vinetur

La Caníbal recrea una cerveza sumeria de hace 5.000 años con aval del CSIC y lanza 1.000 litros en Madrid

Humbaba prescinde de lúpulo, incorpora bappir y sirope de dátil y se inspira en la receta más antigua documentada

martes 11 de noviembre de 2025



La cervecera madrileña La Caníbal ha lanzado al mercado Humbaba, una cerveza basada en una receta sumeria de hace 5.000 años. El proyecto cuenta con el aval del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y se ha presentado como la primera vez que se adapta al siglo XXI la fórmula original de la kas sig, considerada la cerveza más antigua documentada.

Humbaba es una Ale Ancestral con un 3,8% de alcohol. Su elaboración parte de la traducción directa de tablillas cuneiformes sumerias, trabajo realizado por la historiadora e investigadora Barbara Böck, experta en botánica y escritura cuneiforme del Instituto de Lenguas y Culturas del Mediterráneo y Oriente Próximo del CSIC. La receta se inspira en el canto a Ninkasi, diosa mesopotámica de la cerveza.

La producción de Humbaba prescinde del lúpulo, ya que este ingrediente no se conocía en la época. En su lugar, combina malta de cebada pálida, granos de escanda (un tipo antiguo de trigo) y otros cereales sin maltear. Uno de los elementos más singulares es el bappir, un pan de masa madre elaborado con cebada cruda que los cerveceros sumerios utilizaban para iniciar la fermentación. En esta versión moderna, el bappir se ha recreado fielmente con cebada cruda y levadura de granja.

Para reproducir los aromas y sabores originales, se han añadido bayas de enebro y semillas de cilantro al final de la cocción. Los documentos antiguos mencionan también el uso de cálamo aromático, actualmente prohibido en la Unión Europea, por lo que se han empleado otros botánicos para conseguir un final amargo y picante similar al descrito en las fuentes históricas. Además, se incorpora sirope ecológico de dátil, que aporta dulzor y notas frutales.

La presentación oficial de Humbaba tuvo lugar durante dos talleres celebrados en la Semana de la Ciencia 2025, organizados por el Centro de Ciencias Humanas y Sociales (CCHS) y la Academia Sabeer en La Caníbal Fábrica, situada en el barrio madrileño de San Blas. En estos talleres se explicó el proceso completo: desde los ingredientes hasta la elaboración del bappir y el mosto, que fue congelado antes de su fermentación. Los asistentes pudieron probar Humbaba siguiendo el estilo sumerio, bebiendo en cuencos y pajitas.

La producción inicial ha sido de 1.000 litros. El nombre Humbaba hace referencia al dios guardián del bosque de cedros en el poema épico Gilgamesh. Según Luis Vida, maestro cervecero y director de producción de La Caníbal, Humbaba es una cerveza dorada con notas frutales y cítricas, más ácida que las cervezas habituales.

Humbaba está disponible para degustar en pinta o tercio en La Fábrica (Julián Camarillo, 19) y La Caníbal (Argumosa, 28), así como en otros bares especializados en cerveza artesana en Madrid. También se puede adquirir un pack de seis botellas a través de la web lacanibal.com.

La colaboración entre La Caníbal y el CSIC busca acercar la historia y la cultura a través de la cerveza. Según los organizadores, este proyecto permite conocer mejor las costumbres alimentarias del pasado y su relación con la sociedad actual.

La Caníbal produce actualmente unos 100.000 litros anuales desde su fábrica en San Blas. En febrero recibió el Premio Factoría de Cerveza a Mejor Proyecto Empresarial por su apuesta por la cerveza local y su labor divulgativa. En mayo obtuvo también el premio Vinos y Licores otorgado por la Academia Madrileña de Gastronomía.

El sector cervecero español ocupa el segundo puesto en producción dentro de Europa. Según el último informe socioeconómico del sector, hasta un 40% de la facturación hostelera proviene de esta bebida. Sin embargo, el consumo per cápita descendió un 4,9% entre 2023 y 2024 hasta situarse en 52,8 litros por persona al año. Por otro lado, las cervezas sin alcohol representan ya un 14% del total consumido.

La cerveza artesana sigue ganando peso como atractivo para los visitantes extranjeros que llegan a Madrid. Según datos recientes del operador DFDS, Madrid figura como principal destino europeo para quienes buscan buena relación calidad-precio en este producto.