

## Estudio genético de las levaduras revela la gran riqueza y complejidad de la cerveza

El Ciudadano · 6 de octubre de 2016

---

*Mientras que las levaduras del vino de cualquier parte del mundo pertenecen al mismo grupo y son muy similares, la diversidad genética de la cerveza es mucho más grande, afirma el autor del estudio.*





Las **levaduras** que constituyen a la **cerveza** son **genéticamente más diversas** que las que se usan para el vino. Este hecho podría servir de argumento para decir que es la cerveza la bebida alcohólica más compleja y sofisticada, según publica [IFLS](#).

El doctor José Paulo Sampaio, de la Universidad Nova de Lisboa, tomó muestras de 90 levaduras de todo el mundo y estudió las relaciones de unas con otras. Así encontró que hay tres grandes grupos de levaduras de cerveza; las **británicas**, las **alemanas** y las **de trigo**, y que cada uno de estos grupos es muy diverso. Más aun, algunas levaduras de cerveza son tan diferentes de estas tres, que tienen una relación más cercana con las que se usan para el pan, el sake o el vino, que con las típicamente usadas para la cerveza.

«Nos sorprendimos al ver que la diversidad genética de las levaduras de la cerveza era mucho más grande que la del vino», dijo Sampaio en un comunicado, informa [IFLS](#). «Nos sorprendimos aun más cuando supimos que además de formar un nuevo grupo, al que llamamos ‘clado de la cerveza’, las levaduras de cerveza forman grupos adicionales. Mientras las levaduras del vino de cualquier parte del mundo se agrupan en el mismo grupo y son genéticamente muy similares, con las levaduras de las cervezas ocurre lo opuesto».



En la revista *Current Biology*, Sampaio propone que la genética de las levaduras ofrece una indicación de los tiempos en la historia de su domesticación y que la mayoría de las cervezas descienden de un evento que probablemente ocurrió hace 5.000 a 6.000 años, en la Creciente Fértil – aunque se sabe que hace unos 9.000 años hubo una cerveza china que se hacía de fruta y arroz. Hay un gran parecido entre algunas levaduras de cerveza y otras que se usan para algunos alimentos; lo que hace suponer que en tiempos más recientes, las levaduras de los alimentos se aprovecharon para la elaboración de esta bebida.

Las levaduras de la cerveza están clasificadas en dos especies separadas. La *Saccharomyces cerevisiae* sirve para el pan y para las **ales** de alta fermentación, que se forman en condiciones cálidas. La *Saccharomyces pastorianus*, por otro lado, produce **lagers** de baja fermentación. A pesar de esta división, el trabajo de Sampaio indica que, genéticamente, *S. pastorianus* es un subgrupo relativamente homogéneo dentro de la diversidad de los principales grupos de cervezas, pero un subgrupo que ha capturado un 94% del mercado.

La escasa diversidad de la especie *S. pastorianus* sugiere que el cultivo de **lagers** se originó en el siglo XV, miles de años después de las **ales**, y que sólo se hizo parte del dominio popular en el siglo XIX.

Sampaio se concentró en las levaduras de cerveza, pero la comparación que hizo de las cepas de levaduras domesticadas con las variedades silvestres, también reveló que las levaduras del vino vienen de cepas asociadas al árbol **roble**.

Fuente IFLS

**El Ciudadano**

---

Fuente: El Ciudadano