

# La identidad de la cerveza según el materialismo filosófico

¿Qué hace que una cerveza sea original de su estilo?

G.Cervezolog0

June 3, 2025

## Abstract

El análisis filosófico de la identidad cervecera revela que esta no puede reducirse únicamente a criterios técnicos o sensoriales. Mediante el examen del materialismo filosófico, este estudio subraya cómo factores históricos y socioculturales determinan la legitimidad y aceptación de los estilos cerveceros. Ejemplos específicos permiten comprender la interacción entre materia, cultura y conceptos en la configuración dinámica de lo que se considera auténtico u original. Además, el estudio identifica y explora tensiones actuales entre prácticas tradicionales y modernas, demostrando cómo la evolución tecnológica y la globalización influyen en la percepción y categorización cultural de los estilos cerveceros contemporáneos.

**Palabras clave:** materialismo filosófico, ontología, epistemología, identidad cervecera, legitimidad cultural, evolución histórica, interacción cultural, Lambic, IPA.

## 1 Introducción

La cerveza, mucho más que una simple bebida, es un fenómeno cultural complejo, en constante evolución y profundamente ligado a su entorno histórico y social. Cuando hablamos de estilos cerveceros, solemos referirnos a categorías que parecen claramente definidas por atributos sensoriales: aroma, sabor, color y textura. Sin embargo, esta aparente claridad oculta tensiones fundamentales en torno a qué hace que una cerveza sea auténticamente "original" dentro de su estilo.

Desde la perspectiva del materialismo filosófico, la identidad de un producto como la cerveza no se limita únicamente a sus características físicas

inmediatas (materia sensorial o M1). Más bien, se extiende hacia las relaciones sociales, históricas y funcionales (M2), así como hacia las estructuras conceptuales e ideales (M3) que le otorgan sentido y legitimidad cultural.

En este documento, también se presentarán reflexiones sobre cómo las prácticas industriales, la evolución de los gustos del consumidor y los cambios normativos han influido en la manera en que se perciben los estilos cerveceros, y cómo estas fuerzas moldean la identidad cervecera más allá de lo puramente sensorial. Además, exploraremos cómo el materialismo filosófico ayuda a comprender mejor la complejidad de la identidad cervecera. A través de ejemplos concretos—como las Lambics belgas, las reinterpretaciones modernas de las IPAs, y otros estilos históricos—analizaremos qué factores hacen que una cerveza sea considerada auténtica o legítima. Asimismo, abordaremos la tensión entre tradición e innovación, mostrando cómo la identidad relacional de la cerveza es un proceso dinámico, histórico y siempre en disputa.

## 2 Desarrollo

La identidad de un estilo de cerveza Tripel no reside en una esencia inmutable o eterna, sino en un conjunto de características materiales, funcionales y conceptuales que se articulan de forma dinámica y relacional. Desde la perspectiva del materialismo filosófico, estas dimensiones pueden comprenderse a través de los tres géneros de materialidad.

En primer lugar, el nivel M1 abarca los componentes materiales y sensoriales inmediatos de la Tripel: el agua, la malta clara (generalmente Pilsner), el lúpulo suave y floral, la levadura belga característica, el alcohol que suele rondar los 8-9% vol., y la carbonatación generosa (CO<sub>2</sub>). Estos elementos configuran no solo el sabor, sino también el color dorado profundo, la textura en boca y la vivacidad que se espera en una Tripel. La combinación de estos factores materiales define su perfil sensorial único, aunque estos elementos puedan variar sutilmente de lote a lote o de cervecería a cervecería.

El segundo nivel, M2, incorpora los aspectos culturales y sociales que rodean a la Tripel. Esto incluye la tradición cervecera belga, las prácticas comunitarias y las formas específicas de fermentación que fomentan el carácter especiado y afrutado típico del estilo. La idea de una Tripel no es sólo un conjunto de notas gustativas: también es el resultado de una serie de prácticas, saberes y técnicas que los cerveceros belgas han transmitido y refinado con el tiempo. Además, la Tripel es parte de un universo simbólico que se expresa en la manera de servirla, en el uso de copas abombadas que potencian sus aromas, y en los rituales de consumo que reafirman su identidad como

cerveza de contemplación y disfrute pausado.

El tercer nivel, M3, corresponde a las representaciones conceptuales e ideales que dan sentido a la categoría “Tripel” en la mente de los cerveceros, los consumidores y los jueces de concursos. Estas representaciones abstractas incluyen las guías de estilo y los manuales técnicos, pero también las expectativas personales, las narrativas de calidad y la construcción colectiva de lo que significa ser “auténticamente Tripel”. Así, la identidad de este estilo se sostiene en el plano de las ideas compartidas y en los acuerdos implícitos sobre cómo debe o no debe comportarse una Tripel en el vaso y en el paladar.

La identidad de la Belgian Tripel tampoco existe de forma aislada. Es una identidad relacional, definida por su contraste con otros estilos belgas como la Dubbel, más oscura y con un perfil más profundo a malta, o la Quadrupel, que intensifica la densidad y el dulzor. También se diferencia claramente de estilos no belgas, como la German Pils, que destaca por su amargor limpio y su cuerpo ligero. Estos contrastes no son meramente gustativos: configuran la manera en que la Tripel es entendida y valorada dentro de un paisaje cervecero más amplio.

Además, la identidad de la Belgian Tripel es dinámica y está en constante ajuste. Cada cervecero que decide elaborar una Tripel aporta su propia interpretación, que puede reflejar sus preferencias personales, las demandas de su mercado local o la disponibilidad de materias primas. El resultado es un abanico de variaciones que va desde versiones con un perfil más limpio y seco, hasta interpretaciones que enfatizan notas especiadas y fenólicas de la levadura. Esta plasticidad estilística demuestra que la identidad no es un molde rígido, sino un proceso de construcción permanente que mantiene un equilibrio entre la fidelidad a ciertos rasgos históricos y la capacidad de adaptarse a nuevos contextos.

Finalmente, la identidad de la Belgian Tripel es también un resultado histórico-material. Surgió en los monasterios trapenses como respuesta a necesidades concretas de financiación y como parte de una tradición de cervezas de alta graduación. Con el tiempo, fue adoptada por cervecerías laicas y se convirtió en un símbolo de la sofisticación cervecera belga. Hoy, esta identidad sigue evolucionando, incorporando matices derivados de nuevas técnicas, de la globalización del mercado cervecero y de la constante interacción entre tradición e innovación.

Este desarrollo muestra cómo, lejos de ser una esencia inmutable, la identidad de la Belgian Tripel es un fenómeno relacional que depende de sus componentes materiales, de las relaciones sociales que la legitiman y de las ideas que la sostienen. Una identidad que, en definitiva, se forja en el cruce entre la materia, la cultura y la historia, y que sigue abierta a las transformaciones de la práctica cervecera contemporánea.

## 2.1 Relación dialéctica de la identidad del estilo con los cereales

En la construcción de la identidad de un estilo cervecero, los cereales utilizados no son simplemente una cuestión de “ingredientes neutros”. Desde la perspectiva del materialismo filosófico, los cereales —y las maltas que de ellos derivan— actúan como elementos activos que participan en la identidad relacional de la cerveza a múltiples niveles.

En el nivel M1, el cereal determina la composición físico-química de la cerveza: aporta almidones, proteínas y compuestos aromáticos que se transforman durante el macerado y la fermentación. Diferentes cereales o grados de malteado implican distintos perfiles sensoriales: variaciones en el color, la retención de espuma, el cuerpo en boca y los aromas a pan, miel, frutos secos o incluso especias. Por ejemplo, una malta Pilsner clara —propia de las Tripels belgas— aporta un perfil neutro y limpio que permite que los ésteres frutales y las especias de la levadura dominen, mientras que una Pale Ale inglesa generará más notas a cereal y un cuerpo más pronunciado.

En el nivel M2, los cereales tienen un papel social y cultural. Cada tipo de malta o cereal está cargado de significados históricos: la malta Pilsner forma parte de la tradición cervecera centroeuropea y belga, mientras que la malta Pale Ale inglesa remite a la cultura de las ales británicas. El uso de un cereal diferente puede verse como una desviación de la tradición y puede influir en la legitimidad cultural de la cerveza dentro de su estilo. Así, aunque sensorialmente una Tripel con Pale Ale inglesa pudiera parecer aceptable, para la comunidad cervecera tradicional belga podría considerarse un alejamiento del estilo “auténtico”.

Por último, en el nivel M3, el concepto de “Tripel” está fuertemente asociado a la malta Pilsner. Las guías de estilo, como el BJCP, recogen y codifican estas expectativas conceptuales: la Tripel debe tener una base de malta clara que permita un equilibrio entre la suavidad alcohólica, las notas frutales y la sequedad final. Sustituir la malta Pilsner por otra malta base, como la Chit o una Pale Ale, puede romper esa expectativa conceptual y desplazar la cerveza hacia un nuevo estilo o reinterpretación.

Esta relación dialéctica entre cereal, cultura y concepto muestra que los ingredientes no son elementos neutros: son condiciones materiales y simbólicas que definen la identidad de la cerveza. Por ello, cambiar el cereal base o la malta implica mucho más que una alteración técnica: supone una transformación en la legitimidad cultural e histórica del estilo y en cómo será percibido y clasificado.

### 2.1.1 Relación dialéctica de la identidad y el origen de los cereales

La relación entre la identidad de un estilo cervecero y el origen de sus cereales ilustra cómo la materia prima, aunque materialmente similar, puede cargar significados culturales profundos que influyen en la legitimidad del producto. Desde el punto de vista del nivel material (M1), cambiar una malta Pilsner belga por una malta Pilsner alemana o británica, siempre que se mantengan las propiedades físico-químicas (color, poder enzimático, rendimiento, ...), puede no implicar un cambio perceptible en el perfil sensorial. La cerveza seguirá teniendo un cuerpo y un color similares, y los sabores dominantes dependerán más de la levadura y la técnica de fermentación que del pequeño matiz entre las maltas.

Sin embargo, en el nivel funcional-social (M2), el cambio adquiere un significado distinto. La cultura cervecera y los consumidores no solo evalúan la cerveza por su perfil sensorial inmediato, sino también por el simbolismo y la historia de los ingredientes. La malta Pilsner belga se asocia directamente con la tradición cervecera belga, considerada por muchos como una garantía de autenticidad. Sustituirla por una malta de otra región, aunque sea sensorialmente idéntica, puede verse como una ruptura con esa tradición, afectando la legitimidad cultural del producto.

Finalmente, en el nivel conceptual-ideal (M3), el uso de una malta de diferente procedencia puede contradecir las representaciones compartidas sobre el estilo. Para muchos cerveceros y aficionados, la “Tripel belga auténtica” no es solo una cuestión de sabor: es un concepto anclado en la cultura y la historia de Bélgica. Aunque sensorialmente la cerveza pueda parecer idéntica, el concepto de Tripel —con toda su carga simbólica e histórica— se ve alterado si se desvincula de la materia prima de su territorio.

Esta situación revela un aspecto central del materialismo filosófico: la identidad cervecera no se basa únicamente en la materia física o en las ideas abstractas, sino en el conjunto relacional que surge de la práctica social y de la consciencia compartida. Mientras los consumidores y cerveceros no sean conscientes del cambio en el cereal base, la identidad relacional del estilo permanece estable, incluso si materialmente la malta ya no es la misma. Pero si ese cambio sale a la luz —o si adquiere relevancia en el discurso cultural— puede generar tensiones y debates sobre la autenticidad y la legitimidad de la cerveza. Así, la identidad cervecera no depende solo de lo que se ve o se prueba en la copa, sino de la red de relaciones culturales e históricas que le otorgan sentido y valor.

## 2.2 Relación dialéctica de la identidad del estilo con el agua

En el nivel material (M1), el agua representa la base física y química más elemental de la cerveza, constituyendo hasta el 90% del producto final. Su composición determina variables esenciales como el pH, la dureza, la alcalinidad residual y la concentración de sales minerales (calcio, magnesio, bicarbonatos, cloruros, sulfatos, sodio, entre otros). Estas variables, a su vez, influyen directamente en la actividad enzimática durante el macerado, en la solubilidad de los compuestos amargos del lúpulo y en la percepción final de la cerveza en boca.

Por ejemplo, un agua rica en sulfatos refuerza la sequedad y la percepción de amargor, mientras que un agua con mayor contenido de cloruros acentúa la redondez y la dulzura. Asimismo, la dureza del agua modula la extracción de taninos y proteínas, afectando la estabilidad de la espuma y la limpidez visual del producto. Estos aspectos no son meros detalles técnicos: se traducen en diferencias concretas en el sabor, la textura y el aspecto final de la cerveza.

A pesar de que las técnicas modernas permiten ajustar el agua mediante la adición de sales o procesos como la ósmosis inversa, el agua de cada región conserva una estructura mineral única que difícilmente se reproduce de forma idéntica. Pequeñas variaciones en microelementos o en la relación entre los iones presentes pueden producir matices sutiles pero perceptibles, que contribuyen a la singularidad de la cerveza elaborada en un lugar concreto.

Por eso, desde el materialismo filosófico, el agua no es solo un “soporte neutro” o “fondo” en la identidad de la cerveza. Es un elemento activo que participa directamente en la definición sensorial (fenoménica) de la cerveza, y que forma parte del proceso físico-químico que transforma la materia prima (maltas, lúpulos, levadura) en un producto final con características únicas.

La relación entre el agua y la identidad de un estilo cervecero es compleja y va más allá de su función puramente técnica como disolvente o medio de extracción de compuestos. Desde el materialismo filosófico, se trata de una relación dialéctica en la que el agua opera en los tres géneros de materialidad, mostrando cómo su papel es a la vez material, cultural y conceptual.

En el nivel funcional-social (M2), el agua no es solo un componente físico, sino un elemento cargado de significado cultural, social e histórico. En muchas tradiciones cerveceras, el agua local es parte del orgullo regional y un símbolo del saber hacer acumulado durante siglos. Así, no se trata únicamente de las moléculas que componen el líquido, sino de cómo estas se insertan en una red de relaciones vivas: la historia de la comunidad cervecera, las prácticas de transmisión de conocimiento y la relación simbólica con el territorio.

El agua, aunque pueda parecer intercambiable, es percibida como un vínculo con el entorno geográfico y con la historia de un estilo. Por ejemplo, el agua blanda de Pilsen (República Checa) no es simplemente un dato de laboratorio: representa un patrimonio cultural que dio lugar a la primera Pilsner en 1842 (swinnen2017geography) y al imaginario colectivo de la cerveza clara y limpia. Lo mismo ocurre en regiones belgas como Amberes o Bruselas, donde el perfil mineral del agua se asocia con la herencia cervecera monástica y la tradición local de las cervezas de abadía.

Esta dimensión funcional-social se hace visible en cómo las comunidades cerveceras se identifican con el agua de su región. Aunque hoy las tecnologías permiten ajustar químicamente el agua, en muchos casos los cerveceros prefieren utilizar la fuente local como una manera de expresar fidelidad a sus raíces y de afirmar la singularidad de su producto. El agua, entonces, se convierte en un símbolo de continuidad cultural y en una herramienta para reforzar la autenticidad frente a la globalización y la estandarización.

Por ello, aunque en términos estrictos el agua pueda ser “replicable” en laboratorio, desde la perspectiva social y cultural no siempre es percibida como equivalente. Cambiar el agua local o sustituirla por un perfil ajustado puede ser aceptado técnicamente, pero muchas comunidades y consumidores lo ven como una alteración de la identidad cultural del estilo. Así, el agua deja de ser un simple disolvente: es parte del imaginario colectivo que legitima y da sentido a la cerveza dentro de su tradición viva.

En el nivel conceptual e ideal (M3), el agua ocupa un lugar clave en la construcción de las ideas y representaciones que rodean a un estilo cervecero. Aquí, el agua no se limita a su papel material o a su valor simbólico: es un concepto que forma parte de la imaginación colectiva de lo que significa un estilo auténtico y legítimo. Las guías de estilo, los manuales técnicos y las narrativas históricas que describen las cervezas más representativas la consideran como un parámetro esencial a tener en cuenta.

Por ejemplo, en la mente de los cerveceros y aficionados, el “agua de Pilsen” no se reduce a una mezcla de calcio y bicarbonatos: es la idea de pureza y ligereza que define la Pilsner como estilo. Del mismo modo, cuando se habla del agua en la Lambic belga, aunque no siempre se explicita, subyace el concepto de “territorialidad” y de “arraigo”, parte de la concepción de lo que significa una cerveza con historia y con sentido de lugar.

Esta dimensión conceptual se plasma también en las clasificaciones formales de las guías de estilo, como el BJCP o la Brewers Association, que suelen describir no solo los perfiles sensoriales, sino también las condiciones ideales de elaboración. Aunque permitan ajustes técnicos, en sus descripciones suelen referirse al agua como un elemento a “ajustar” para reproducir la identidad ideal del estilo. Así, el agua queda conceptualizada como un

parámetro que debe ser controlado para alcanzar la fidelidad al estilo —incluso cuando se ajusta fuera de la región de origen—, consolidando la idea de que el agua forma parte de la definición conceptual del estilo.

Además, en la cultura cervecera contemporánea, las representaciones sobre el agua se entrelazan con el discurso de la “autenticidad” y la “fidelidad histórica”. Aunque, técnicamente, la replicación química sea posible, para muchos la idea de “auténtica cerveza belga” o “auténtica Pilsner” no se limita a un perfil iónico reproducido en laboratorio. Incluye la conexión conceptual entre el agua real de un lugar y la cerveza que surge de ese entorno.

Por ello, el nivel conceptual (M3) demuestra que la identidad cervecera no se reduce a lo que se mide o percibe sensorialmente: se sostiene también en las ideas y los relatos compartidos que definen lo que es legítimo y lo que no lo es en el mundo de la cerveza.

## 2.3 Tensiones y conflictos por la coexistencia de varios M2

La coexistencia de distintas culturas cerveceras y de sus respectivas visiones sobre la legitimidad de un estilo genera tensiones y conflictos en la identidad de la cerveza. Estas tensiones se hacen especialmente visibles cuando varios M2 —varios “cuerpos culturales y sociales” en la práctica— conviven y disputan el significado de lo que es “auténtico” o “legítimo”.

### 2.3.1 Caso Lámbricas

En el caso de la Lambic, por ejemplo, existe un M2 tradicional belga, que considera inseparable la identidad de la cerveza del valle del Zenne, la fermentación espontánea y el uso de trigo sin maltear (**lambic2012world**). Este M2 está profundamente anclado en la historia y en la cultura viva de la región, y define la Lambic como algo más que un perfil sensorial: la considera un producto territorial, inseparable de su entorno. Este vínculo cultural y social se ve reforzado legalmente por la Denominación de Origen Protegida (DOP), que reconoce la Lambic como patrimonio geográfico y prohíbe el uso comercial del nombre fuera de la región autorizada. La DO consolida la fuerza del M2 tradicional: no solo como una práctica social, sino como un marco jurídico que blinda la legitimidad cultural e histórica del estilo (**lambicDO2020analysis**).

Al mismo tiempo, convive con un M2 craft globalizado —presente en cervecerías de EE.UU., España y otros países— que reinterpreta la Lambic como un estilo sensorial: un perfil ácido, seco y complejo que puede lograrse mediante cultivos de *Brettanomyces*, ajustes de agua y técnicas modernas de

control microbiológico. Para este M2, la Lambic es una expresión técnica y creativa, más allá de la geografía concreta y la protección legal.

Estas dos formas de entender la Lambic no se excluyen mutuamente a nivel sensorial (M1), ya que pueden lograr perfiles muy similares. Sin embargo, chocan en el plano de las relaciones culturales y sociales (M2). Para la cultura tradicional y la fuerza jurídica de la Denominación de Origen, la Lambic replicada fuera de su territorio es una falsificación cultural y legal, aunque sepa igual. Para la cultura craft moderna, es una interpretación legítima, ya que lo que importa es la experiencia sensorial y la creatividad.

### 2.3.2 caso Porters

El mismo conflicto se observa en el caso de la Porter británica. En su origen, la Porter surge en el siglo XVIII como una cerveza robusta y oscura elaborada en Londres, vinculada a la cultura obrera de los muelles y las porterías de la ciudad. La brown malt, una malta oscura con un perfil rústico y poco modificada, era el ingrediente fundamental que definía su sabor ahumado, su densidad y su carácter de “pan líquido”, adecuado para el duro trabajo físico de la época. Esta combinación de materia prima y cultura laboral forjó la identidad relacional (M2) de la Porter como un símbolo de la clase trabajadora londinense (**cornell2010amber**).

Sin embargo, a lo largo del siglo XIX y XX, la revolución industrial y la búsqueda de eficiencia técnica llevaron a la adopción de nuevas maltas más “modernas”. La maltas cristalinas o caramelo (crystal malts) y la pale malt comenzaron a sustituir a la brown malt original, debido a su mayor rendimiento enzimático y a la estandarización que requería la producción industrial. Estas maltas aportaban un dulzor diferente y menos rústico, y aunque sensorialmente (M1) podían lograr perfiles muy cercanos —con cuerpo tostado, color oscuro y notas de caramelo—, la cultura cervecera británica más tradicional percibía este cambio como un alejamiento de la verdadera Porter.

Así, mientras las guías de estilo (M3) contemporáneas permiten estas adaptaciones —describiendo la Porter en términos de color, cuerpo y sabor general—, el M2 tradicional sigue viendo la brown malt como un rasgo esencial de la autenticidad histórica. Para muchos cerveceros británicos con arraigo en la tradición, la sustitución de la brown malt no solo cambia la receta: rompe el vínculo cultural con la identidad obrera y la historia cervecera de Londres.

En Estados Unidos, por su parte, la Porter ha sido reinterpretada de maneras aún más creativas, combinándola con adjuntos como café, cacao, vainilla o incluso lactosa para crear estilos híbridos como la Milk Porter o

la Coffee Porter. Sensorialmente (M1), estas cervezas mantienen el color oscuro y el perfil tostado de la Porter, cumpliendo así con los lineamientos generales de las guías de estilo (M3). Sin embargo, para muchos tradicionalistas británicos, estas reinterpretaciones representan un alejamiento radical de la identidad cultural (M2) de la Porter, que surgió como una cerveza sencilla, robusta y sin añadidos exóticos.

El conflicto, por tanto, no es solo técnico o sensorial: es la manifestación de dos visiones culturales en pugna. Una que defiende la continuidad histórica y la memoria de un estilo como un patrimonio social, y otra que privilegia la funcionalidad técnica y la reinterpretación adaptada a los mercados modernos y a los gustos de consumidores actuales. La identidad de la Porter, como la de muchos otros estilos, se debate así entre la fidelidad a sus orígenes y la apertura a la innovación y a los cambios de época.

### 2.3.3 Caso IPAs

El conflicto entre tradición e innovación también se manifiesta de manera clara en el mundo de las IPAs. En su origen, las India Pale Ales eran cervezas británicas de alta fermentación, con un perfil seco y amargor marcado, destinadas a soportar el largo viaje marítimo a las colonias británicas en la India. Estas IPAs clásicas británicas —el M2 tradicional— se elaboraban con maltas pale británicas y lúpulos ingleses como el Fuggle o el East Kent Goldings, generando un equilibrio característico entre malta y lúpulo, sin exceso de frutalidad.

Con la explosión de la revolución craft estadounidense a finales del siglo XX y principios del XXI, surgió un nuevo M2 globalizado que reinterpreta la IPA de manera radical. En este nuevo contexto, las IPAs se centran en un perfil mucho más lupulado, con notas intensas de frutas tropicales y cítricas gracias a lúpulos americanos como el Cascade, el Citra o el Simcoe. Además, se han desarrollado subestilos como la New England IPA (NEIPA), que prioriza la jugosidad, la turbidez y un amargor suave, o la Milkshake IPA, que incorpora lactosa para generar una textura cremosa y dulce ([acitelli2013audacity](#)).

Sensorialmente (M1), estas cervezas se alejan significativamente de las IPAs tradicionales británicas, y aunque mantienen el nombre “IPA” y la aceptación en guías de estilo modernas (M3), culturalmente para algunos defensores de la tradición británica representan una ruptura con la verdadera identidad de la IPA. Para estos cerveceros y consumidores más clásicos, la IPA estadounidense moderna —con su perfil exótico y su imagen más comercial— rompe el vínculo histórico y cultural de la IPA como cerveza de exportación británica y la convierte en un producto nuevo que poco tiene

que ver con la IPA original.

Este conflicto entre la IPA británica y sus reinterpretaciones craft ilustra, una vez más, que la identidad cervecera no se define únicamente por los perfiles sensoriales o las categorías formales. Depende también de las relaciones culturales vivas y de cómo cada comunidad de cerveceros y consumidores reconstruye su sentido de pertenencia y legitimidad. Así, la IPA contemporánea es un ejemplo perfecto de cómo la identidad cervecera puede fragmentarse y reconstruirse a partir de la tensión entre historia, técnica y cultura viva.

### 3 Conclusiones

El análisis de la identidad cervecera desde la perspectiva del materialismo filosófico muestra que no puede reducirse a una dimensión puramente sensorial o técnica. Cada cerveza, y cada estilo en particular, se define en la interacción entre sus características físicas, la historia social que la sostiene y las representaciones culturales e ideales que le otorgan sentido. Estas dimensiones no están congeladas en el tiempo: se transforman y se redefinen en función de los contextos históricos, las innovaciones técnicas y los imaginarios culturales que les dan vida.

La coexistencia de distintas formas de entender la legitimidad y la autenticidad de un estilo —a veces en tensión o incluso en conflicto— no es un defecto del mundo cervecero, sino la expresión misma de su riqueza y su vitalidad. Así, la identidad de la cerveza no se deja atrapar por un único perfil sensorial, una guía de estilo o un argumento jurídico, sino que se renueva constantemente como un fenómeno relacional y dinámico que hunde sus raíces en la materia y florece en la cultura.

### 4 Reflexión final

El materialismo filosófico ofrece un marco particularmente fértil para comprender la cerveza no solo como un producto de consumo, sino como una realidad compleja y relacional. Su distinción entre los niveles de materialidad (M1, M2 y M3) permite integrar en un mismo análisis tanto la dimensión física y perceptible de la cerveza —sus ingredientes, su cuerpo, su perfil sensorial— como las relaciones sociales, culturales e históricas que la hacen portadora de significados y la convierten en objeto de disputas identitarias.

Al aplicar este enfoque, queda claro que la “sustancia” de la cerveza no es una esencia fija ni exclusivamente química: es un entramado que se teje

a partir de la materia (cereales, agua, lúpulo, levadura), de las prácticas y técnicas productivas, y de las representaciones y valores que la comunidad le otorga. Así, la cerveza se revela como un fenómeno vivo y dinámico, cuyas “raíces” materiales no pueden desligarse de las “ramas” culturales e históricas que la acompañan.

La filosofía materialista, por tanto, no solo ayuda a explicar las tensiones en la identidad de los estilos cerveceros, sino que también ilumina la riqueza y la pluralidad de la propia cerveza como sustancia histórica y cultural. En un mundo en el que las tradiciones y las reinterpretaciones conviven y se entrelazan, esta perspectiva ofrece un camino para comprender —y apreciar— la complejidad de uno de los productos más antiguos y fascinantes de la humanidad.