

# Carlos V: un entusiasta de la cerveza



Por Víctor Fernández Correas • [contacto@victorfernandezcorreas.com]

Periodista y escritor, en especial novela histórica de la época de los Austrias como 'La conspiración de Yuste' (2008), 'Los perdonaos' (2022) o 'Mühlberg' (2023)



**1517, Puerto de Tazones. El entonces Carlos de Habsburgo llega a España. Una entrada en Castilla por sorpresa, repentina, pues se le esperaba con todos los fastos en Santander. Consigo traía consejeros que se ganaron la enemistad de los castellanos, también personas que arraigaron en esta tierra... y cerveza.**

**Cerveza tal y como la conocemos ahora. ¿Existía algo parecido a la cerveza aquí? Sí, desde hacía siglos, pero no como la que se estilaba en la tierra natal del futuro Carlos I de España y V de Alemania.**

Complicado asunto el de la cerveza, pues “en España hay muy buenos vinos e muy buenas aguas e hay poca necesidad de cerveza no esta en costumbre”, decía el doctor Luis Lobera de Ávila allá por 1530. Para dicho galeno no es que fuera una bebida del todo recomendable. Como prueba, su obra *Vanquete de nobles cavalleros e modo de bivar desde que se levantan hasta que se acuestan*, una obra sobre hábitos saludables centrada en el régimen alimenticio que debía llevar un caballero, publicada en el mismo año. Para Lobera de Ávila, la cerveza es “agua cozida con trigo, cevada, avena y lúpulos, que dicen en Flandes hierba de la cerveza, y agua buena”. Según el doctor, “el lúpulo debía ser bueno y no corrompido; la cerveza ser mucho cocida y después bien purificada; ha de ser clara y no turbia; ha de ser de días hecha, mundificada de las heces –o sea, sin mierda, para qué vamos a marear más la perdiz– y no acetosa –es decir, nada agria–”.

En consecuencia, “la cerveza hecha con estas condiciones es fresca y fría, aunque hace en los cuerpos gruesos humores, respectivo del vino. Muy rica, muy nutritiva, pero con grandes desventajas”, pues como bien apunta de nuevo Luis Lobera: “Esta bebida aumenta las fuerzas y las carnes, aumenta la sangre, provoca orina, ayuda a hacer cámara, laxando el vientre, máxime si lleva muchos lúpulos, aunque con muchos lúpu-

los daña a los que tienen poco cerebro, que los embriaga, y la embriaguez dura mucho más que la del vino”.

Y cuidado con pasarse con la elaboración: “Si es muy acetosa, daña el estómago. La turbia atasca, y a los que tienen mal de piedra les daña que da gusto, engendra malos humores y mucha flema, y engorda”. La que está mal cocida “genera ventosidades y cólicos y no se digiere bien”. Con todo ello, la opinión informada del médico de cámara del rey sobre este brebaje no es que invitara precisamente a su degustación. “En consecuencia, cualquiera que hubiere de beber cerveza ha de ser de la buena y al principio de la comida o cena; y mire que tenga las consecuencias susodichas, porque haga buenos efectos. Y porque en España hay muy buenos vinos y muy buenas aguas, y hay poca necesidad de cerveza y no está de costumbre. No me alargaré más en esta materia”.

## SELLADOS A FUEGO

Pero si algo le gustaba a Carlos I de España y V de Alemania, aparte de la comida, era la cerveza. Y en 1517 llegó a una tierra donde casi nadie la bebía; ni mucho menos como la flamenca de sus amores. ¿Le gustaba tanto como se cuenta? Mucho. Su prognatismo –la mandíbula inferior está mucho más adelantada que el maxilar superior– le obligaba a tomar grandes cantidades de líquido con las comidas para paliar la dificultad

que tenía de masticar y tragar los alimentos en trozos pequeños; y pronto se acostumbró a beber unos cuantos litros de esta bebida en sus colaciones diarias y banquetes. Con razón que le tomara un gran cariño y aprecio. No son pocos los que dejaron en negro sobre blanco que era capaz de beberse un litro de cerveza de un solo trago.

Según cuenta Nacho Ardila, guía de la agencia Buendía Tours que organiza visitas temáticas con este trasfondo, “durante sus primeros años de reinado en Castilla y Aragón, Carlos I recibía regularmente por mar sus productos preferidos, pues echaba de menos su tierra.



Carlos I llegó a España con 17 años a jurar los fueros para ser rey. Ya desde el primer viaje contó con barriles de su querida Mechelschen Bruylen.

El médico de cámara Luis Lobera de Ávila fue de los que con más conocimiento de causa pudieron dejar por escrito en 1530 sus impresiones ante esta nueva bebida importada.



No faltaban las salchichas alemanas ni tampoco la cerveza. Su obsesión llegó hasta tal punto que hacía marcar todos los barriles de cerveza que le enviaban con su cuño personal". Este sello consistía en la reproducción de los florines que circulaban durante su gobierno, y en la que aparecía la misma efigie del duque borgoñón en el anverso con la leyenda "Carolvs D.G. Rom. Imp. Hisp. Rex" (Emperador de Romanos y Rey de las Españas Carlos por la gracia de Dios). Esta moneda era conocida como "Gouden Carolus" en flamenco (o Carolus d'Or en valón). ¿Os suena de algo?

**LA CERVEZA DE LAS BEGUINAS**

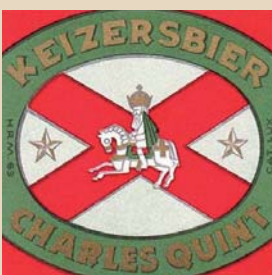
Si una cerveza le gustaba en especial era la que se servía en la Malinas de su infancia, precursora de la actual Het Anker, cuya elaboración se remonta al siglo XIV, según consta en una relación de pago de impuestos de la catedral de San Rumbold de 1369. Al parecer ya era costumbre entonces que las comunidades semimonásticas de religiosas o beguinas ofrecieran cerveza con el objetivo de reconfortar con ella a los enfermos del hospital.

En 1433, Mathijs, hijo de aquel diligente y cumplidor maestro cervecero de nombre Jan in den Anker, se hizo cargo de la cervecería. En 1471, el duque de Borgoña Carlos I "el Temerario" decidió que la cerveza elaborada en la krankenhuis ("casa de enfermos") de las beguinas quedaría exenta de impuestos. Se dice que el joven emperador Carlos, quien realizó toda su formación de juventud al amparo de su tía Margarita de Austria en Malinas,

En 1552 se volvió a acuñar un nuevo florín de oro con la imagen renacentista del emperador barbado, de la que se valió la cervecera Haacht de Boortmeerbeek en los años 50 para crear la imagen de la Charles Quint en conmemoración del quinto centenario.



La primera goudencarolus con la efigie de Carlos V se acuñó en 1521 tras su coronación como emperador del Sacro Imperio Romano Germánico. Ya entonces, tenía la precaución de sellar sus barriles de cerveza con el cuño real.



La Gouden Carolus de Het Anker recoge la genuina tradición de las viejas cervezas oscuras de Malinas, también relanzada en los años 50 con la imagen del emperador a caballo.



sentía predilección por esta cerveza, convirtiéndose en su favorita y exigiendo que nunca faltase de su mesa, incluso cuando ya no vivía en Flandes.

Esa cerveza recibía la denominación de *Mechelschen Bruynen* (la roja oscura de Malinas de alta fermentación). De ahí la explicación de que *“al emperador le gustaban cervezas más cremosas, tostadas y amargas que tan bien iba con los platos de carne que a él le gustaban”*, según llegó a comentar Jacobo Olalla Marañón, director general de la Asociación de Cerveceros de España al hilo de la exitosa serie de RTVE “Carlos, Rey Emperador” de 2015 [<https://www.rtve.es/television/20150914/mejor-cerveza-segun-carlos-rey-emperador/1216504.shtml>].

Apuntaba el guía de Malinas que *“esta cerveza tiene un color oscuro y una espuma delicada, al paladar es equilibrada como resultado de la mezcla de maltas aromáticas y caramelizadas, y al uso de una levadura de alta fermentación. Es gracias a esto que se obtiene una variedad de cerveza que combina toques de plátano, cereza y vino de Oporto, puesto que es en barriles de esta variedad vinícola donde fermenta esta cerveza. Debido a su alta densidad y graduación, 8,5° de alcohol, es recomendada para maridar con estofados de carne y platos de carne de caza, como hacía el mismísimo Emperador”*.

¿Y por qué le gustaba tanto la cerveza? Vuelve el director general de Cerveceros de España: *“Era la única bebida que conseguía calmar su sed. Los banquetes que se servían en la corte eran sabrosos, pero también ricos en sal y especias”*.

### GEMAAKT IN HET KONINKRIJK CASTILIË

En 1535, el emperador Carlos I de España y V de Alemania mandó venir desde Flandes a dos maestros cerveceros para que la elaboraran en España, mucho más ligeras, rubias y suaves. También ordenó la construcción de la Real Fábrica de Cerveza a orillas del río

Manzanares, ya que sus aguas eran de una gran calidad, algo fundamental para la elaboración de cerveza. Esto ocurrió en el año 1537, pero en el año 1558, en pleno retiro en el monasterio de Yuste, la fábrica cerró, quedando únicamente operativa una ubicada en Sevilla. Esta última cesó su actividad pocos años después por mandato de Felipe II al trasladar prácticamente la totalidad de producción de cerveza a Madrid, que se había convertido ya en la capital del reino.

Uno de aquellos cerveceros fue el famoso Enrique van der Hesén. ¿Qué cerveza le preparaba? Le hacía una cerveza que a Carlos I de España y V de Alemania le gustaba beber fría, helada con nieve o puesta al sereno durante la noche y consumida al amanecer.

Esta cerveza debió de satisfacerle enormemente, pues pagó en vida 250 florines anuales al cervecero y especificó en su testamento que se le dieran 140 florines de pensión de por vida y 50.000 maravedís por costes. *“A Enrique Van der Hesén, que hace la cerveza, y tiene docientos y cincuenta florines al año, es mi voluntad de hacelle merced en lugar de ellos de ciento y cuarenta florines de pensión por su vida, y de cincuenta mil maravedís de ayuda de costa por una vez”*, señala en el codicilo añadido al testamento en 1558 doce días antes de morir en Yuste [Archivo General de Simancas: PTR, LEG 29, DOC 11]. En el mismo documento, añade también al tonelero: *“A Francisco Imbreschic, que sirve de tonelero, y tiene ciento y diez florines de gajes al año, tengo por bien de hacelle merced en lugar de ellos de ochenta florines de pensión al año por su vida, y de doce mil maravedís de ayuda de costa por una vez”*. Para que os hagáis una idea, un florín equivalía a 256 maravedís, y un maravedí a 0,10 céntimos de euro. 250 florines serían 6.500 euros; 140 flores, 5.000 euros; y 50.000 maravedís por coste, 5.000 euros. Cantidades muy generosas que entonces eran una fortuna.



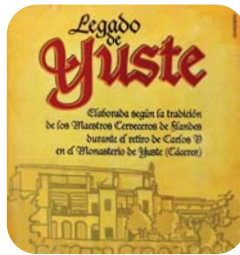
Las beguinas eran mujeres de los beaterios que tenían un régimen más laxo que un convento, lo que les permitía interactuar más estrechamente con el entorno social.



En concreto, la *krankenhuys* de Malinas disponía ya desde 1421 de una cervecería que estaba a cargo de la familia int Anker.



La cervecera se ha mantenido hasta el presente tras diversos cambios de manos prácticamente en el mismo emplazamiento, adoptando el nombre de Het Anker a finales del siglo XIX.



au monastère de Yuste', cita el nombre del cervecero a partir de la copia del original que el archivero de Simancas envía al autor, de la lista de gratificaciones que el emperador anexa a su codicilo, y la encontrada en las habitaciones de Carlos V en junio de 1556. Gachard elabora una lista de los sirvientes del emperador a su muerte. En ésta aparece 'Henri Vander Duysen, brasseur'".

El monasterio de Yuste de los padres Jerónimos fue el elegido por el emperador Carlos para su retiro después de abdicar tras 40 años de brega en un mundo en plena transformación. De lo que no quiso renunciar es de sus buenas jaras de cerveza fresquita que se hacía hacer por su maestro cervecero Enrique van der Hesse (aunque este nombre admite diversas interpretaciones).

Y continúa el post: "Dolores María Mármol Marín, en una transcripción del inventario de bienes a la muerte del emperador [en 2001], escribe 'Çerbeçero Enrrique ban Detregen'. Prudencio de Sandoval a partir del testamento del emperador transcribe 'A Henrique Bander Hesen que haze la cerveça...'. Pues bien, si acudimos al codicilo que acompaña el testamento de Carlos V, que puede consultarse en el archivo digitalizado del Archivo General de Simancas, encontramos sin ningún género de dudas 'A enrique Wanderdehesen'. Habida cuenta de que la transcripción de otras fuentes evita la cacofonía 'Derde' actualizaríamos el nombre como Enrique Van der Hesen o más correctamente como Erik Van der Hesen".



Entre los utensilios para fabricar la cerveza que utilizaba el maestro cervecero en Yuste destacaba una caldera de cobre rojo de seis arrobas de capacidad, algo menos de cien litros, una cuba grande, dos vaquetes (recipientes) para enfriar la cerveza, dos calderos de cobre, un embudo de madera con un caño de azófar, dos escudillas de madera, tres horcas para revolver el grano, dos palas de madera y tres toneles, dos grandes y uno pequeño. Por otra parte, los cereales que entraban en la fabricación de la bebida eran la cebada y la avena.



Consciente de que su vida se apagaba, Carlos quiso dejar todo dispuesto en un codicilo que redactó doce días antes de fallecer y firmado por siete testigos, y que complementaba el testamento redactado cuatro años antes en Bruselas con especiales mejoras para su servidumbre más fiel, entre los que estaban el encargado de la cava y su ayudante, el maestro cervecero y el tonelero.

A continuación, el interesante texto de 2015 según dispone el alter ego contemporáneo del maestro cervecero del que toma su alias en su blog Caelia Cerea [[https://caeliacerea.blogspot.com/2015/02/origen-y-evolucion-de-la-cerveza-en\\_41.html](https://caeliacerea.blogspot.com/2015/02/origen-y-evolucion-de-la-cerveza-en_41.html)]: "Existe cierta disparidad entre los autores que citan el nombre de este cervecero. Aparte de la cuanto menos curiosa costumbre española de traducir los nombres propios, la principal divergencia se produce en el apellido. Encontramos los siguientes nombres: Vander Duysen, Vander Trehen, Vander Hesen. Sin duda la confusión procede de la interpretación de las fuentes originales. Gachard, en su libro de 1858 'Retraite et mort de Charles-Quint

Tras la muerte del emperador en septiembre de 1558 la fábrica cacereña cerraría finalmente sus puertas. Transcurridos cuatro años del reinado de su sucesor Felipe II, se ordenó traer de Flandes a otro equipo de maestros cerveceros para reanudar esta industria en Madrid, ciudad en la cual se producirá cerveza ininterrumpidamente desde ese año de 1561 hasta la actualidad. ▶



## LA CERVEZA SE PONE DE MODA EN MEDIA EUROPA

Y para finalizar, una curiosidad: esta es la relación de cervezas que nacieron bajo el reinado del emperador Carlos V dentro de su vasto Imperio y que aún hoy siguen funcionando: Herold (1506, Březnice, Chequia), Mousel

(1511, Diekirch, Luxemburgo), Altstادت-Bräu Johann Sion (1511, Colonia, Alemania), Gessner (1520, Sonneberg, Alemania), Browar w Leżajsku (1525, Leżajsk, Polonia), Ur-Krostitzer (1534, Krostitz, Alemania), Gottsmannsgrüner (1535, Berg, Alemania), Oranjeboom (1538, Breda, Holanda), Wolferstetter (1542, Vils-hofen an der Donau, Alemania), Kö-

stritzer (1543, Bad Köstritz, Alemania), Flötzingen (1543, Rosenheim, Alemania), Ettl Bräu (1543, Teisnach, Alemania) y Brouwerij Joos Roman (1545, Oudenaarde-Mater, Bélgica).

Allá por donde pasaba el emperador (o sus sedientos ejércitos), nunca faltaba unos buenos toneles por espichar.

