta como depositaria de cervezas La Austriaca para dicha plaza. Obtenida en <http://www.todocoleccion.net/postales-valladolid/postal-valladolid-chalet-campo-grande-fabrica-cervezas-austriaca~x24485557> consultada el 10/06/2015.

**HIELO ARTIFICIAL**  
Ventas al por mayor y menor, en la  
fábrica de cerveza «Gambrinus».

Figura 15. Anuncio de venta de hielo por parte de la fábrica de cervezas Gambrinus. *El Norte de Castilla*  
15/04/1908.

**Gaseosista**  
práctico y con buenas referencias, se necesita  
en la fábrica de cervezas de San Juan, á don-  
de pueden dirigirse.

Figura 16. Anuncio de empleo para un gaseosista para la fábrica de San Juan. *El Norte de Castilla* 20/04/1908.

**Cervecería Española**  
Se traspasa este antiguo y acreditado esta-  
blecimiento, por dedicarse su dueño á otra  
industria.  
Informan en la misma, Duque de la Vic-  
toria, 17. 12.683

Figura 17. Anuncio de traspaso de la Cervecería Española. *El Norte de Castilla* 22/07/1908.



## **Café extra**

**Primera casa en despacho de cervezas  
y refrescos de las mejores clases**

**Legítimas y de las más acreditadas marcas**

**EN BREVE GRAN ACONTECIMIENTO**

**¿Qué será?**

## **Bar Lyon D'Or**

**Plaza Mayor, 9 y 10.-Teléfono 1.003**

**Manuel Vicente Gil**

Figura 18. Anuncio del bar Lion d'Or aparecido en *El Norte de Castilla* en 1924. Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 221.

ESTE



## Bailes y verbenas

En las terrazas, en las noches veraniegas, haga más "espumosa" su alegría, bebiendo la inigualable Cerveza SAN MIGUEL. Es la cerveza que le brinda su delicada transparencia, su fino y confortante sabor. Elaborada con maltas propias y los lúpulos más selectos, en unas modernísimas instalaciones.



ALV-16



SAN MIGUEL,  
FABRICAS DE CERVEZA Y MALTA, S. A.  
LERIDA

Distribuidor en Valladolid:  
ANTONIO P. DE MOLINA  
Santiago, 5 - Telfs. 28032-22599 - VALLADOLID



### Cortesía de la ruta

Para que usted circule más cómodamente por carretera, todo vehículo SAN MIGUEL lleva la inscripción **USTED PRIMERO PIDAMOS PASO** y al paso le será cedido con un alegre saludo de su conductor.

Figura 19. Anuncio de cervezas San Miguel aparecido en *El Norte de Castilla* en 1960. Rafael Vega, *150 años de publicidad...*, p. 232.



*“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...”*

**Figura 20.** Texto aparecido en el diario madrileño *El Globo* 03/09/1905. Recogido por Xavier García Barber, *Los orígenes y la implantación...*, p. 359

*“La cerveza es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto procedente de malta de cebada, sola o mezclada con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometido a un proceso de cocción. La malta puede ser sustituida por malta de cereales, granos crudos que contengan féculas, así como azúcares, siempre que las sustancias añadidas no excedan del 50% en masa de la materia prima utilizada.”*

**Figura 21.** Texto referente a la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y de la malta líquida según el Real Decreto 53/1995.