

# M AHOU, UN SIGLO FABRICANDO EL MILAGRO RUBIO DE LA CERVEZA

*Una empresa moderna que invierte en nuevas tecnologías de fabricación que RESPETEN el medio ambiente. La calidad COMO SIMBOLO de tradición.*



La actual fábrica, situada detrás del estadio Vicente Calderón y cerca de la M-30, tiene una superficie total de 61.557 m<sup>2</sup>.

*CONOCER ARGANZUELA, en su ánimo de dar a conocer a sus lectores todas y cada una de las empresas e industrias que conviven en su distrito, trae a sus páginas una leyenda viva como es CERVEZAS MAHOU. Creada en 1890, mantiene viva la tradición de su cerveza en sabor y aroma, incorporando, en los últimos años, los más modernos avances de producción que hoy la catalogan como una empresa muy rentable que fabrica 26.000 Hectólitros diarios, factura más de 38.700 millones al año e invierte en tecnología que permita una fabricación limpia y no contaminante.*



CONSTRUCTORA PROMOTORA INMOBILIARIA, S.A.  
ALBAÑILERIA, CONSTRUCCION, REFORMAS Y PINTURA EN GENERAL



*Consultas técnicas  
y Presupuestos sin compromiso*

Avenida Ciudad de Barcelona, 204, 5.º B • Teléfono 501 49 48 • 28007 MADRID

**M**alta de cebada, levadura de cerveza y agua  
ingredientes básicos para la obtención de la cerveza.



*El control del sabor y el aroma es tarea fundamental para evaluar el producto, y seguir ofreciendo al público el placer de tomar una buena cerveza fría.*



*En la sala de cocción, después de la maduración de la malta, se obtiene el mosto cervecero; todo ello con las nuevas técnicas de aplicación industrial.*

**L**a cerveza ha sido, desde el origen de los tiempos, una bebida muy valorada por el hombre, que se ha deleitado con su sabor y su agradable espuma. Fue la primera de las bebidas alcohólicas descubierta por los humanos, hasta tal punto que los pueblos babilónicos reglamentaron su fabricación y venta en el código de Hammurabi, la ley escrita más antigua que se conoce. Los egipcios, 3.000 años antes de Cristo, hicieron de la cerveza bebida nacional, consumiéndola los faraones y sacerdotes que se la daban a los esclavos por sus propiedades tónicas, para el rendimiento en el trabajo. Con los tiempos llegó hasta la civilización romana que no supo apreciar su valor, por la adoración desmesurada que sentían éstos por el vino. El dorado líquido se extiende por los territorios conquistados: Bretaña, España y Las Galias; Germania, de amplia tradición cervecera, también se verá

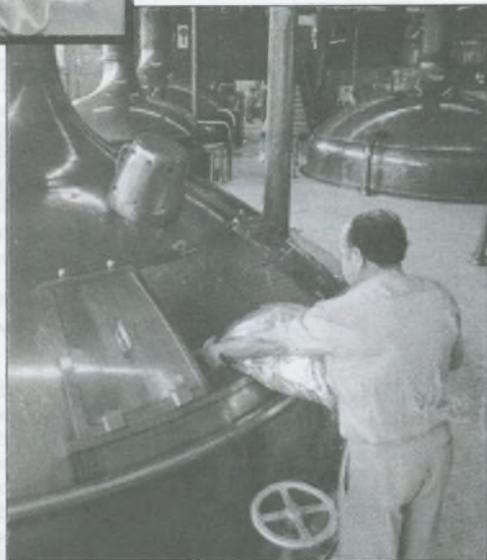
invasión por Roma y, en este momento, surgirá al actual nombre de la bebida, «Cerevista», término latino que suma al nombre de Ceres —diosa de la agricultura— la palabra Vis, que significa «fuerza». En la Edad Media, la cerveza se elabora fundamentalmente en Conventos, y su fórmula es celosamente guardada por monjes y religiosas que por primera vez la añaden el aroma del lúpulo. Por fin, en la Edad Media, el secreto sale de los conventos y se extiende por Centroeuropa, siendo desde entonces la bebida reina por excelencia de esta parte del mundo. En nuestro país, el emperador Carlos I, gran aficionado a su consumo, se hizo llevar, a su retiro de Yuste, un maestro cervecero para que le fabricara el preciado líquido.

Ya en el siglo XIX, con la Revolución Industrial, se renovaron muchas técnicas de fabricación y conservación con el desarrollo de la máqui-

na de producción de hielo. Hoy en día, la cerveza, cuenta en nuestro país, con miles de adeptos que la toman en el aperitivo, en su casa o en cualquier charla amigable como animadora de la reunión.

### **El nacimiento de una empresa**

A finales del siglo XIX, en pleno desarrollo industrial, surge en nuestro país la figura de don Casimiro Mahou, que, atraído por este afortunado sector, fundó HIJOS DE C. MAHOU en el año 1890. Fue en la madrileña calle Amaniell, pegado al convento de las Comendadoras, quien vio nacer la primera fábrica de esta familia, que ya entonces incorporó los compresores frigoríficos de gran adelanto tecnológico. El Madrid convulso del rey Alfonso XIII, de los primeros cánticos republicanos, de la guerra y de la paz, y de los difíciles



**E**misión de vapor en la fabricación, utilización del Gas Natural, depuración anaeróbica y eliminación de ruidos convierten a esta fábrica en modelo para el respeto y conservación del medio ambiente.

**D**e la antigua fábrica de la calle Amanié a las nuevas instalaciones del paseo Imperial, Mahou ha conseguido un prestigio que convierte su antigua leyenda en una realidad actual.

años cincuenta, vio consumir cerveza a señoritos y mozalbetes que combatían la sed del verano con un buen trago de esta bebida. A partir de ahí, Mahou nunca se quedó atrás y empezó a desarrollar la tecnología más moderna del mercado: primeras «cajas saladín» para malteado de mayor calidad. La empresa permanece fiel al espíritu del fundador hasta 1960, con las nuevas perspectivas económicas de nuestro país y la bonanza de la economía abandona su carácter familiar para convertirse en un negocio expansivo que fabricaba ya más de 200.000 Hectólitros anuales.

Este crecimiento en el consumo coincidía con la mayor capacidad adquisitiva del español medio y la comercialización en bares y tabernas de las apreciadas «cañas» y «dobles» de cerveza, que junto a un suculento aperitivo constituyen el placer de miles de consumidores del producto.

Por esto, Mahou tomó la decisión de inaugurar unas nuevas instalaciones en Paseo Imperial, entre la puerta de Toledo y el camino de Virgen del Puerto, justo detrás del estadio Vicente Calderón, ubicación que hoy en día sigue albergando a esta importante fábrica. En estos años se produce el cambio de diseño de su botella (modelo steiner), y se introduce el aluminio para suplantar a los viejos barriles de madera, siendo la primera empresa en efectuar dicho cambio. También se instalaron modernos sistemas expendedores de cerveza provistos de refrigeración autónoma y nuevos dispensadores, lo que hizo aumentar la producción de un 8 a un 25 %, gracias a estas nuevas técnicas de producción. En 1968 se ampliaron las instalaciones, se inició la fabricación de Mahou «Cinco Estrellas» y se superó el millón de hectólitros de fabricación y consumo al año. En 1978 se instaló una nueva línea de embotellado con una capacidad de 100.000 botellas/hora que permite aumentar, espectacularmente, la producción y es una de las máquinas más modernas de la industria española. Hoy en día, dispone de tres líneas de esta capacidad y sigue incorporando nuevas tecnologías y últimos adelantos en la industria cervecera.

#### Proceso de elaboración y envasado

Malta de cebada, lúpulo, levadura de cerveza y agua son los ingredientes básicos en la elaboración de la cerveza. De éstos depende su aroma, su sabor y su cuerpo. Para llegar a la obtención del mosto cervecero, verdadero elemento básico, se necesita reposar la cebada en silos y elegir después los mejores granos. El proceso de malteado consiste en el lavado remojo de los granos, una germinación controlada y un secado-tostado final, que permitirá obtener una buena malta que, en la sala de cocción, se convertirá en el preciado mosto cervecero mediante la maceración en agua y la sacrificio del almidón. Una vez filtrado, estará dispuesto para su ebullición durante ho-



Un nuevo sistema de envasado permite la automatización total del proceso con 325.000 barriles, 11 millones de cajas y 270 millones de botellas, que componen su parque de envases.

ra y media añadiéndole entonces las flores del lúpulo que aportan ese sabor y aroma característico.

Al mosto aromatizado se le separan los restos de lúpulo, se le refrigera hasta los 7° C, y se le añade levadura de cerveza seleccionada, sometiéndole al proceso de «fermentación principal». Durante ocho días la levadura va transformando los azúcares fermentables en alcohol y anhídrido carbónico. Con el tiempo, aquel mosto primario se ha convertido en una cerveza joven; se retira la levadura y en tanques de bodega tiene lugar la segunda fermentación. Al final de ella, la bebida está ya lista para ser filtrada en placas de celulosa y dispuesta para su envasado. Mahou utiliza envases de cristal y latas totalmente esterilizados y mediante procesos automatizados. Un exhaustivo control de calidad permite que esta marca de cerveza conserve su sabor y aroma característico, que constituye una auténtica leyenda.

#### Respetar el medio ambiente del barrio

Al estar Mahou enclavada en el centro de Madrid, han sido muchos los que han especulado con su proceso de fabricación y su contaminación del medio ambiente. Pero esta vez, y como ha ocurrido en otras ocasiones, esta empresa ha tomado una serie de medidas y ha llevado a cabo unas acciones encaminadas a defender y conservar el medio ambiente y el ecosistema. Los gases que emite la fábrica, a diferencia de co-

## PASTELERIA BOUTIQUE DE PAN

# Herrador

Especialidad en:

- TARTAS
- PASTAS
- PASTELES
- REGALOS
- PANES ESPECIALES
- TARTAS HELADAS Y HELADOS DE LA CASA

C/ ANCORA, 10 • TEL.: 528 67 65 • 28045 MADRID

# CERVEZAS MAHOU



mo muchos piensan, no son humos contaminantes, sino vapores de las salas de cocción, que no solo no es perjudicial, sino beneficioso para limpiar la atmósfera, cuestión ésta desconocida por vecinos y ciudadanos del barrio de Arganzuela. También es destacable la utilización del Gas Natural como fuente de energía, en sustitución del sucio gasóleo, y la recuperación del anhídrido carbónico que se produce en el proceso de fermentación, por ser un gas de vital importancia en la elaboración.

En cuanto a la emisión de líquidos, Mahou ha construido una depuradora de aguas residuales que utiliza la más moderna tecnología de depuración, llamada «anaerobia», y que ha supuesto una inversión superior a los 300 millones de pesetas. Sin olvidar que todos los subproductos de la industria cervecera son comercializados para su aprovechamiento en otros

campos, por ejemplo, la cebadilla se utiliza como pienso de ganado vacuno y la levadura como complemento nutritivo en piscifactorías. En el capítulo de ruidos, esta industria de gran tradición madrileña ha llevado a cabo esfuerzos de insonorización en su fábrica, dejándola como pantalla acústica de la M-30 más que como foco emisor de ruidos. Por todo ello, es importante reseñar estos aspectos que confieren a Mahou un valor aún mayor al proteger y defender el barrio donde hoy se asienta.

## Un líder del sector cervecero

Cervezas Mahou se sitúa, en la actualidad, entre los líderes del mercado español y grandes productores de cerveza mundial, ya que España es el noveno país en fabricación universal de cerveza y el cuarto en Euro-

pa, con más de 1.400 trabajadores en las distintas áreas.

Su afán de superación le ha llevado a un nuevo sistema de distribución con más de 350 concesionarios que aseguran la presencia de esta marca en todo el territorio nacional. Hoy, esta bebida preferida por la juventud y por una buena legión de adeptos se comercializa en botellín, botella, bote, o de barril, sin olvidar el último lanzamiento de la cerveza sin alcohol «Laiker» de Mahou, que ha revolucionado el mercado cervecero por su escasa concentración alcohólica. Todo esto hace que Mahou siga siendo una empresa en constante evolución y expansión, con una tecnología punta y unas cifras de venta en alza.

Texto: José Luis GONZALEZ-CAÑETE

# Mari Pepa de Chamberí

## Una voz pregonera de Madrid

El pasado día 14 de agosto —en el entrañable marco de las fiestas de la Paloma— tuvo lugar un homenaje, en la Plaza de la Villa, por parte de la Organización de Castizos «De Madrid al Cielo» a la célebre defensora de la canción madrileña, Mari Pepa de Chamberí. La cantante recibió de las manos de dicha organización una placa con la que se intentaba reconocer y premiar su encomiable labor de defensa de la canción madrileña, su esfuerzo porque esté presente en todas las fiestas populares y por hacerla llegar hasta los públicos más jóvenes.

Además de una excelente voz, Mari Pepa tiene unas innegables dotes para la creación de temas cuyas letras evocan a nuestra capital y a sus habitantes. Esta predisposición para la composición ha quedado bien patente en su último disco «Y A OTRA COSA MARIPOSA», segundo en el mercado.

En otoño todos los amantes de la canción madrileña podremos disfrutar de un nuevo disco, que nos va a proporcionar alguna que otra sorpresa con canciones dedicadas a personajes muy populares, con esos ritmos de pasacalle, pasodoble, etc., que junto con los chotis completan los trabajos de Mari Pepa.

Gata de pura cepa —nació en Chamberí, barrio del que toma su apellido artístico—, siente gran admiración por todos aquellos que dedican su tiempo y su trabajo a la difusión de la cultura madrileña, como todas las organizaciones de castizos. En música su ídolo es Olga Ramos.

Su voz siempre está al servicio del pueblo madrileño; no hay actividad benéfica para la que sea requerida que no cuenta con su presencia. No hay año que no colabore con el célebre cocido madrileño que se celebra en la Plaza Mayor a beneficio de Aldeas Infantiles.

Desde CONOCER ARGANZUELA queremos sumarnos a este homenaje y animar a Mari Pepa para que siga luchando por la canción Madrileña.

