vinetur

Qué pasa si abres una cerveza caducada hace diez años

La fecha de la etiqueta, el estado del envase, el gas y los cambios de aroma ayudan a interpretar lo que tienes delante, pero no certifican su seguridad.

jueves 19 de noviembre de 2026



Si se desconoce su conservación, lo prudente es no consumir una cerveza encontrada diez años después de la fecha indicada. Ilustración didáctica generada con IA.

Abrir una cerveza cuya fecha indicada se superó hace diez años no equivale a saber si puede beberse. Puede conservar algo de gas y mostrar cambios claros de aroma y sabor, pero ni el tiempo transcurrido ni lo que se vea al destaparla permiten certificar su seguridad, y un envase dañado o sospechoso no debería abrirse.

La respuesta corta: abrirla no equivale a poder beberla

Si una cerveza ha permanecido cerrada diez años después de la fecha que figura en la etiqueta, al abrirla pueden pasar varias cosas: que suene con normalidad, que apenas tenga gas o que forme bastante espuma. También es razonable esperar cambios de calidad, sobre todo pérdida de frescura. Lo importante es separar dos preguntas distintas: qué puede ocurrir al destaparla y si eso autoriza a beberla. La fecha, por sí sola, no permite predecir con seguridad ninguna de las dos.

Esa cautela empieza antes de usar el abrebotellas o tirar de la anilla. Si el envase presenta fugas, perforaciones, grietas, corrosión importante o deformaciones anormales, no conviene consumirlo. Y si además hace pensar en sobrepresión, tampoco conviene abrirlo ni perforarlo para ver qué pasa.

Primero, comprueba qué fecha estás leyendo

En el lenguaje cotidiano se dice que una cerveza está caducada, pero no todas las fechas impresas significan lo mismo. Según los conceptos del Codex Alimentarius, una etiqueta puede indicar fecha de fabricación o envasado, una fecha ligada al mantenimiento de la calidad, como el consumo preferente, o una fecha de uso o caducidad vinculada a la seguridad y la calidad del producto. Por eso, antes de interpretar esos diez años, hay que leer las palabras que acompañan a la fecha, no solo el número.

Esto importa porque una cerveza envasada hace mucho tiempo no es necesariamente una cerveza que haya superado una fecha de consumo, y tampoco puede darse por hecho que todas las cervezas del mundo utilicen el mismo sistema de etiquetado. El Codex sirve aquí como referencia para entender los conceptos, no como una regla idéntica en todos los países.

En la etiqueta	Suele orientar sobre	Qué no debes asumir
Fecha de fabricación o envasado	Cuándo se produjo o se cerró el envase	Que por sí sola demuestre si hoy es segura o insegura

En la etiqueta	Suele orientar sobre	Qué no debes asumir
Consumo preferente	El tiempo en que se espera mantener mejor la calidad	Que signifique lo mismo que una caducidad en cualquier país
Caducidad o uso	Una indicación ligada a seguridad y calidad según el producto	Que toda cerveza del mundo lleve necesariamente esta fecha

Qué puede pasar al destaparla: sonido, gas y espuma

La carbonatación es la presencia de dióxido de carbono disuelto en la cerveza. Mientras el envase está cerrado, ese gas permanece bajo presión; al abrirlo, la presión baja y el dióxido de carbono puede escapar en forma de burbujas y espuma. Por eso puede oírse el chasquido típico y aparecer más o menos espuma al servirla.

Lo que no puede hacerse es usar ese momento como un diagnóstico casero fiable. La cantidad de gas que salga no depende solo de la antigüedad: también influyen factores como la temperatura y el movimiento del líquido. Una apertura silenciosa no demuestra contaminación, y una espuma abundante tampoco prueba por sí sola que el contenido sea inseguro.

Lo que pudo cambiar mientras seguía cerrada

El envejecimiento de la cerveza no empieza cuando se abre. Puede ocurrir durante el almacenamiento, incluso con el envase cerrado, y depende de la receta, del tipo de cierre y de cómo se haya conservado. Entre los factores que más influyen están el oxígeno, el calor y la luz. La oxidación, dicho de forma simple, son reacciones químicas en las que interviene el oxígeno y que pueden ir apagando la frescura original.

En una cerveza corriente pensada para beberse fresca, lo razonable es esperar una pérdida notable de esa frescura con el paso del tiempo. Entre los cambios descritos en estudios sobre almacenamiento aparecen una menor intensidad de notas afrutadas o de lúpulo, aromas que recuerdan al papel o al cartón y modificaciones del amargor, que puede percibirse más áspero o más persistente. Son posibilidades documentadas, no una descripción obligatoria de cualquier botella olvidada.

Existe una excepción, pero conviene no exagerarla. Algunas recetas admiten una evolución buscada con guarda, de manera parecida a como otros productos cambian de forma deliberada con el tiempo. Eso no convierte una cerveza encontrada al fondo de un armario en una botella correctamente envejecida: una guarda controlada no es lo mismo que una conservación desconocida.

Calidad y seguridad no son la misma pregunta

Lo que puede cambiar en la calidad

Menos frescura y menor intensidad de notas afrutadas o de lúpulo

Pueden aparecer recuerdos a papel o cartón y cambiar la percepción del amargor

Lo que eso no confirma

Ni el olor, ni el color, ni la espuma certifican inocuidad

La conservación y la integridad del envase siguen siendo decisivas

Mal sabor y peligro sanitario no son lo mismo

Que una cerveza haya perdido cualidades no significa automáticamente que vaya a causar una intoxicación. La cerveza tradicional suele reunir varias barreras que dificultan el desarrollo de muchos microorganismos: cierta acidez, presencia de alcohol, compuestos del lúpulo, poco oxígeno y determinados procesos de elaboración. Inocuidad significa, precisamente, seguridad para el consumo. El problema es que esas barreras explican una tendencia general, no certifican la inocuidad de un envase concreto del que no se sabe cómo se conservó.

Además, no todas las cervezas ofrecen el mismo contexto. La investigación sobre cervezas con poco o ningún alcohol muestra que, al cambiar barreras como el alcohol, la acidez o las condiciones de almacenamiento, algunos microorganismos pueden sobrevivir o crecer mejor. Eso no convierte a esas cervezas en el centro del problema,

pero sí impide usar frases simplistas como que el alcohol protege siempre frente a cualquier riesgo.

Tampoco conviene convertir la observación doméstica en una prueba de seguridad. Un olor desagradable, un aspecto claramente anómalo o un envase dañado son razones suficientes para rechazar el producto. Pero un olor aparentemente normal, una espuma correcta o un color habitual no descartan peligros microbiológicos. Por ese motivo, probar un sorbo para comprobar su estado no es una buena pauta.

Qué hacer con una cerveza encontrada diez años después

Si la cerveza ha aparecido diez años después de la fecha indicada y no puedes verificar cómo se conservó, la decisión prudente es no consumirla. Esa recomendación no significa que exista un umbral demostrado de toxicidad exactamente a los diez años. Significa que, sin información fiable sobre temperatura, exposición a la luz, golpes, cierre e integridad del envase, no puede asegurarse ni su calidad ni su seguridad.

La integridad del envase merece una última comprobación visual. Fugas, perforaciones, grietas, corrosión importante y deformaciones anormales son motivos de descarte. También conviene recordar que una refermentación no controlada puede generar más dióxido de carbono y dañar botellas o latas; no es algo que ocurra siempre por ser vieja, pero sí una posibilidad que justifica no manipular un envase sospechoso.

Dicho de la forma más útil para quien se la encuentra en casa: abrirla puede dar una sorpresa de gas, poca espuma o aromas muy cambiados, pero eso no responde a la pregunta importante. Cuando la conservación es desconocida, la antigüedad no basta para declarar el contenido venenoso, pero tampoco para darlo por seguro. Entre la curiosidad y la prudencia, la prudencia es la mejor elección.

Si encuentras una cerveza así

- Lee qué tipo de fecha aparece en la etiqueta antes de interpretarla
- No abras ni consumas un envase con fugas, grietas, corrosión importante o deformaciones anormales
- Si no puedes verificar cómo se conservó durante años, no la consumas

- Recuerda que una apertura normal o un olor normal no certifican seguridad