

Els inicis de la indústria cervesera a Barcelona, 1815-1870

The beginnings of the brewing industry in Barcelona, 1815-1870

per Xavier Garcia Barber

RESUM:

A partir del final de la guerra del Francès van anar apareixent diversos fabricants de cervesa a Barcelona, molts dels quals procedents d'estats alemanys, aportant un increment en la capacitat productiva del sector. Paral·lelament, va tenir lloc un creixement del consum de cervesa que va situar Barcelona com la segona ciutat espanyola, per darrere de Madrid. L'aparició d'aquesta indústria va disposar de proteccions per part del govern, fiscals, respecte al vi i als aiguardents, i aranzelàries, amb relació al comerç exterior. El final de la cronologia investigada coincideix amb el començament de la fabricació de cervesa de baixa fermentació en detriment de la d'alta fermentació que s'havia produït fins aleshores, deixant enrere una indústria atomitzada i artesanal.

PARAULES CLAU:

Cervesa, cervesera, cerveser, cerveseria.

ABSTRACT:

From the end of the Spanish War of Independence breweries began to appear in Barcelona, many of them founded by master brewers from the various German states, as a result of which the production capacity of the sector increased very noticeably during this period. A parallel increase in the consumption of beer put Barcelona in second place amongst Spanish cities, behind Madrid, in this respect. The emergence of the industry benefited from government protection both from taxes, relatively to wine and spirits, and from foreign competition. The study leaves off at the point in time when the production of bottom-fermented beer displaced that of top-fermented beer and, with it, an atomistic artisanal industry.

KEY WORDS:

Beer, brewer, brewery, brewing.

Introducció

Entre 1815 i 1870 va tenir lloc l'aparició i el primer desenvolupament de la indústria cervesera a Barcelona.¹ L'any final del període està escollit per motius tecnològics, ja que en aquesta dècada comença a Espanya, i precisament a la capital cata-

1. Aquest article forma part de la meua tesi doctoral que van dirigir Paloma Fernández Pérez i Àngel Calvo, als qui agraeixo la seva gran professionalitat, coneixements i paciència.

Data de recepció: febrer 2014; versió definitiva: juny 2014.

lana de la mà d'August Kuentzman Damm, la fabricació de cervesa de baixa fermentació, en substitució de la d'alta fermentació que s'havia estat produint fins al moment. Davant les seves necessitats més grans de costos fixos, entre les quals es troba la tecnologia de fred artificial, sorgirà un sector cerveser amb alts nivells d'industrialització, fora dels trets artesanals que l'havien caracteritzat fins llavors, i que en poques dècades donarà lloc a l'aparició d'economies d'escala, una concentració de la producció i la implantació d'un mercat dominat per comptades companyies. L'objectiu d'aquesta investigació és posar en relleu els orígens d'una modesta indústria cervesera a Barcelona en un àmbit en què el vi i els aiguardents dominaven el consum de begudes alcohòliques.

Per entendre com es va desenvolupar la indústria cervesera a la capital catalana en la seva etapa artesanal d'alta fermentació, l'estructura d'aquest article ofereix, en el primer apartat, una descripció de l'oferta amb l'exposició dels agents productius. Seguidament, en el segon, s'exposen les qüestions referents a la demanda. Finalment, en el darrer s'apunta al marc institucional amb relació a la protecció que el govern va atorgar al sector cerveser respecte a la fiscalitat i el comerç exterior.

Les raons que justifiquen aquesta investigació són quatre. En primer lloc, Barcelona esdevingué entre el darrer quart del segle XIX i el primer decenni del XX el primer productor de cervesa a escala espanyola. En aquest darrer període, amb l'arribada de les economies d'escala esmentades, en combinació amb processos d'associacionisme i fusions entre els principals fabricants cervesers, es materialitzarà una concentració de l'oferta en només dues companyies operatives a partir de 1910, la S. A. Damm i Ernesto Petry (antiga Moritz, Luis y Cía).

D'altra banda, tot i que aquest sector va ser d'escassa importància en els seus inicis, avui en dia cal emfatitzar la prominent situació de la indústria cervesera a Barcelona i en general a tota la península. Si l'any 1961 Espanya continuava sent un país fonamentalment de consum vinícol, amb un pes del 65% del vi sobre el consum per càpita, un 24% per als alcohols i un 11% per a la cervesa,² en una mica més de quaranta anys aquesta situació s'ha invertit. Efectivament, el consum per càpita de cervesa a Espanya a l'any 2010 representa gairebé un 51% sobre el total de begudes alcohòliques, seguit dels alcohols amb el 29% i el vi amb una mica més del 20%.³ En definitiva, des de la dècada dels anys vuitanta del segle XX, la cervesa ha esdevingut la primera beguda alcohòlica de consum entre els espanyols. En l'àmbit de la Unió Europea, Espanya s'ha situat el 2011 com a quart fabricant d'aquesta beguda, per darrere d'Alemanya, Gran Bretanya i Polònia.⁴ Per la seva part, a escala mundial destaca com a desè productor, per darrere de Xina, Estats Units, Brasil, Rússia, Alemanya, Mèxic, Japó, Gran Bretanya i Polònia l'any 2012.⁵ En l'actualitat es pot afirmar que el sector cerveser és clau en el panorama agroa-

2. «WHO Global Alcohol Database» (2010), J. SWINNEN (ed.), *The economics of beer*, Oxford, Oxford University Press, 2011, 131.

3. «WHO Global Alcohol...», 131.

4. *The Brewers of Europe*, 6.

5. *The Barth-Haas Group and Germain Hansmaennel*, 13.

limentari espanyol, assolint les vendes de cervesa 31.500.000 hectolitres i el consum per càpita, 46,3 litres per habitant el 2013.⁶

Un tercer motiu per endinsar-se en els seus orígens a Barcelona té a veure amb la manca d'estudis d'investigació sobre les arrels d'aquest sector a la capital catalana i, per extensió, a tot Espanya. Sobre la temàtica cervesera, al segle XIX destaquen obres de caràcter eminentment tècnic, en què aquesta beguda comparteix en alguns casos protagonisme amb d'altres, com ara el vi i la gasosa.⁷ Cal esmentar a més, que la major part d'autors no van ser especialistes en el tema, sinó que en general les seves inclinacions professionals van ser molt diverses, revelant en alguns casos escassa formació tècnica especialitzada en la fabricació de la beguda, encara que també molta curiositat. D'altra banda, des de la darrera dècada del segle XX, han aparegut diverses monografies sobre l'evolució d'algunes companyies cerveseres centenàries que apunten de manera breu alguns indicis sobre la indústria cervesera espanyola del XIX. La primera correspon al llibre commemoratiu de Mahou (1890-1998) de José Luis García Ruiz, autor de la part dedicada a la història de la companyia.⁸ La següent, va ser realitzada per celebrar els 125 anys de la S. A. Damm (1876-2001) per Francesc Cabana.⁹ La tercera, per commemorar el centenari d'Estrella Galícia (1906-2006), amb Luis Alonso com a autor de la part dedicada a la història de l'empresa.¹⁰ La darrera està elaborada per Rodney Habbershaw entorn del centenari i posterior desaparició d'El Àguila (1900-2000).¹¹ D'altra banda, es poden esmentar cinc més de menor repercussió. La primera, referent als primers setanta anys de la companyia canària Tropical (1924-1993), una monografia que

6. CERVECEROS DE ESPAÑA, *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España 2011*, Madrid, Cerveceros de España, 2012, 18.

7. B. ARAGÓ, *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases, adicionado con una guía práctica da la fabricación de las sidras y cervezas*, Madrid, Librería Central de Mariano Escribano, 1871; J. BALIUS, *Fabricación de las cervezas y gaseosas consideradas como industria lucrativa*, Barcelona, Saurí y Sabater, 1895; J. M. BALLESTEROS, *Opúsculo sobre la cerveza*, Madrid, Imprenta de Norberto Llorenç, 1827; J. M. CALVO, *Notas para la cartera del viticultor o fabricante de vinos, cervezas y licores*, Madrid, Imprenta de Manuel G. Hernández, 1879; L. CAMPANO, *Manual del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas*, París, Librería de Rosa y Bouret, 1869; B. CORTÉS, *Las cervezas y sus adulteraciones nocivas a la salud*, Madrid, Imprenta y Fundición de M. Tello, 1879; J. LÓPEZ Y CAMUÑAS, *Perla vinícola*, Madrid, Librería de Cuesta, 1876; L. MARTÍNEZ, *Manual para la fabricación de vinos y modo de remediar sus alteraciones*, Madrid, Imprenta de Manuel Álvarez, 1848; V. ORDÓÑEZ, *Química doméstica*, Madrid, Saturnino Calleja Editor, 1876; J. M. RUIZ, *Tratado teórico y práctico de la fermentación espirituosa y alcohólica*, Granada, Imprenta y Librería de Manuel Sanz, 1845; G. SOTOMAYOR, *Bebidas alcohólicas y fermentadas, vinos, licores, horchatas y cerveza*, Barcelona, Manuel Saurí, 1893; P. VALSECCHI, *El moderno destilador-licorista, aguardientes, jarabes, cervezas, vinos y vinagres*, Barcelona, Manuel Saurí, 1877.

8. J. L. GARCÍA RUIZ i C. LAGUNA ROLDÁN, *Cervezas Mahou 1890-1998. Un siglo de tradición e innovación*, Madrid, LID, 1999.

9. F. CABANA, *S. A. Damm: Mestres cervesers des de 1876*, Barcelona, S. A. Damm, 2001.

10. L. ALONSO i R. VILLARES, *Estrella de Galicia, una empresa, un siglo, 1906-2006*, A Coaña, Estrella Galicia, 2006.

11. R. HABBERSHAW, *El vuelo del Águila*, Madrid, LID, Madrid, 2009.

presenta l'evolució de les seves xifres de negoci sense gaires més referències.¹² La segona il·lustra els quaranta primers anys de San Miguel (1957-1997), ajustant-se el seu cas al d'una obra de màrqueting destinada al gran públic.¹³ La tercera, escrita de la mà editorial de Moritz, exposa l'evolució de la companyia des de 1856 de manera breu, dirigida igualment al gran públic.¹⁴ Finalment, les dues últimes giren entorn de la cervesera El Alcázar (1928-1993)¹⁵ i els 75 anys d'activitat de Cervezas Alhambra (1925-2000).¹⁶ Fora de monografies, es pot destacar un capítol d'Àngel Calvo en l'obra coordinada per Emili Giralt, *Vinyes i vins: mil anys d'història*, que tracta breument sobre la indústria cervesera de Barcelona entre la fi del segle XIX i el principi del XX, en què l'autor esmenta que «los inicios de la industria cervecera son oscuros, por mal documentados».¹⁷ Finalment, cal fer menció d'un capítol escrit per Pilar Corella a *Anales del Instituto de Estudios Madrileños* sobre l'arribada de la fabricació de cervesa a Madrid entre els segles XVI i XVIII.¹⁸ En contraposició, la bibliografia estrangera ha de qualificar-se de prolífica. Autors britànics, nord-americans, holandesos, alemanys o suecs, entre d'altres, han desenvolupat abundosos estudis sobre aquest sector en els seus països d'origen. Sens dubte, una de les principals motivacions per a la seva divulgació ha residit en l'apreciable aportació del sector cerveser a les seves economies nacionals.¹⁹

12. S. LUXÁN i J. L. QUESADA, *La industria cervecera en Canarias. Desarrollo y evolución de la marca Tropical*, Las Palmas de Gran Canaria, Compañía Cervecera de Canarias, 2005.

13. M. MARGARIT, *De reyes y guerreros: San Miguel, 40 años de historia*, Barcelona, P.A.U., 1997.

14. CERVEZAS MORITZ, *Moritz Barcelona 1856*, Barcelona, Cervezas Moritz, 2007.

15. A. MORENO, «Desarrollo de una cervecera en una región poco desarrollada a la luz de los acontecimientos contables: El Alcázar, 1928-93», *De Computis. Revista Española de Historia de la Contabilidad* 15, 2011, 160-204.

16. M. TITOS, «Cervezas Alhambra cumple 75 años de actividad en la provincia de Granada», *Ideal*, 1 de febrero, 2000.

17. À. CALVO, «Cerveza versus vino. La industria cervecera en Catalunya (Finales del siglo XIX - Comienzos s. XX)», E. GIRALT (coord.), *Vinyes i Vins: Mil anys d'història*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1993, I, 219-234.

18. P. CORELLA, «Cerveza, cerveceros y cerveceras de Madrid», *Anales del Instituto de Estudios Madrileños* XXX, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones, 1991, 467-502.

19. E. AERTS, L. M. CULLEN i R. G. WILSON, *Production, Marketing and Consumption of Alcoholic Beverages*, Leuven, Leuven University Press, 1990; S. BARON, *Brewed in America: The History of Beer and Ale in the United States*, Boston, MA, Little, 1962; P. CLARK, *The English Alehouse: A Social History, 1200-1830*, Harlow, Longman, 1983; H. M. EBLINGER, *Handbook of Brewing: Processes, Technology, Markets*, Weinheim, Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, 2009; T. GOURVISH i R. WILSON, *The British brewing industry: 1830-1980*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994; I. HORNSEY, *A History of Beer and Brewing*, Cambridge, The Royal Society of Chemistry, 2003; P. MATHIAS, *The brewing industry in England, 1700-1830*, Cambridge, Cambridge University Press, 1959; M. NELSON, *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, Londres - Nova York, Routledge, 2005; D. RABIN i C. FORGET, *The Dictionary of Beer and Brewing*, Chicago, Fitzroy Dearborn Publishers, 1998; J. SWINNEN (ed.), *The economics of beer*, Oxford, Oxford University Press, 2011; V. TREMBLAY i C. TREMBLAY, *The U. S. Brewing Industry: Data and Economic Analysis*, Cambridge, MA, MIT Press, 2005; R. UNGER, *A History of Brewing*

Finalment, com a darrera justificació d'aquest article, cal esmentar que Jordi Nadal va iniciar una autèntica escola d'historiadors econòmics interessats a explorar els inicis de les anomenades *indústries no capdavanteres*, entre les quals, i a causa de l'existència preferentment de fonts fiscals i d'empresa, se sap que va destacar de forma prominent la indústria de transformació d'aliments i de begudes. Diferents obres, capítols i articles sobre la indústria de l'oli, el sucre, l'alcohol, les conserves i la farina han rebut en les últimes dècades una atenció especial per part d'alguns historiadors econòmics.²⁰ En canvi, la indústria cervesera ha estat oblidada, qüestió que podria

in Holland, 900-1900, Economy, Technology, and the State, Leiden-Boston, Brill Academic Publishers, 2001. Aquest recull d'obres estrangeres no pretén ser exhaustiu; només en dona alguns exemples de renom.

20. A. PAREJO i J. ZAMBRANA, «La modernización de la industria del aceite en España en los siglos XIX y XX», *La cara oculta de la industrialización española*, Barcelona, Alianza, 1994, 13-42; R. RAMÓN, *Globalisation and the international markets for Mediterranean export commodities: the case of olive oil, 1850-1938*, tesi doctoral, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2010; M. MARTÍN, «Del trapiche a la fábrica de azúcar, 1799-1904», *La cara oculta de la industrialización española*, Barcelona, Alianza, 1994, 43-98; N. PUIG, «Modernización y regulación. La industria alcohólica española, 1856-1953», *La cara oculta de la industrialización española*, Barcelona, Alianza, 1994, 99-126; X. CARMONA, «Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado, 1900-1936», *La cara oculta de la industrialización española*, Barcelona, Alianza, 1994, 127-162; X. CARMONA, «El desarrollo de la industria de conservas de pescado en el primer tercio del siglo XX» (Galicia), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 35-39; J. ORTEGA, «La especialización alimentaria: Lácteos y conserveras» (Cantabria, 1844-1944), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 92-93; J. CATALÁN, «Cerveza, chocolate, cerillas y jabón» (Guipúzcoa, 1837-1880), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 130-131; J. MORENO, *Los empresarios barineros castellanos (1765-1913)*, Madrid, Fundación Empresa Pública, 1999; L. GERMÁN, «La especialización harinera zaragozana» (1856-1910), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 188-190; L. GERMÁN, «Aceite, vino y destilados» (1860-1900), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 190-193; M. MARTÍN, «Aceite» (Andalucía, 1886-1930), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 355; M. MARTÍN, «Azúcar» (Andalucía 1845-1904), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 355-356; J. NADAL, «De los molinos a las fábricas de harina», *Moler, tejer y fundir: Estudios de historia industrial*, Barcelona, Ariel, 1992, 139-142; J. NADAL, J. M. BENAUL i C. SUDRIÀ (dir.), «Los sectores no líderes», J. NADAL (dir.), *Atlas de la Industrialización de España: 1750-2000*, Barcelona, Crítica, 2003, 154-175. La cervesa únicament està present en unes línies dedicades a la indústria guipuscoana al segle XIX a tres obres: primera: J. CATALÁN, «Cerveza, chocolate, cerillas y jabón» (Guipúzcoa, 1837-1880), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel, 1990, 130; segona: J. NADAL, «De los molinos a las fábricas de harina», *Moler, tejer y fundir: Estudios de historia industrial*, Barcelona, Ariel, 1992, 166, que analitza les principals indústries alimentàries: «[...] el sexto [loc], a la cerveza, con una capacidad productiva de 77.757 litros diarios, frente a 39.651 en 1879 [...]», sobre la qual cosa es podria aclarir que no era una capacitat productiva diària sinó per cocció, ja que podia dur-se a terme més d'una al dia i tercera: J. NADAL, J. M. BENAUL i C. SUDRIÀ (dir.), «Los sectores no líderes», *Atlas de la industrialización de Catalunya (1750-2010)*, Barcelona, Vicens Vives, 2012, 162, en què s'ofereixen les xifres de producció de cervesa a Espanya per a la major part del segle XX.

fer l'efecte que la seva evolució no va estar a l'alçada i al dinamisme de la resta de subsectors esmentats. No obstant això, no va anar així, puix que la indústria cervecera va ser la tercera en el sector de transformació alimentària quant a l'evolució de les quantitats recaptades en l'impost de contribució industrial entre 1890 i 1906. En concret, aquests ingressos van créixer un 207,67%, només superats pels de la indústria de la sidra, 223,94%, i la del sucre, 892,78%.²¹

La progressiva aparició de fàbriques de cervesa a Barcelona

Finalitzada la guerra del Francès, el sector cervecser es troba en una situació de mínims a Espanya.²² Un exemple d'aquesta desoladora circumstància es fa palès a través de les dades aportades pel *Censo de la Riqueza Territorial e Industrial de España* de 1799. En el seu apartat «Estado general de los frutos, ganado y primeras materias de las artes de todas las provincias de España e islas adyacentes», figura per a l'any citat, la producció espanyola de vi: 48.964.854 roves; aiguardent: 2.131.976 roves; sidra: 278.920 roves; i rosolis i mistela: 4.129 roves.²³ En aquesta estadística no apareix cap xifra sobre producció de cervesa, no obstant l'esmentada producció de rosolis i mistela, que representa la reduïda xifra de producció anual de 66.600 litres.

A partir d'aquest apunt, val a dir que la primera fàbrica de notorietat a Barcelona fou establerta per Juan Maurer, d'origens alemanys, l'any 1837.²⁴ En aquesta fàbrica

21. *Estadística(s) de la Contribución Industrial y de Comercio* (1890 i 1906). El 1906 es considera el darrer any fiable de l'*Estadística de la Contribución Industrial y de Comercio*, puix que a partir de 1907 exclou les dades de les societats anònimes i de les comanditàries per accions, que són traslladades a la tarifa tercera de l'impost d'utilitats aparegut el 1900; J. NADAL, *Moler, tejer y fundir. Estudios de historia industrial*, Barcelona, Ariel, 1992, 155.

22. Anteriorment a 1815, els gran focus cervecers espanyols s'havien concentrat a les ciutats de Madrid i Santander. La primera va disposar des del segle XVI fins a mitjan XVII d'una indústria en competència dominada per mestres cervecers flamencs, encara que amb controls governamentals sobre els preus i qualitat mínima exigible de la beguda. A continuació el sector cervecser madrileny va passar a adoptar la forma d'estanc fins a la fi del XVIII, fet que l'abocaria al fracàs per la manca de competència en el mercat d'un bé que no era de primera necessitat. Per la seva banda, la capital càntabra va disposar d'una notòria indústria cervecera a càrrec d'empresaris santanderins, que, juntament amb la direcció tècnica de mestres cervecers anglesos, van produir essencialment per a l'exportació a les colònies espanyoles d'Amèrica. L'incentiu per al seu naixement va ser l'aplicació del reglament de lliure comerç amb les Índies de 1778, el qual, entre altres qüestions, reduïa la demanda colonial americana a la cervesa produïda a la península. Tot i això, aquests empresaris van trobar el seu final en un termini curt com a conseqüència dels conflictes bèl·lics sorgits a l'Atlàntic cap a la fi del segle XVIII i el gradual procés d'emancipació de les colònies americanes al principi del XIX. Aquesta situació va reduir l'abast d'aquesta indústria al consum peninsular, el qual no justificava ni de bon tros les seves elevades produccions, dins GARCÍA BARBER, *La cerveza en España. Orígenes e implantación de la industria cervecera*, Madrid, LID Editorial, 2014, 35-60.

23. *Censo de la riqueza territorial e industrial de España en el año de 1799*, 1803, apèndixs 1 i 2.

24. La primera notícia sobre l'establiment d'una fàbrica de cervesa a la capital catalana data de 1806 a càrrec de Felipe Costa (*Almanak Mercantil o Guía de Comerciantes* 1806, 371). Poste-

es van introduir millores en el procés de producció sorgides de territoris alemanys, cosa que sens dubte va contribuir a valorar aquesta beguda a la capital catalana.²⁵

Un any més tard es documenta l'existència d'una altra fàbrica situada a la Rambla de Santa Mònica. A més de cervesa, produïa licors, xarops, aigües minerals, llimonades i gasoses. Altrament, el seu propietari disposava d'una segona fàbrica en el municipi industrial de Sants, destinada a la població d'un dels voltants de la ciutat de Barcelona.²⁶ Encara que la font no dóna detalls sobre el seu nom, bé podria tractar-se de Francisco Casanova, en sintonia amb la informació proporcionada per la *Guía de Forasteros de Barcelona* de 1842, en la qual hi ha inclosos dos fabricants de cervesa: l'esmentat Francisco Casanova i Jaime Costa, al carrer Escudellers.²⁷ L'absència de Juan Maurer podria ser justificada perquè aquell any no arribés a produir cervesa. De fet no era estrany que una fàbrica, a causa sobretot dels vaivens d'una demanda no consolidada, pogués estar un temps sense produir. Tot i això, com s'assenyalarà més endavant, Juan Maurer tornarà a elaborar cervesa fins a l'any 1856.²⁸

El 1841 es va instal·lar a la capital catalana un italià natural de Bene, Andrés Ansaldi, a la plaça del Teatre del Raval de Barcelona. Es dedicava a la fabricació d'aigües minerals, llimonades, gasoses i licors. El seu primer contacte amb la cervesa va ser a través de la distribució per compte propi de la d'un fabricant anglès anomenat G. V. Blumberg y Cía.²⁹ Quatre anys més tard, juntament amb un altre soci, anomenat Juan Honorato Arnaude, va fundar Arnaude i Cía. per elaborar la seva pròpia cervesa. El català Honorato actuarà com a soci capitalista i Andrés Ansaldi esdevindria el soci industrial.³⁰ Un any després sorgeix un altre fabricant a la plaça del Teatre, just al costat d'Ansaldi, anomenat Juan Naully i Cía. Fabricaven la seva pròpia cervesa amb l'argument que volien inspirar-se en la qualitat que havien aconseguit algunes fàbriques de Madrid i d'altres ciutats europees. Val a dir que venien a més licors, refrescs gasosos i vins nacionals i estrangers.³¹ A falta de xifres de producció per a aquestes dates, el fet que la fabricació de la beguda fos

riorment, la fàbrica va desaparèixer, segurament a causa de la invasió napoleònica, encara que se'n torna a tenir notícies l'any 1836 quan va obrir al carrer Escudellers, al barri barceloní del Raval, un negoci amb el nom de Repostería Costa on, a part de dolços, oferien també la seva cervesa (*El Guardia Nacional*, 26/7/1836). Anteriorment a aquesta última data, l'any 1819 havia aparegut una altra fàbrica pertanyent a la vídua Peter (J. RONQUILLO, *Diccionario de Materia Mercantil, Industrial y Agrícola*, Barcelona, Agustín Gaspar, 1853, II, 56).

25. RONQUILLO, *Diccionario de materia...*, 56.

26. *El Guardia Nacional*, 24/3/1840.

27. *Guía de forasteros en Barcelona*, 1842, 14. Jaime Costa podria ser el fill del cerveser Felipe Costa que continuaria endavant amb el negoci familiar.

28. Archivo de la Corona de Aragón (ACA), Hacienda, tarifa 3, inv. 1-17474.

29. *El Constitucional*, 28/12/1841.

30. Base de Dades Empreses i Empresaris a la Catalunya del Segle XIX del Departament d'Història i Institucions Econòmiques de la UB (BDEECXIX-DHIE), notari Francisco Maymó, 10/2/1845.

31. *El Constitucional*, 1/11/1841. Com a símbol per diferenciar les seves ampolles utilitzaven un filferro vermell per assegurar els taps dels envasos.

compartida amb d'altres, dóna a entendre que el consum de cervesa no tenia encara prou significació.

Situats en la meitat de la dècada dels anys quaranta i a través de la *Matrícula Industrial de la Ciutat de Barcelona* de 1846, estan documentats en aquest mateix any dos cervesers, el ja citat Juan Maurer i J. Heuse, procedent també de territoris alemanys.³² Posteriorment, l'any 1849 es va establir una altra fàbrica a través de la societat Charle, Miguel, formada per tres socis catalans.³³ Juan Galcerán i Juan Bautista Labán aportarien 4.000 rals cadascun, mentre que Miguel Charle participaria amb 8.000 rals.³⁴ Aquest mateix any, després del tancament de la fàbrica de l'alemany J. Heuse,³⁵ s'arriba a la meitat de segle amb dos fabricants de cervesa actius a Barcelona: Juan Maurer, al Portal de Santa Madrona, i Labán y Cía. al carrer Conde del Asalto.³⁶ A més, segueix estant documentada la botiga de vins generosos i licors de Juan Naully, on també s'oferia cervesa.³⁷

A partir de la segona meitat de segle, el començament de la transformació del sector cerverer barceloní va coincidir amb el procés industrialitzador de la capital catalana durant el qual la ciutat serà testimoni de diverses inversions en el sector cerverer. L'any 1851 va ser un any de referència amb l'arribada del francès Luis Moritz Trautmann a Barcelona procedent de Pfaffenhofen, localitat pertanyent a Alsàcia, regió particularment cervesera.³⁸ Va ser precisament un altre francès, Ernesto Ganivet, qui va obrir una fàbrica de cervesa al carrer Cirés el 1854, constituint-se un any més tard la societat Ganivet y Cía. Luis Moritz, que coneixia el procés de fabricació de la cervesa per vincles familiars, en serà soci industrial, acomplint tant l'administració com la direcció de la fàbrica. Com a socis capitalistes van posicionar-se Ernesto Ganivet i l'alemany, originari d'Holstein, Celestino Zinsfomann, aportant cadascun d'ells la destacable suma de 37.000 rals.³⁹ Dos mesos més tard, el 30 de gener de 1856, aquesta companyia es liquidaria, iniciant-se un procés de reconstitució que comprenia tant l'adopció d'una nova denominació, Moritz Luis y Cía, com d'una nova ubicació, al Portal de Santa Madrona del barri del Raval. Els seus socis, Luis Moritz i Celestino Zinsfomann, s'havien quedat en

32. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-12542. El fet que no constin alguns fabricants anteriorment descrits es deuria al fet que produïen alternativament begudes gasoses i podrien haver tributat sota l'epígraf «Fabricantes de bebidas gaseosas», mentre que Maurer i Heuse ho van fer com a «Fabricantes de cerveza».

33. BDEECXIX-DHIE, notari Manuel Lafont, 18/3/1849.

34. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-12565. Posteriorment, abans d'acabar l'any, Miguel Charle es va separar de la companyia i van entrar a formar-ne part els barcelonins Justo Bermejo i Ramón Coll, que en aliança amb Galcerán i Labán, aquest últim com a president, arribaran a aportar 6.000 rals cadascun. La raó social va passar a denominar-se Labán y Cía. i va començar la seva activitat el 1850.

35. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-5006.

36. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-12565.

37. *Manual histórico-topográfico estadístico administrativo. Guía general de Barcelona*, 1849, 256.

38. CERVEZAS MORITZ, *Moritz Barcelona 1856...*, 10.

39. BDEECXIX-DHIE, notari Juan Grasset, 2/12/1855.

propietat les existències de l'antiga fàbrica, i cadascun va fer una aportació per valor de 40.000 rals a la nova companyia, de la qual Luis Moritz va assumir la direcció tècnica.⁴⁰ Finalment, tres anys més tard van ampliar el seu negoci adquirint la fàbrica que l'alemany Juan Maurer tenia al costat, al mateix Portal de Santa Madrona.⁴¹

Com s'ha comentat, passada la meitat de segle Barcelona va protagonitzar un fort impuls industrialitzador amb l'aparició d'un gran nombre de fàbriques en diversos sectors que, juntament amb el creixement de la població, van originar seriosos problemes d'espai.⁴² Aquesta situació donaria lloc a l'enderrocament de les muralles de la ciutat i la seva extensió cap al barri de l'Eixample, dissenyat per l'arquitecte Idelfons Cerdà. Precisament, Moritz esdevindrà una de les primeres fàbriques a instal·lar-se en aquest nou barri, quedant situada just enfront del Raval, a la ronda de Sant Antoni entre els carrers Casanovas i Floridablanca. La construcció de la seva nova fàbrica es va iniciar el 1862, encara que, segons la *Matrícula Industrial de Barcelona*, seguiria produint al Portal de Santa Madrona fins al començament dels anys setanta.⁴³

Tornant de nou als anys cinquanta, una altra de les fàbriques aparegudes va ser la representada per la societat Hugas y Cía. el 1857 a través de dos socis catalans, Juan Fiter i Serafín Hugas, que van aportar cadascun 10.000 rals.⁴⁴ Precisament en aquest any, la capital catalana va passar a tenir ni més ni menys que set fabricants, tots ells situats al barri del Raval.

QUADRE 1 Fabricants de cervesa a Barcelona, 1857

Hugas, Serafín	Hospital, 116
Labán y Cía.	Conde del Asalto, 96
Luis Moritz y Cía.	Cirés, 10
Magín Mimó y Cía.	Robador, 25
Masbert, Juan	Portal de Santa Madrona, 28
Olivé, Francisco	S. Gerónimo, 20
Petit, Joan	Tallers, 71

Font: *El Consultor, Nueva Guía de Barcelona*, 1857, 302.

40. BDEECXIX-DHIE, notari Juan Grasset, 30/1/1856.

41. CERVEZAS MORITZ, *Moritz Barcelona 1856...*, 10.

42. M. TATJER, «La indústria a l'Eixample de Barcelona. El sector de Sant Antoni 1860-1878», *Cerdà i els altres. La modernitat a Barcelona 1854-1874*, Barcelona, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, 2008, 292.

43. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16456. Posteriorment les mides de la fàbrica s'anirien ampliant fins a la fi del XIX, arribant a ocupar els números 39, 41 i 43 de la ronda de Sant Antoni, amb una zona subterrània de 4.500 metres quadrats.

44. BDEECXIX-DHIE, notari Ramón Miquelerena, 17/2/1857.

D'aquesta llista, tant l'esmentada companyia Hugas y Cía. com les de Juan Masbert, Magín Mimó y Cía. y Francisco Olivé van esdevenir uns efímers negocis de fabricació de cervesa, com s'observarà posteriorment en el quadre 3. Així mateix, Labán y Cía., que havia iniciat la seva activitat el 1850, va retirar-se abans d'iniciats els anys seixanta.⁴⁵ De fet, únicament Luis Moritz i Joan Petit aconseguirien arribar a la següent dècada, durant la qual apareixeran noves companyies dedicades a la fabricació de cervesa.

Una d'aquestes companyies noves va ser Miret i Tersa, sogre i gendre respectivament, fundada el 1853 al carrer Hospital del barri del Raval, que es dedicava a la producció de suc de taronja i llimona, aigua amb gas i gasoses. El 1860 va diversificar la seva producció començant a produir cervesa. La fàbrica disposava d'una instal·lació de màquines de vapor on elaboraven una cervesa que denominaven «Inglesa doble fuerte», argumentant que era molt més transparent que la que llavors s'importava des d'Anglaterra i que es conservava perfectament sense alterar-se per si s'havia de transportar a punts llunyans.⁴⁶ Deu anys després incorporarien nous avenços, com ara un generador d'àcid carbònic, un refrigerant de cervesa que assenyalaven com a únic a Barcelona, una altra màquina de vapor, una nova varietat de sistemes de canonada per traslladar la cervesa dins la fàbrica i diversos aparells per embotellar la beguda.⁴⁷ El 1871 van participar en l'Exposició de Barcelona i es va arribar a afirmar que la seva cervesa podia comparar-se a les d'altres països europeus.⁴⁸ De fet, dos anys més tard guanyarien un premi a la qualitat en l'Exposició de Viena.⁴⁹ Finalment, la fàbrica va cessar la seva activitat el 1881, segurament per falta de continuïtat generacional.⁵⁰

Una altra de les fàbriques aparegudes durant la dècada dels seixanta va ser la de Petit i Sabaté. Amb anterioritat Joan Petit havia obert el 1853 un negoci de fabricació de begudes gasoses, en aquest cas sifons, al carrer Tallers del barri del Raval, i el 1856 es va iniciar com a fabricant de cervesa. El 1860 es va associar amb el català José Sabaté Gibert i van fundar la companyia Petit y Sabaté, que va començar a produir cervesa l'any següent. Les aportacions de capital social van ser a parts iguals, Joan Petit en útils i estris de la seva fàbrica anterior i José Sabaté amb 12.000 rals en efectiu.⁵¹ Val afegir que el 1863 van instal·lar un despatx a l'engròs i al detall en la Rambla de Canaletes denominat La Catalana, en el qual oferien cervesa, gasoses, aigües minerals i licors de totes classes.⁵² Posteriorment, el 1884 Joan Petit s'establirà de nou en solitari al carrer Aribau, on seguirà fabricant la seva cervesa

45. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16424.

46. *Guía y Añalejo perpetuo de Barcelona*, 1863, 254.

47. *La Convicción*, 28/4/1871.

48. F. CABANA, «La cervesa i la S. A. Damm», *Fàbriques i Empresaris. Els protagonistes de la Revolució Industrial a Catalunya*, Barcelona, Enciclopèdia Catalana, 1994, 4, 260.

49. *Revista de España*, 1/1/1874.

50. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-12570.

51. BDEECXIX-DHIE, notari Ignacio Carner, 19/6/1860.

52. *Anuario general del comercio*, 1863, 687.

amb la marca La Catalana.⁵³ També en aquest cas s'estima que la falta de relleu generacional va donar lloc al tancament del negoci a la fi del segle.⁵⁴

Altres destacats fabricants apareguts en els seixanta van ser Jaime Rovira, l'activitat del qual es va desplegar des de 1860 fins a 1865, i Antonio Padrós, situat al carrer Cirés, antiga seu de la fàbrica d'Ernesto Ganivet, que va iniciar la seva activitat el 1864, fins al seu tancament el 1871.⁵⁵

Gràcies a l'existència de fonts notariales es pot establir el capital social i el nombre i procedència dels socis que van constituir algunes de les societats que van desenvolupar la seva activitat, en part o en la seva totalitat, al llarg del període comprès entre 1845 i 1870.

QUADRE 2
Constitució de societats de fabricació de cervesa a Barcelona, 1845-1860

<i>Any de constitució</i>	<i>Companyia</i>	<i>Capital social inicial (rals)</i>	<i>Nre. de socis</i>	<i>Procedència dels socis</i>	<i>Sector de procedència</i>
1845	Arnaude y Cía.	3.000	2	Italiana i catalana	Gasoses
1849	Labán y Cía.	24.000	4	Catalana	Cervesa
1855	Ganivet y Cía.	74.000	3	Francesa i alemanya	Cervesa
1856	Moritz, Luis y Cía.	80.000	2	Francesa i alemanya	Cervesa
1856	Barcelonesa	12.000	2	Catalana	Gasoses
1857	Hugas y Cía.	20.000	2	Catalana	s/d
1860	Petit y Sabaté	24.000	2	Catalana	Gasoses

Font: BDEECXIX-DHIE, 1845: notari Francisco Maymó, 10/2/1845; 1849: notari Manuel Lafont, 20/11/1849; 1855: notari Juan Grasset, 2/12/1855; 1856: notari Juan Grasset, 30/1/1856; 1856: notari Fernando Moragas, 2/6/1856; 1857: notari Ramón Miquelerena, 17/2/1857; 1860: notari Ignacio Carner, 19/6/1860.

Amb referència al quadre 2 destaca la inversió del fabricant Ernest Ganivet de 74.000 rals el 1855. Aquesta companyia, com s'ha indicat, es transformaria un any més tard en Moritz, Luis y Cía. amb un capital social de 80.000 rals, inversió gairebé quatre vegades superior a les de Labán y Cía. i Petit y Sabaté, amb 24.000 rals cadascuna. D'altra banda, pot observar-se que alguns fabricants estaven relacionats amb el sector de begudes gasoses, mentre que d'altres es van dedicar exclusivament a la fabricació de cervesa. Els primers oferien una cervesa gasejada, mentre

53. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16524.

54. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16617.

55. ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16466.

que la produïda pels segons corresponia a una cervesa d'alta fermentació amb un procés de fermentació natural.⁵⁶ Quant a la procedència dels socis, la nacionalitat francesa i alemanya, representada primer per Ganivet y Cía. i després per Moritz, Luis y Cía., liderava el sector de producció de cervesa d'alta fermentació. Per la seva part, els empresaris catalans van dedicar-se en general a l'elaboració de cervesa gasificada aprofitant les seves infraestructures destinades a la producció d'altres begudes, amb la possibilitat de treure profit del creixement del consum de cervesa a la capital catalana.

A través de la *Matrícula Industrial de Barcelona* es disposa d'informació referent als fabricants de cervesa que van operar a la capital catalana a partir de 1846, on un any abans s'havia establert l'impost de contribució industrial. Cal apuntar que aquesta font no disposa d'informació per al període 1857-1859 i l'any 1870.

QUADRE 3
Fabricants de cervesa a la ciutat de Barcelona, 1846-1870

Fabricant	1846	1847	1848	1849	1850	1851	1852	1853	1854	1855	1856	1860	1861	1862	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	Adreça		
Maurer, Juan																							Sta. Madrona, 4	
J. Heuse																								Conde del Asalto, 34
Laban y Cia																								Conde del Asalto, 96
Novellas, Pablo																								San Gerónimo, 19
Ganivet, Ernesto																								Girés, 10
Petit, Juan																								Tallers, 62
Olivé, Francisco																								San Gerónimo, 20
Bambu y Zaluada																								Robador, 25
Muller, Adolfo y Cia																								Cabras, 13
Moritz, Luis																								Rbla. Sta. Madrona, 28
Rovira, Jaime																								Pta. Sta. Madrona, 28
Sabaté y Cia, José																								Tallers, 28
Padrós, Antonio																								Girés, 10 bajos
Tersa y Fontanals																								Hospital, 51
Delort, José Victorio																								Puerta Nueva, 39

Font: ACA, Hacienda, tarifa 3, 1846: inv. 1-12542; 1847: 1-12541; 1848: 1-5034; 1849: 1-5006; 1850: 1-12565; 1851: 1-12569; 1852: 1-6125; 1853: 1-12576; 1854: 1-17488; 1855: 1-12587; 1856: 1-17474; 1860: 1-16424; 1861: 1-12598; 1862: 1-12607; 1863: 1-12614; 1864: 1-12626; 1865: 1-12635; 1866: 1-12645; 1867: 1-12657; 1868: 1-12670; Dipòsit Administratiu de Cervera (DAC), Hacienda, tarifa 3, 1869: inv. 1-16445.

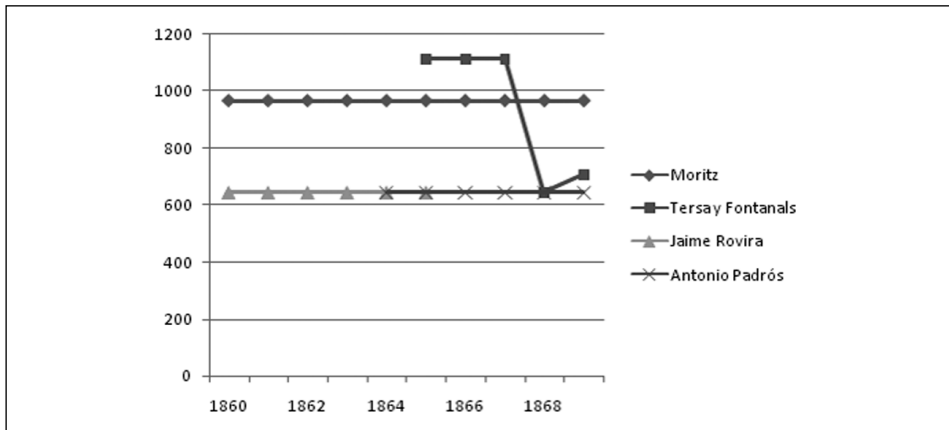
Tal com mostra el quadre 3, al llarg de l'esmentat període van operar a Barcelona un total de quinze fabricants de cervesa, amb una longevitat mitjana de 4,07 anys. Alguns van gaudir d'una llarga continuïtat, com és el cas Maurer, Labán, Sa-

56. De fet, en aquest aspecte la indústria cervesera tindrà un clar paral·lelisme amb la indústria del cava a Catalunya, produït de dues maneres diferents. La primera seguint el mètode tradicional d'elaboració del *champagne* francès, en què es donava una segona fermentació alcohòlica dins de l'ampolla. La segona era simplement injectant gas carbònic a un vi de més o menys qualitat que donava lloc a un vi gasejat que anomenaven igualment cava, obtingut d'una manera més econòmica que pel mètode tradicional. E. GIRALT (COORD.), «L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900», *Vinyes i vins: Mil anys d'història*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1993, I, 37-42.

baté, Padrós, Tèrsa y Fontanals i Ganivet y Cía., i posteriorment, Moritz, Luis y Cía.⁵⁷ La resta ofereixen una curta pervivència, la qual cosa podria fer pensar, com s'ha apuntat, que la seva activitat principal residís en la fabricació de begudes gasoses i, aprofitant les seves infraestructures productives, elaboressin cervesa per treure partit d'augment en la demanda amb la intenció de començar una nova aventura empresarial.

Pel que fa a la capacitat productiva, destaca la companyia Tèrsa i Fontanals, amb una caldera de producció de 70 roves de capacitat, 1.113 litres, des de 1865 a 1867, encara que en la resta del període va veure escurçada la seva capacitat. Aquesta reducció podria justificar-se pel fet que els primers anys s'utilitzés la mateixa caldera per a la fabricació tant de begudes gasoses com de cervesa de manera alternativa, i que més endavant adquirís una caldera de menor capacitat per a la fabricació exclusiva de cervesa.

GRÀFIC 1
Capacitat de les calderes de producció dels principals fabricants de cervesa de la ciutat de Barcelona, 1860-1870 (litres)



Font: 1860-1868: ACA, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16424, 1-12598, 1-12607, 1-12614, 1-12626, 1-12635, 1-12645, 1-12657, 1-12670. 1869: DAC, Hacienda, tarifa 3, inv. 1-16445. No es disposa d'informació per a 1870.

D'altra banda, la cervesera Moritz va ostentar el lideratge del sector durant gairebé tot el període amb una caldera de producció de 60 roves de capacitat, 967 litres. En definitiva, durant aquesta etapa la capacitat productiva de les principals cerveseres es va mantenir pràcticament lineal, la qual cosa podria reflectir una oferta suficient per abastar-ne el consum.

57. Tot i que Ganivet y Cía. va estar operativa segons el quadre 3 fins a 1860 amb aquesta denominació. D'altra banda, Maurer i J. Heuse ja venien operant anteriorment a 1845, amb la qual cosa la seva longevitat és més gran que la que es reflecteix en el quadre 3.

L'evolució del consum de cervesa

Quant al període cronològic d'aquest article cal ressaltar les escasses xifres disponibles amb relació a la producció i el consum de cervesa a la capital catalana. De fet, la conformació de la indústria cervesera de manera aïllada i sense prou nexes d'unió entre companyies, i entre aquestes i institucions locals, no va donar lloc a la formació d'un districte industrial, fet que en altres sectors va facilitar l'acumulació de registres escrits que avui dia concedeixen una gran diversitat de fonts per al seu estudi.⁵⁸

Una alternativa davant d'aquesta manca d'informació és oferir alguns testimoniatges sobre l'evolució del consum de cervesa.

El 1836, a la revista *Semanario Pintoresco Español* ja es parla d'un consum de cervesa urbà:

[...] sin embargo como de algunos años a esta parte ha tomado notable incremento su consumo [cervesa], particularmente en las capitales de provincia, y como probablemente en lo sucesivo será mayor, deberíase del mismo modo incluir en aquella cartilla o manual popular una completa explicación de los mejores métodos seguidos en Alemania para fabricarla de las diferentes clases de cerveza propiamente tal, así como en Inglaterra para la de su acreditado Ale de Burton, porter y doble porter etc. de que hoy hacen tan inmensa producción y comercio aquellas islas.⁵⁹

Posteriorment, el *Diccionario de Comerç* de 1839 reflecteix el següent comentari dins la definició de *cerveza*:

En España poco se usa; particularmente en los parajes más fríos es en donde escasea algún tanto; en Cataluña es muy introducida en la actualidad; se sirve en los cafés y se expende en bastante cantidad por ser ya muchos los aficionados.⁶⁰

La primera frase pot resultar categòrica si es vol afirmar que el consum de la beguda s'anava estenent al llarg de la península, «poco se usa», encara que pot pensar-se que està feta per realitzar una comparació entre la situació de l'iniciat consum espanyol i la dels països del centre i nord d'Europa on la cervesa era la beguda nacional. D'altra banda, tractant-se d'una beguda consumida majoritàriament en els mesos de més calor, l'afirmació que als territoris freds, «escasea algún tanto», indueix a pensar que es pot considerar com un assoliment el sol fet que en

58. Vegeu J. CATALÁN, J. A. MIRANDA i R. RAMÓN (ed.), *Distritos y clusters en la Europa del sur*, Madrid, LID, 2011. Aquests exemples es troben en la indústria tèxtil, vinícola o paperera, entre d'altres, que es van desenvolupar conformant districtes locals i regionals.

59. *Semanario pintoresco español*, 30/10/1836.

60. *Diccionario teórico, práctico, histórico y geográfico de comercio*, 1839, 717.

aquests dominis la cervesa pogués tenir presència en aquestes dates. Finalment, el text subratlla la importància de la seva introducció a Catalunya, essent la ciutat de Barcelona on es concentra el gruix de la producció i consum.

Vegem el comentari de Luciano Martínez de la seva obra de 1848:

La cerveza ha venido a ser de un consumo tan grande como el vino, con una corta diferencia, y si sigue propagándose de esta manera, no será de admirar el que llegue un día en que le sustituya, sino en su totalidad, al menos en la mayor parte. Con efecto, hubo un tiempo al que nosotros hemos alcanzado, en que un vaso de cerveza era una pócima para el común de las gentes, y sólo estaba consagrada digámoslo así, para unos pocos que tal vez, más por distinguirse de la vulgaridad, que por placer, hacían uso de esta bebida, que tan ingrata es al que la prueba por primera vez; pero el deseo de imitar a los que juzgamos de mejor gusto que nosotros, y de asemejarnos a los que más se distinguen, hizo que el uso de esta bebida se propagara más y más, y de clase más elevada pasó a la clase media, y de ésta a la inferior; de suerte que en la actualidad se consume lo mismo por el rico que por el pobre, y hasta en los despachos de vino se expende por copas a la gente menestral. Esto ha hecho que nos empeñemos en manifestar su fabricación, aunque en la práctica no sea de las más expeditas.⁶¹

Respecte a xifres de consum de cervesa, la primera disponible, juntament amb les de vi, aiguardent, sidra i xacolí, prové de l'impost de la contribució de consums per a les capitals de província i ports habilitats de l'any 1858. El quadre 4 mostra les xifres per al cas de la ciutat de Barcelona comparades amb les de Madrid, ciutat capdavantera en consum cerveser a Espanya.

QUADRE 4
Contribució de l'impost de consums a Madrid i Barcelona, 1858 (litres)

	<i>Cervesa</i>	<i>Vins</i>	<i>Aiguardent</i>	<i>Sidra i Xacolí</i>
<i>Madrid</i>	389.047	10.286.691	1.188.195	3.404
<i>Barcelona</i>	102.799	9.905.404	216.828	1.387

Font: *Anuario Estadístico de España*, 1858, 493.

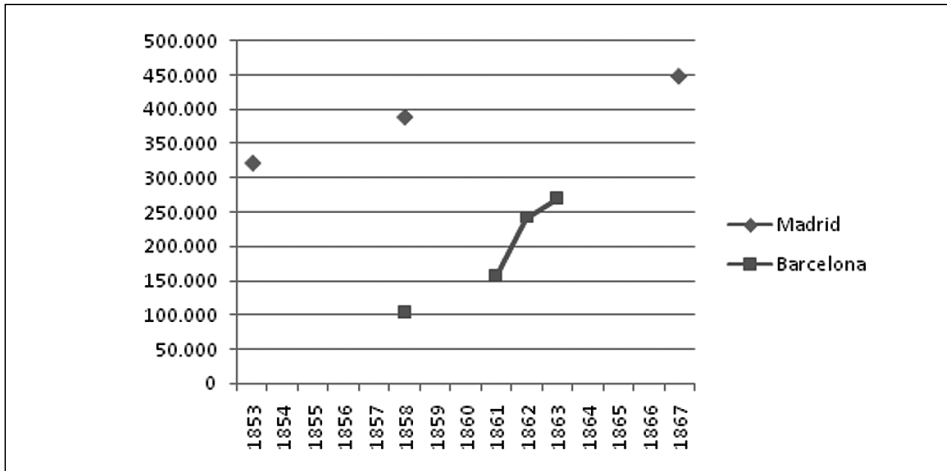
Les xifres no deixen dubtes sobre l'indiscutible predomini del consum de vi i, en una mesura menor, d'aiguardent. Tot i així resulta important observar que en

61. L. MARTÍNEZ, *Manual para la fabricación de vinos y modo de remediar sus alteraciones*, Madrid, Imprenta de Manuel Álvarez, 1848, 107-108. Luciano Martínez va ser un autor polifacètic que va difondre altres temàtiques com ara la química o la metal·lúrgia: *Semanario químico-artístico*, 1847; *Cartilla de metalurgia, o sea, método seguro para reconocimiento de los minerales metálicos y el descubrimiento de sus minas*, 1848, disponibles a Internet.

aquest any ja es consumia a la capital catalana la destacable xifra de 102.799 litres. Aquesta quantitat la situava segona, amb un 17,24% d'un consum total espanyol de 596.227 litres, a les capitals de província i ports habilitats. Tal com s'ha esmentat, el lideratge l'ostentava la capital espanyola, amb un 65,25%, ocupant Cadis, Santander i A Coruña la tercera, quarta i cinquena posicions, amb percentatges del 5,47%, 2,24% i 1,82%, respectivament.⁶²

D'altra banda, per poder observar una evolució en el consum cerveser a Barcelona, es disposa de les xifres reflectides en els informes de vigilància de les fàbriques de cervesa i sabó realitzats per l'Ajuntament de la ciutat per al cobrament de l'impost municipal dels anys 1861 al 1863. Aquestes xifres es comparen amb les també comptades xifres madrilenyes disponibles en el gràfic 2, juntament amb la ja esmentada de 1858.⁶³

GRÀFIC 2
Consum de cervesa a Madrid i Barcelona, 1858-1863 (litres)



Font: Madrid: 1853: *La España*, 30/7/1853, 1 ampolla de «cuartillo y medio» = 0,767 litres; 1858: Quadre 4; 1867: *El Imparcial*, 6/7/1875. Barcelona: 1858: Quadre 4; 1861-1863: Arxiu Municipal Administratiu de Barcelona (AMAB), Comissió d'Hisenda, exp. 5392/1867.

L'evolució del consum sens dubte confirma el creixement del sector amb fàbriques que van incorporant inversions d'importància, com s'ha vist anteriorment. Els més de 269.000 litres consumits a Barcelona l'any 1863, respecte als poc més de 100.000 litres de 1858, configuren un ascens que marcarà la futura tendència del

62. *Anuario Estadístico de España*, 1858, 493. No consta informació sobre el País Basc ni Navarra.

63. Respecte a la indústria cervesera madrilenya entre 1815 i 1870, vegeu GARCÍA BARBER, *La cerveza en España...*, 63-68 i 79-83.

consum durant el darrer terç del segle XIX a la ciutat de Barcelona i, en general, a Espanya.⁶⁴

Finalment, amb relació als punts de venda de cervesa a la capital catalana, es disposa de dades sobre el seu nombre en l'impost de contribució industrial i de comerç de Barcelona per als anys 1861, 1864 i 1868.

QUADRE 5
Establiments esmentats com a cerveseries a la ciutat de Barcelona,
1861, 1864 y 1868

	<i>Propietari</i>	<i>Ubicació</i>
1861	Ansaldo, Carlos	Princesa, 45
	Lavigne, Juan	Plaça del Teatre, 6
	Moritz, Luis	Cirés, 10
	Moritz, Luis	Plaça Santa Madrona, 28
	Miret, Vicente	Rambla Sant Josep, 16
	Rovira, Jaime	Plaça Santa Madrona, 22
1864	Giró Baldomero	Rambla Santa Mònica, 19
	Miret, Vicente	Rambla Sant Josep, 16
	Miret y Tersa	Hospital, 51
	Moritz, Luis	Plaça Santa Madrona, 28
	Rovira, Jaime	Plaça Santa Madrona, 22
1868	Miret, Vicente	Rambla Sant Josep, 16
	Miret y Tersa	Hospital, 51
	Selefehert, Juan	Plaça Santa Madrona, 22
	Vallvé, Antonio	Plaça Santa Madrona, 28

Font: ACA, Hacienda, tarifa 1, clase 7, epígrafe 19, Cervecerías, 1861: inv. 1-6347; 1864: inv. 1-12623; 1868: inv. 12668.

Com es pot apreciar, els pocs establiments designats com a *cerveseries* solien pertànyer a les mateixes fàbriques i s'ubicaven generalment en el seu mateix edifici, com és el cas dels fabricants Carlos Ansaldo, Luis Moritz, Jaime Rovira i Miret y Tersa. D'altra banda, a través de la *Matrícula Industrial de Barcelona* es pot documentar, des del començament de la dècada dels anys quaranta, l'aparició d'un bon nombre de cafès on, a més d'oferir granissats de xufles, llimonada, gasoses i refrescs en general, servien també cervesa.⁶⁵ Alhora, durant aquesta mateixa dècada, juntament amb els valencians que recorrien els carrers barcelonins oferint orxata,

64. GARCÍA BARBER, *La cerveza en España...*, 101-113 i 145-147.

65. *El Constitucional*, 11/5/1840.

l·limonada i refrescs, es van posar de moda elegants carretons coberts amb tendals on dispensaven cervesa en copes de cristall llaurat.⁶⁶

La protecció del govern a la indústria cervesera

Amb caràcter general, des de 1814 l'economia espanyola es va veure amortallada en un fort dèficit exterior saldat amb quantioses exportacions d'or i plata.⁶⁷ Aquesta situació va ser seguida d'un procés deflacionari que va ocasionar una forta caiguda de la inversió i el descens dels ingressos nominals dels agents econòmics. Posteriorment, amb l'arribada del Trienni Liberal, 1820-1823, es va desenvolupar una política altament proteccionista sorgida com a conseqüència del gravíssim desequilibri extern originat en la pèrdua de les colònies americanes i que duraria tota la primera meitat del segle. En aquest context es va prohibir la importació d'una llarga llista de més de cinc-cents articles entre els quals es podien trobar tant subsistències bàsiques com productes manufacturats de consum massiu. Posteriorment, abans de finalitzar la primera meitat del segle, es va anar facilitant l'entrada de certs tipus de béns, tot i que en general no van estar exempts d'elevades tarifes aranzelàries.

En el cas de la cervesa aquest prohibicionisme ja s'havia iniciat amb anterioritat, concretament el 13 de març de 1816 amb la sol·licitud al govern per part d'un cer veser malagueny, Luis Josef de Castro, a l'hora de prendre mesures proteccionistes i fomentar la indústria cervesera a Espanya. Com a resultat d'aquesta petició el Ministeri d'Hisenda va prohibir la introducció de cervesa provinent de l'exterior.

[...] se ha servido mandar que se lleve a debido efecto la orden de 25 de abril de 1785 que prohíbe la introducción de cerveza extranjera con el objeto de fomentar este ramo de industria en el reino [...].⁶⁸

Durant la primera meitat de segle el tràfic d'importacions de cervesa a Espanya va restar pràcticament estàtic a causa de l'existència d'aquest prohibicionisme, en primer lloc, i d'uns alts tipus aranzelaris, a continuació.⁶⁹ De fet, l'entrada ocasional de carregaments d'aquesta beguda estava destinada en general a polítics i militars de graduació anglesos, vigilant així mateix les autoritats espanyoles que les quantitats introduïdes no fossin més enllà del consum propi particular.⁷⁰

66. *Diario de Barcelona*, 15/5/1850.

67. A. CARRERAS i X. TAFUNELL, *Historia Económica de la España Contemporánea (1789-2009)*, Barcelona, Crítica, 2010, 75-76 i 125.

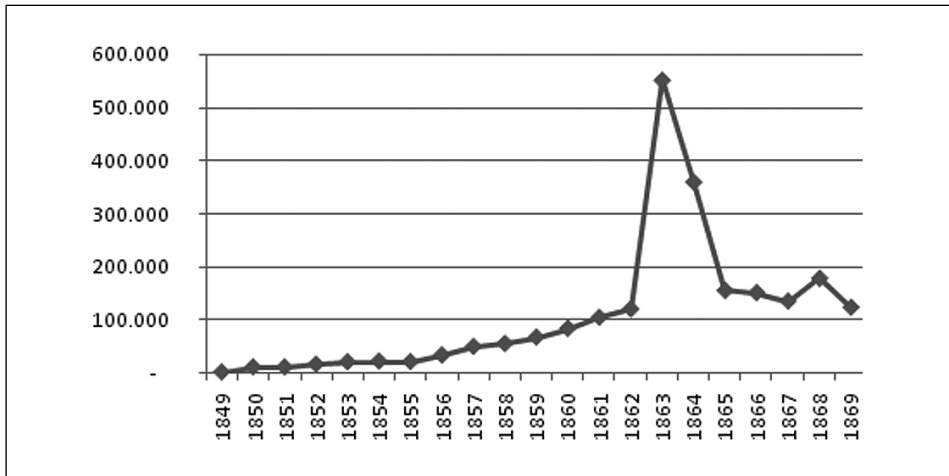
68. *Apéndice a los tomos I, II, III y IV de la obra Decretos del rey D. Fernando VII de la colección de Reales Resoluciones respectivas de los años de 1814, 1815, 1816 y 1817*, 1819, 100.

69. De fet, es conserva el testimoniatge de José Ronquillo en el seu diccionari de 1853, en què assenyalava que «En España no se importa en el día cerveza del extranjero». RONQUILLO, *Diccionario de materia...*, 56.

70. GARCIA BARBER, *Los orígenes y la implantación...*, 214-216.

Posteriorment, la reforma aranzelària de 17 de juliol de 1849 marcarà l'inici d'una gradual obertura general del comerç exterior d'Espanya, coincidint amb una etapa de reduccions aranzelàries a Europa. En el cas cerveser, l'any 1862 es produeix una considerable reducció del tipus aranzelari, que es va abaixar un 93% respecte al de 1852.⁷¹

GRÀFIC 3
Importació espanyola de cervesa, 1849-1870 (litres)



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

Efectivament, des d'una importació de 1.403 litres l'any 1849, la quantitat de cervesa arribada a Espanya es multiplica gairebé per vuit un any més tard, assolint la xifra de 10.885 litres. Després d'aquesta immediata reacció, les importacions de cervesa van seguir una tendència creixent fins a 1863, any en el qual s'aconsegueix el màxim del període, amb 552.100 litres importats, augmentant tres cops i mig respecte a l'any anterior com a fruit de l'esmentada baixada aranzelària. Posteriorment, en els tres anys següents hi va haver un pronunciat descens, sobretot en els dos primers, fins a quedar la tendència estabilitzada lleugerament per sobre de les xifres de 1862. En definitiva, durant el període 1849-1870 es van arribar a importar a Espanya un total de 2.272.254 litres de cervesa.⁷² Amb aquesta suma les xifres nominals d'entrades de cervesa no podien ser un entrebanc per al desenvolupament d'una indústria cervesera nacional.⁷³

71. *Aranceles de aduanas, la Península e Islas Baleares, 1849, 1852, 1862.*

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

73. En tot cas, el fet positiu que pogueren aconseguir és facilitar cert consum de cervesa de baixa fermentació, procedent d'estats alemanys, per facilitar-ne la seva producció a partir de la dècada dels anys setanta del segle XIX.

D'altra banda, la cervesa no va ser l'únic objectiu de protecció exterior en aquest sector, ja que alhora es va emparar per part del govern l'entrada d'envasos de cervesa per tractar de fomentar una indústria interior. De fet, un dels problemes al qual s'enfrontava el sector cerveser barceloní, i en general l'espanyol, era la manca de recipients per envasar la beguda.⁷⁴ Amb motiu d'incentivar una indústria d'envasos nacional que cobrís un sector cerveser a l'alça, el govern va publicar el 14 de juliol de 1827 una Reial ordre que regula els drets d'entrada de cervesa en ampolles procedents de l'exterior:

El Rey nuestro señor, en atención al notorio perjuicio que se está causando a nuestras fábricas de vidrio con la excesiva introducción de la cerveza en botellas, cuyo consumo únicamente se hace por las personas acomodadas, en razón a su calidad superior a la que se fabrica en España, se ha servido S. M. resolver que la expresada cerveza que se introduzca en botellas de procedencia extranjera, pague cuarenta reales vellón cada arroba, viniendo en pabellón español, y cuarenta y cinco en extranjero o por tierra, en lugar de los catorce y veinte y un reales que según la bandera tiene señalados por el arancel vigente. De Real orden lo comunico a V. SS. para su inteligencia y efectos consiguientes [...].⁷⁵

Mitjançant aquesta Reial ordre, amb un notori increment dels tipus aranzelaris sobre les ampolles de cervesa, es protegia de l'exterior dues indústries alhora. Per una banda la cervesera, promovent-se la fabricada a l'interior i, per una altra, la producció nacional d'envasos de vidre.⁷⁶ Amb relació a aquest aspecte convé destacar que el 1840 el cerveser barceloní Juan Maurer havia realitzat una instància al govern amb la finalitat de sol·licitar el restabliment de la lliure entrada d'ampolles de terra, fetes amb argila, per envasar la beguda, car les fàbriques nacionals eren incapaces d'atendre la demanda del sector. En aquest cas la junta responsable va denegar la petició argumentant que a Catalunya s'acostumava també a embotellar cervesa en envasos de vidre negre, de fabricació catalana, els quals tenien un preu i una qualitat similars als de procedència exterior i podien resistir perfectament sense trencar-se l'embranchida produïda pel gas del líquid en l'estat final del seu procés de fermentació.⁷⁷

D'altra banda, un altre component amb una sòlida dependència exterior estava relacionat amb les matèries primeres incorporades al procés de producció de cer-

74. Aquesta escassetat ja l'havien acusat els cervesers santanderins del segle XVIII quan van intentar una integració vertical duent a terme la seva pròpia producció, amb l'ambició afegida d'implantar una nova indústria a Espanya. GARCIA BARBER, *Los orígenes y la implantación...*, 125.

75. Biblioteca de Catalunya (BC), Arxiu de la Junta de Comerç, lligall LXXXV, caixa 115, núm. 293.

76. Ja que els cervesers espanyols empraven sovint els envasos de vidre procedents d'altres països. Respecte a un fabricant madrileny de 1799: «[...] se compran botellas inglesas vacías [...]». *Diario de Madrid*, 22/4/1799.

77. BC, Arxiu de la Junta de Comerç, lligall LXVIII, caixa 95 (60f), 10, 1840.

vesa. Mentre l'ordi s'obtenia en part a la península, i en ocasions servia per oferir una sortida addicional a sobreproduccions del cereal, hi havia una alta dependència exterior respecte al llúpul, puix que en general no n'hi havia a la Península un cultiu planificat.

A la traducció de l'article d'un autor francès, Fodoré, publicat el 1825, *Memoria e Instrucción sobre el cultivo y cosecha del lúpulo*, ja es realitzava una reflexió sobre la necessitat del seu cultiu a Espanya:

[...] la publicación de este artículo ha parecido conveniente por haberse aumentado bastante el consumo de la cerveza, no obstante que nunca puede ser tanto como en otros países, por la razón de abundar el nuestro en vinos. Sin embargo nada se pierde en tener esta noticia, que puede dar margen a que alguno emprenda este cultivo [referint-se al llúpul] en un país donde se cría espontáneamente esta planta. Encuéntrase en Aragón, Cataluña y otros muchos parajes. También la hay en las cercanías del canal del Manzanares y en el soto de Migas Calientes [...].⁷⁸

Un altre testimoni en línia amb aquest autor és el de Juan Manuel Ballesteros, qui a la seva obra de 1828 argumentava la bona rendibilitat que el cultiu de llúpul podia arribar a oferir:

Esta planta indígena de la Alemania, de donde la hacen venir los fabricantes españoles para componer sus cervezas, sale en Madrid a un precio exorbitante capaz de reanimar la industria y aplicación de nuestros paisanos a cultivar una planta que dejaría bien indemnizado el trabajo que con este objeto se emplease. Y es bien extraño que hasta el día nadie se haya ejercitado en su cultivo como objeto del comercio lucrativo que con ella podría hacerse, especialmente siendo el terreno a propósito para producirla, supuesto que según observaciones de algún botánico español, se cría silvestre hacia la Cartuja del Paular, Vera de Plasencia y aun en las inmediaciones de Madrid.⁷⁹

78. *Mercurio de España*, 1/8/1825.

79. BALLESTEROS, *Opúsculo...*, 79. En el pròleg, l'autor recalca que «[...] si bien había algunas obras que por incidencia hablasen sobre la cerveza, no existía una que tratase exclusivamente de la misma... quedo satisfecho si logro satisfacer los deseos de tantos curiosos que echaban de menos noticias sobre una bebida, que haciéndose de día en día más general, les era cuasi misteriosa su composición [...]». La difusió d'aquesta obra havia de ser notable car un any més tard de la seva publicació la *Gaceta de Madrid* informava que estava disponible a diverses llibreries de Madrid, Bilbao, A Coruña, Màlaga, Segovia, Valladolid i Saragossa (*Gaceta de Madrid*, 17/6/1828, 73, 292). Val a dir que Ballesteros va ser metge i subdirector de la junta i cap d'estudis del Real Colegio de Sordomudos de Madrid a partir de l'any 1836, i en va assolir posteriorment el càrrec de director. Va escriure diversos manuals i obres per a sordmuts i cecs; per exemple, J. M. BALLESTEROS, *La enseñanza de sordo-mudos y ciegos*, Madrid, Imprenta del Colegio de Sordo-mudos y Ciegos, 1847, la qual va gaudir de diverses edicions.

Tanmateix, el 1836, dins el *Semanario Pintoresco Español*, també es torna a fer incidència sobre la manca del cultiu d'aquesta planta:

Nuestras cervecerías actualmente tienen que traer de fuera el lúpulo [...] y que los franceses cultivan ya en grande en sus departamentos del Norte con este objeto. Convendría pues, que nuestra agricultura dirigiera sus miras al cultivo de un vegetal cuyo consumo se hace ya indispensable, y cuya producción puede serle muy lucrosa [...].⁸⁰

Les raons per les quals l'agricultura espanyola no donava lloc al cultiu d'aquesta planta estan en general recollides en un article publicat el 1912 en la publicació *Por Esos Mundos*.⁸¹ S'hi apunta que els motius havien de trobar-se en la climatologia, el tipus de sol i la gran exigència del seu cultiu. Afegia a més que les condicions més favorables s'oferien a la franja mitjana europea, principalment a Anglaterra, Bèlgica, nord de França, sud dels estats Alemanys, Àustria i la regió txeca de Bohèmia.⁸²

Probablement, un altre dels motius que va desmotivar la producció de llúpul a Espanya es trobava en la seva reduïda quantitat utilitzada durant el procés de producció de la cervesa. Aquest fet queda documentat l'any 1900, fora de la cronologia d'aquest article, en la memòria de constitució de la cervesera madrilenya El Águila:

[...] el lúpulo es un producto de importación [...] que hay que traer de Bohemia, pero por entrar en proporciones tan exiguas como un cuarto de kilo en un hectolitro elaborado de cerveza no grava mucho, por grande que sea su coste, la fabricación de cerveza [...].⁸³

En definitiva, l'adquisició d'aquesta matèria primera es va mantenir dependent de l'exterior molt més enllà de 1870. L'aposta pel seu cultiu no va voler o no va poder ser assumida, per la qual cosa va seguir arribant principalment des de territoris alemanys, francesos i txecs. En aquest context val a dir que per part del govern no s'ha pogut documentar cap llei que fomentés la seva producció nacional com fou el cas de la cervesa i els envasos. Tanmateix es pot només documentar algun projecte esporàdic i de curta durada com ara el del propietari de la fàbrica

80. *Semanario Pintoresco Español*, 30/10/1836.

81. *Por Esos Mundos*, 1/2/1912.

82. L'article afegeix que encara que a Espanya el llúpul podia créixer de manera silvestre enrocant a les copes d'alguns arbres, les condicions per a una plantació planificada eren més dificultoses. Argumentava que es necessitava molt aire i sol, però a la vegada abundant aigua a l'estiu i terres fèrtils que fossin permeables, havent de disposar a més d'abonament nitrogenat, fosfòric i alcalí. A la península, a banda de perjudicar el seu cultiu les èpoques de sequera, ho impossibilitaven també els excessos d'humitat, ja que, tot i que necessitava força aigua a l'estiu, no li convenien les proximitats dels rius, i quedava afectat també per les boires i gelades tardanes.

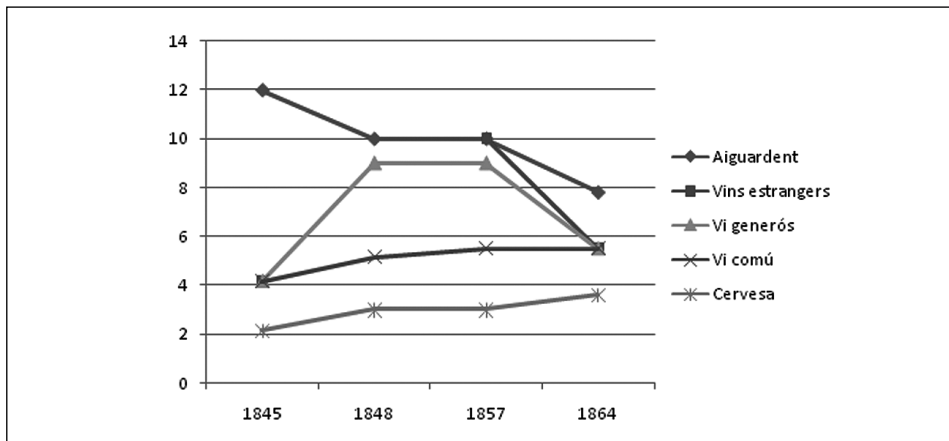
83. EL ÁGUILA, *Memoria y proyecto de estatutos*, Madrid, Imprenta de los Hijos de M. G. Hernández, 1900, 9.

de cervesa madrilenya de Lavapiés, el qual va provar de consolidar una plantació de llúpul a Peñaranda de Duero sense que arribés a prosperar.⁸⁴

La fiscalitat

Amb la reforma fiscal de Mon-Santillán, la Llei de pressupostos de 23 de maig de 1845 va donar entrada a una successió de figures impositives entre les quals convé destacar l'impost de consums.⁸⁵ Aquest tribut gravava un dret general sobre les espècies de vi, sidra, xacolí, cervesa, aiguardent, licors, oli d'oliva, sabó i carns. Les seves tarifes s'aplicaven segons una escala de població en què com més gran era el nombre d'habitants, més alt era el tipus impositiu, excepte en el cas de la cervesa, que tributava amb un tipus fix en totes les poblacions. Al llarg del període els gravàmens fiscals van patir diversos canvis amb l'alternança en el poder entre liberals i conservadors, tal com s'aprecia en el gràfic 4. Finalment, el 1868, amb el triomf liberal amb la Revolució Gloriosa, es va decretar la suspensió de la contribució de consums sota un pensament econòmic encaminat a reduir la intervenció del govern tant en activitats productives com en barreres al comerç exterior.⁸⁶

GRÀFIC 4
Tarifes de l'impost de consums a Barcelona, 1845-1864 (rals/rova)



Font: *El Católico* (27/6/1845), *Diario Oficial de Avisos de Madrid* (7/3/1848), *La Esperanza*, 19/12/1856, *El Faro Nacional* (9/8/1864), 167-168. Els aiguardents corresponen a un contingut etílic de 20 graus.

84. P. MADDOZ, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar*, Madrid, José Rojas, 1847, X, 966-967.

85. F. ESTAPÉ, *La Reforma Tributaria de 1845*, Madrid, Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, 1971, 143-156. Vegeu també F. COMÍN, *Historia de la Hacienda pública, España (1808-1995)*, Barcelona, Grijalbo Mondadori, 1996, II; i J. FONTANA, *La Hacienda en la historia de España, 1700-1931*, Madrid, Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, 1980.

86. FONTANA, *La Hacienda en...*, 53-54.

La cervesa va aconseguir des del principi de la reforma impositiva una menor tributació que els vins i aiguardents en l'impost de consums i la va mantenir fins al final del període. El vi comú va tributar quasi el doble que la cervesa, mentre que les diferències de tipus impositius entre aquesta i la resta de begudes alcohòliques van ser més elevades. En concret, el tipus impositius dels vins generosos i estrangers van passar del doble al triple respecte als de la cervesa a partir de 1848, per tornar de nou al punt de partida a l'any 1864.⁸⁷ Per la seva part, la distància impositiva entre els aiguardents, amb un contingut etílic de 20 graus, i la cervesa va ser la més elevada entre les begudes alcohòliques. El 1845 es multiplicava per sis, reduint-se a una proporció superior a tres el 1848, per finalment situar-se en el doble el 1864.

S'ha d'assenyalar que la diferència impositiva, superior amb el vi generós que amb el comú, beneficiava encara més el sector cerveser, car el primer era adquirir per una majoria de consumidors urbans a l'igual de la cervesa. D'altra banda, ha de tenir-se en consideració un altre aspecte positiu per al sector cerveser com és la taxa fixa assignada a la cervesa independentment del nombre de població d'allà on es consumia. En aquest escenari, el creixement del nombre d'habitants feia incrementar els tipus impositius de l'impost dels vins i els aiguardents, fent-se màxima la distància entre els gravàmens d'aquests i els de la cervesa a les grans ciutats, on justament aquesta última era majoritàriament consumida. Tanmateix, ha de subratllar-se que encara que el consum de cervesa anava dirigit en general a les classes de cert poder adquisitiu, no va tenir tractament de bé de luxe en els seus tipus impositius amb relació a la resta de begudes alcohòliques, les quals abastien, a més, a un ventall més ampli de classes socials. Aquestes circumstàncies fan pensar en un convingut nivell de protecció per part del govern a l'incipient sector cerveser, el foment del seu consum i, per tant, de la seva indústria.

Justament, aquesta situació d'afavoriment fiscal a la cervesa va desencadenar les queixes de representants del sector vinícola al ministre d'Hisenda, «siempre ha habido esta chocante y absurda desventaja entre la cerveza y el vino»,⁸⁸ argumentant que el primer era un bé de luxe i que a més entrava en el seu procés de fabricació un producte forà com és el llúpul. Amb això, defensaven el vi comú com un bé de primera necessitat, la producció del qual era un procés del tot nacional, «reflejo de una de las riquezas mercantiles de España».⁸⁹

Cal matisar que tot i que afloressin aquestes objeccions era massa d'hora per parlar en general d'una aferrissada competència entre les dues begudes. De fet el sector vinícola ho podia contemplar més com una amenaça de futur que com un problema de present o, en tot cas, aquest problema estava focalitzat a les grans capitals, on es concentrava la major part del consum de cervesa. D'altra banda, hi pot haver la possibilitat que la indústria cervesera, pel fet d'estar formada per un

87. Desconeixent, però, la tributació dels vins estrangers de la reforma impositiva de 1848.

88. *El Eco del comercio*, 25/2/1845.

89. *El Eco del comercio*, 25/2/1845.

reduït nombre de fabricants tingués més facilitats a l'hora de negociar entre els seus gremis locals i l'Administració. Amb relació a aquest baix nombre de productors, als anys cinquanta s'havia legislat una llei que prohibia l'ús de calderes de fabricació de cervesa amb una capacitat inferior a 30 roves, amb l'aparent esperit d'evitar l'aparició d'un sector domèstic a baixa escala com passava amb el vi, els aiguardents i els licors. Aquest fet, sens dubte oferia al govern la possibilitat de millorar i abaratir el control sobre la recaptació tributària.⁹⁰

Altrament, aquesta estretor en el nombre d'ofers acabará atorgant avantatges als fabricants de dimensió més gran amb l'arribada d'economies d'escala sorgides de la fabricació de cervesa de baixa fermentació a partir dels anys setanta. Efectivament, aquest escenari donará lloc a l'arribada de fusions i pràctiques d'associacionisme, pel que fa a acords sobre preus i el repartiment de zones de venda, entre els principals productors barcelonins, fins que el 1910 l'oferta quedi reduïda únicament a dues cerveseres: S. A. Damm i Ernesto Petry.

Conclusions

La introducció de la indústria cervesera a Barcelona arrenca a partir del segle XIX principalment de la mà de mestres cervesers forans, especialment d'origen alemany, que aporten tant el capital com els coneixements tècnics. Al llarg del període de 1815-1870 s'arriben a comptar més de 20 fabricants dedicats en part o en la seva totalitat a la fabricació de cervesa, majoritàriament de caire artesanal. Entre aquests fabricants va destacar la companyia establerta l'any 1856 pel francès Luis Moritz i l'alemany Celestino Zinsfomann, amb un capital social tres vegades superior al d'altres destacades empreses com són Labán y Cía. i Petit y Sabaté.

Paral·lelament, per aprofitar l'augment en la seva demanda, els fabricants del sector de begudes gasoses van incorporar-se a l'elaboració de cervesa destinant-hi part de les seves infraestructures. En lloc de produir-ne d'alta fermentació, amb un procés de fermentació natural, injectaven a la cervesa resultant anhídrid carbònic de manera artificial. Aquest efecte donava lloc a una beguda amb un sabor més suau, clarificada i amb un temps de conservació més elevat, tot i que el seu tast havia de ser, sens dubte, més pobre que el de la tradicional cervesa d'alta fermentació. De fet, l'elaboració d'aquesta beguda gasosa anirà desapareixent en benefici de la cervesa de baixa fermentació introduïda a partir del darrer quart del segle XIX, acabant pràcticament per desaparèixer abans d'arribar el següent segle. Queda la qüestió de saber si la indústria gasosa elaborava aquest tipus de cervesa perquè tenia uns costos de producció més econòmics o per aconseguir una beguda de menor contingut alcohòlic i millor aparença amb l'objectiu de tenir més cabauda entre els consumidors.

Amb relació al consum, l'any 1858 Barcelona és la segona ciutat cervesera, amb un 17,24% del total espanyol, per darrere de Madrid, amb el 65,25%. Pel que fa a la

90. *Suplemento al Boletín Oficial del Ministerio de Hacienda, Colección de las Leyes, Decretos y demás disposiciones vigentes*, 1854.

capital catalana, l'evolució de les escasses xifres disponibles donen compte d'una tendència creixent de consum de cervesa al llarg de la dècada dels anys seixanta.

Finalment cal assenyalar que la configuració d'aquesta indústria a Barcelona i, per extensió a Espanya, va disposar d'una política fiscal i aranzelària de protecció al sector. Respecte a la fiscalitat, les tarifes de l'impost de consums aplicades a la cervesa es van mantenir per sota de la resta de begudes alcohòliques més consumides, com són el vi i l'aiguardent. Pel que fa al comerç exterior, només els darrers anys del període van poder significar una amenaça al sector nacional a ran d'una ostensible baixada dels tipus aranzelaris. Anteriorment, primer el prohibicionisme i més endavant uns tipus aranzelaris considerablement elevats van significar la pràctica inexistència d'arribades de cervesa de l'exterior. Aquesta situació va configurar un clima idoni per al desenvolupament d'una indústria cervesera autòctona que tot i així es va haver de recolzar en gran mesura en el capital, la tecnologia, els coneixements i una matèria primera com és el llúpul provinents de l'exterior.