

Entre manantiales y mareas, Alhambra, la cerveza que conquista el Atlántico

En una tarde cualquiera de abril, el camarero de un bar de **Santa Cruz** descorchó una botella de [Alhambra Reserva 1925](#) ante la curiosidad de un cliente que nunca antes la había probado. Aquel primer sorbo, cargado de matices tostados y con la espuma juguetona, bastó para despojarla de su condición de hallazgo episódico y convertirla en referencia habitual.

Hasta hace apenas unos meses, [Alhambra](#) era para el aficionado canario un descubrimiento casi exclusivo de quienes regresaban de **Granada** con la memoria impregnada del regusto tostado y la espuma densa de aquella cerveza. Hoy, su presencia en las barras de Santa Cruz y Las Palmas, así como en los estantes de las grandes superficies, evidencian que el paladar isleño ha acogido con naturalidad este legado andaluz.

Este pequeño fenómeno revela el poder de la experiencia sensorial y la curiosidad gastronómica, cada primera degustación se ha convertido en una puerta abierta a la historia de una cervecera centenaria, donde el agua de **Sierra Nevada** y la tradición granadina dialogan con la versatilidad culinaria de las Islas. En la textura viva de su espuma y en su equilibrio gustativo, se percibe un eco de paisajes montañosos y ríos cristalinos, así como la impronta de civilizaciones que, a lo largo de los siglos, confluyeron en un crisol de sabores.

Orígenes centenarios, de la Granada industrial a la rúbrica de un

clásico









La historia de **Alhambra** arranca en 1925, cuando la ciudad de **Granada** vivía un momento de expansión urbana e industrial. En la falda de la colina que cobija el palacio nazarí, un pequeño grupo de emprendedores apostó por una fábrica de cerveza que incorporara aguas de manantial con equilibrada mineralización y técnicas de vanguardia para la época.

Durante las primeras décadas, la cervecera se distinguió por un cuidado escrupuloso de la materia prima: malta procedente de cebada local, lúpulos de perfil amargo moderado y fermentación controlada en depósitos de acero, enfriados por

corrientes subterráneas. El resultado fue un producto de cuerpo firme y espuma persistente, capaz de maridar con la diversidad culinaria de **Granada**, desde guisos de cordero a especias hasta tapas de queso de cabra con miel.

A mediados del **siglo XX**, **Alhambra** ya gozaba de prestigio regional, aunque su producción se mantuvo alejada de los volúmenes masivos. La década de los ochenta trajo nuevos retos, la apertura de mercados internacionales y la irrupción de grandes conglomerados cerveceros amenazaron el modelo artesanal. Sin embargo, fue en los años noventa cuando se dio el giro decisivo. La demanda local se estancó y la empresa afrontó la necesidad de reinventarse o perecer.

En 1994, bajo la dirección técnica del químico **Miguel Hernáiz Bermúdez de Castro**, se desarrolló la **Alhambra Reserva 1925**. Su graduación del 6,4 % -un nivel inusual para el mercado español de entonces- y su perfil organoléptico, que combinaba notas de pan tostado, caramelo oscuro y un amargor seco, despertaron el interés de un público dispuesto a redescubrir sabores más marcados. Aquel hito no solo reanimó la marca, sino que estableció un nuevo estándar de calidad.

La integración en 2006 en el grupo **Mahou-San Miguel** amplió la red de distribución y facilitó inversiones en mejoras tecnológicas: tanques isotérmicos de fermentación, sistemas CIP (clean-in-place) para higienización continua y nuevos lotes piloto destinados a la experimentación con lúpulos internacionales y levaduras de alto rendimiento. No obstante, **Alhambra** preservó su vieja sala de cocimientos, declarada testigo de generaciones, como espacio ceremonial para aniversarios y presentaciones.

Terroir y cultura granadina, el

trasfondo sensorial y social









Granada no es un mero escenario, sino el ecosistema que infunde carácter a la cerveza. A 738 m de altitud, el contraste térmico entre el sol diurno y el fresco nocturno regula la maduración de los cereales y conserva la frescura del agua. Los manantiales -captados en galerías centenarias- aportan niveles adecuados de calcio, magnesio y bicarbonatos, esenciales para la formación de espuma estable y el equilibrio de pH durante la maceración.

En la práctica diaria, los maestros cerveceros de **Alhambra** ajustan los perfiles de maceración mediante sistemas de calentamiento escalonado: una primera fase a baja temperatura para extraer enzimas, seguida de incrementos térmicos para liberar azúcares fermentables. Este proceso, heredado de tradiciones centroeuropeas y perfeccionado in situ, crea un mosto con densidad controlada y matices caramelizados.

Pero la riqueza de este “**terroir**” no se limita a lo físico, **Granada** es un crisol de civilizaciones. La **Roma** antigua trazó calzadas y sistemas de conducción de agua; el **Emirato nazarí**

construyó acequias y patios de agua en los que la convivencia giraba en torno al fuelle de la fragancia y el agua fresca; la **Corona de Castilla** introdujo cereales y especias de ultramar que enriquecieron las despensas.

En las tascas del **Albaicín** y los tablaos del **Sacromonte**, **Alhambra** acompaña raciones de habas con jamón, sopas frías de ajo blanco y pinchos de choto al ajillo. Allí, la cerveza trasciende el acto gustativo y se convierte en vehículo de memoria oral, cada sorbo evoca historias de caravasareras moriscas, leyendas de reyes nazaríes y confesiones susurradas bajo la bóveda estrellada de los arrabales.

Variedades, rituales y diálogo con el paladar





El catálogo de **Alhambra** se ha enriquecido con propuestas que responden a una paleta sensorial amplia, sin sacrificar la coherencia de marca:

Reserva 1925 (6,4 %): emblema sólido, de espuma persistente y notas de malta tostada, caramelo oscuro y amargor seco. Su estructura contundente invita a la reflexión pausada, transformando cada trago en un acto de apreciación.

Especial (5,4 %): ámbar claro, con suave tueste aromático y matices cítricos de naranja sanguina; su equilibrio entre amargor y frescura la convierte en compañera versátil, digna de tablas de queso y conservas selectas.

Premium Lager (4,6 %): rubia cristalina, combina cebada y maíz con sutil toque herbáceo; su ligereza potencia la conversación en torno a pescados a la plancha y arroces ligeros.

Sin Alcohol (< 1 %): recrea la esencia de una lager tradicional, con trazas de galleta y lúpulo fresco; alarga el disfrute sin renunciar a la complejidad, perfecta para tapeos prolongados.

Reserva Esencia Citra IPA (6,5 %): monovarietal de lúpulo Citra, despliega aromas de pomelo, grosella y fruta tropical, y subraya el dinamismo de la cerveza como ingrediente en coctelería innovadora.

Reserva Roja (7,2 %): de ascendencia Bock, exhibe tono cobrizo y matices de frutos rojos, miel tostada y cacao; reúne cuerpo y sutileza para maridajes gourmand.

Lager Singular (5,4 %): fermentación prolongada al estilo pilsner germánico, con notas frutales discretas; su perfil sereno ofrece continuidad a la tertulia.

La cervecera en perpetuo movimiento

Más allá de su arraigo en un territorio, **Alhambra** ha demostrado que la auténtica fortaleza de una cerveza reside en la armonía entre herencia y exploración. Cada variedad representa un eslabón de una cadena que arranca en manantiales centenarios y llega hasta la experimentación con nuevas cepas

de levadura y lúpulos de todo el mundo.

La excelencia sensorial de **Alhambra** se sustenta en tres pilares: la pureza del agua de **Sierra Nevada**, que aporta mineralidad y tersura al sorbo; la destreza de sus maestros cerveceros, capaces de modular perfiles de malta y amargor con precisión centesimal; y la voluntad de innovar sin descuidar la fidelidad a la tradición. Así, la cervecera mantiene activos sus laboratorios de I+D, donde las microfermentaciones permiten prototipar ediciones limitadas -ya sean monovarietales o colaboraciones con plantaciones experimentales de lúpulo- antes de integrarlas en su gama permanente.

Alhambra no es solo sinónimo de calidad consolidada, sino también de curiosidad creativa. Su recorrido, desde el corazón de **Granada** hasta los vasos de medio mundo, confirma que una gran cerveza no solo se bebe, se estudia, se comparte y sobre todo, deja siempre abierta la pregunta de qué sorbo vendrá después.