vinetur

Una Guinness hallada en un pecio abre la vía para revivir una cerveza del siglo XIX

Microbiólogos analizan su contenido intacto para aislar levaduras y reconstruir la receta conservada bajo el agua

lunes 24 de agosto de 2026



Una botella de Guinness “Extra Stout London” de 1864, hallada en el pecio del velero Mindora frente a Dover, en el canal de la Mancha, ha abierto la puerta a un trabajo científico poco habitual: analizar su contenido y sus levaduras para intentar reproducir una cerveza del siglo XIX.

El hallazgo lo hizo en 2025 el buceador y fotógrafo aficionado belga Stefan Panis durante una inmersión a unos 30 metros de profundidad. La botella apareció sellada y sin daños aparentes. La noticia ha trascendido después de que los submarinistas obtuvieran el informe que vincula ese cargamento de bebidas alcohólicas con el barco hundido.

La localización de la botella encaja con la forma en la que Guinness distribuía entonces parte de su producción. Según la información conocida sobre ese transporte, la cerveza se compraba en Irlanda, donde se elaboraba, y se enviaba a Londres en barriles de madera. Una vez allí, se embotellaba en recipientes de vidrio más grueso para soportar el trayecto por mar entre el Reino Unido y Canadá. El Mindora no llegó a completar ese viaje, pero la resistencia del envase habría permitido que la botella permaneciera durante 162 años en el fondo del canal.

Los buceadores creen que la pieza recuperada puede no ser un caso aislado. Consideran posible que formara parte de una caja de 24 botellas. Por ese motivo, se ha pedido autorización al Receiver of Wreck, el organismo público encargado de gestionar los bienes recuperados de naufragios, para sacar otras tres unidades y someterlas a nuevas pruebas.

Parte de las muestras ya han sido enviadas a microbiólogos especializados de la Universidad KU Leuven, en Bélgica. Ese equipo ha analizado la graduación alcohólica, el contenido de azúcares y los aromas de la stout. El objetivo es conocer con la mayor precisión posible cómo era esa cerveza en origen y qué rastro químico conserva después de más de siglo y medio bajo el agua.

Al mismo tiempo, investigadores de Guinness trabajan con la expectativa de aislar el ADN de la malta utilizada en aquella elaboración. Si ese paso sale adelante, la empresa podría reproducir pequeñas cantidades de la misma cerveza, con un perfil de sabor lo más próximo posible al de 1864.

La investigación no se limita a la reconstrucción de la receta. Los especialistas tratan también de determinar si el contenido de las botellas recuperadas sigue siendo apto para el consumo. La respuesta depende, sobre todo, de si el agua del mar logró entrar en el interior a través de los tapones de corcho durante los años que el cargamento

pasó en el pecio.

El caso reúne varios elementos poco frecuentes en una misma pieza: un envase intacto, una identificación documental del cargamento y la posibilidad de aplicar análisis microbiológicos y genéticos a una cerveza elaborada hace más de siglo y medio. Para los equipos implicados, las próximas extracciones y las pruebas de laboratorio serán las que decidan si la Guinness encontrada en el Mindora puede aportar algo más que valor histórico.