

Osona ja té cervesa amb 'denominació d'origen'. La Companyia Cervesera del Montseny (CCM) va iniciar les activitats l'abril d'aquest any i començarà a comercialitzar les seves cerveses aquest proper 1 d'agost. Tot i que la primera producció és única, a partir de llavors l'empresa vendrà tres tipus de cervesa: rosa, torrada i negra, cadascuna amb unes característiques especials que intentaran seduir paladars osonencs.

# Cervesa 'made in Osona'

Una empresa amb seu a Sant Miquel de Balenyà vendrà, a partir de l'1 d'agost, cervesa artesana

## Seva

### Xavier Ginesta

En Pablo es mirava fixament la seva creació. Negra, com el cafè, però aromàtica. Mentre la tastava li venien al cap aquelles estones que havia passat a Anglaterra, aquelles xerrades al bar o les hores de feina a la Wolf Brewery. L'Olga, per contra, recordava els aires d'Irlanda. D'altres, potser les cançons dels Dubliners o una taverna de Galway, el Monroes, amb tota la gent dreta i cantant a cappella *The fields of Athenray* aixecant les Guinness.

Recorda que vénen a la ment en tastar les cerveses artesanes de la Companyia Cervesera del Montseny, fundada a l'abril i que començarà a distribuir la seva producció aquest proper dilluns. Tot i que els primers 2.600 litres de cervesa són especials, del tipus *iberian pale ale*, la resta de produccions es distribuïran entre la cervesa negra (+Negra), la torrada (+Malta) o la rossa (+Lupulus). "Totes aquestes cerveses són del tipus *ale* o de fermentació alta", diu un dels set socis de l'empresa, Olga Muns, qui també afirma que n'hi ha d'altres dos tipus: la d'*alambic* o de fermentació espontània (sense afegir llevat) o la *lager* o de fermentació baixa.

Tot i que l'Olga i el seu marit ja feien uns 50 litres de cervesa de forma casolana ("n'havíem fet fins a 30 varietats", diu l'Olga), un curset de producció artesana que ella va fer amb el mestre cerveser Pablo Vijande va acabar d'impulsar-los a crear l'empresa. Ara, tant l'Olga com en Pablo es troben en el mateix vaixell i tenen el mateix rumb: impulsar una cervesa totalment artesana, "viva" –reconeix ella– per a la comarca. Una cervesa artesana que té moltes diferències amb la industrial, afirmen: "La cervesa industrial és filtrada i pasteuritzada, amb la finalitat de facilitar la cadena de distribució, i també és gasificada amb CO2. La cervesa artesana, no". Una altra diferència, afirma Vijande, és que "nosaltres usem ingredients bàsics, malta d'ordi, llevat, llúpul i aigua; per tant, no usem



### La maceració

Després de un dia abans s'ompli el termos d'aigua calenta, el macerat consisteix a mesclar els cereals maltats –principalment ordi o civada– amb aigua calenta. En aquesta etapa es produeix la conversió del midó en maltosa, creant unes farinetes d'on se n'extrauran els sucres. Tot el most obtingut es traspasarà a la caldera de cocció.

CERVESERA DEL MONTSENY



### La cocció

En aquesta etapa es procedeix a *llupulitzar* el most, és a dir, donar-li amargor fent bullir la flor de llúpul. S'eliminen així proteïnes i partícules que enterboleixen la cervesa i s'esterilitza el medi per a la seva posterior fermentació. Aquesta fase té tres moments d'edició del llúpul amb diversos temps d'ebullició.

ALBERT LLIMÓS



### La fermentació

Abans de la fermentació es refreda el most amb un intercanviador de calor de plaques. És en l'etapa de fermentació que s'afegeix el llevat i entre les primeres 12 i 24 hores es comencen a veure els primers símptomes d'activitat. La fermentació alcohòlica es fa en dues fases (la primera, entre 5 i 7 dies) per separar el llevat de la cervesa.

CERVESERA DEL MONTSENY



### L'envasat

L'envasat pot ser en envasos de vidre o en barrils. En aquesta etapa s'usen els envasos de color i s'adhereix malta per provocar la generació de gas dins l'envàs. L'esterilitat dels envasos es garanteix en tot moment, ja que s'usen palets complets d'envasos esterilitzats del mateix fabricant. Els barrils s'esterilitzen amb vapor d'aigua.

ALBERT LLIMÓS

ni arròs, ni blat de moro ni grumolls de midó, i tampoc usem concentrats de llúpul, sinó la flor sencera (premsada i envasada al buit) amb totes les aromes i propietats".

És evident que aquestes qualitats es noten en un tast. En Pablo treu la cervesa del frigorífic –"no pot estar gaire freda", diu– i en serveix

una mica a cada una de les copes. Se la posa a la boca a poc a poc davant dels seus convidats. És la torrada i hi predomina un gust de cereals amb un final d'amargor. Llavors passa a la negra, més aromàtica i suau, tot i les semblances que un inexpert –o no tant– pot trobar amb la Guinness. Finalment acaba el tast amb la rossa, més amar-

gant, "ja que hi predomina el llúpul", afirma el mestre cerveser.

Anys a la Wolf li han servit per poder ser un petit expert en la matèria. Les màquines de la nova empresa són angleses –les que abans tenia aquesta micro-cerveseria. A més, ell sol ha pogut fer una pàgina web on es poden llegir totes les parts del procés

de fabricació en detall ([www.cervezas.info](http://www.cervezas.info)). Ara, però, tant a en Pablo com a l'Olga se'ls veu il·lusionats amb una missió: fer que la cultura de la cervesa estigui tan implantada com la del vi. "La cervesa artesana s'ha de tractar com un bon vi", diu l'Olga. La missió, si més no per la il·lusió, no sembla impossible. Osona, segur, és un bon