

d'estiu

tor general de Cerveses Moritz, que assegura que "el mercat de la cervesa és força estable ja que la crisi afecta principalment el sector de l'hostaleria però es compensa per l'evolució favorable del consum a casa". Afegeix que "en els últims anys hem notat una tendència significativa cap a la sofisticació del consumidor, fruit d'una millora del coneixement de la cervesa, que està passant de ser un simple refresc a una beguda amb un alt contingut gastronòmic". I això es reflecteix en el consum, que el 2007 va ser de 56 litres *per capita*, per sota de la mitjana europea però en creixement continu a Espanya, on es van superar els 33 milions d'hectolitres venuts.

Lligada al Mediterrani

Tot i que el seu origen està lluny de les nostres fronteres, la cervesa hi és present des de fa milers d'anys, tal com ho demostren els vestigis trobats al poblat de Genó, al Baix Segre, datats de l'any 1100 aC.

Es tracta d'una beguda de graduació alcohòlica baixa amb més de 2.000 components i que té com a ingredi-

ents bàsics l'aigua, la malta extreta de la civada i el llúpul, que li dóna l'amargor.

Tendències de futur

La pasteurització i la filtració de la cervesa és el que diferencia les industrials de les naturals, que s'elaboren en microcerverseries. Aquestes petites empreses s'estan obrint camí i cada cop n'apareixen més, com passa fa anys en altres països europeus. Les cerveses industrials, tant d'importació com de casa nostra, són les més consumides i, fins ara, les més conegudes, però la tendència està canviant. Segons Pablo Vijande, "aquest sector pren força a Catalunya el 2007 després de més de deu anys fent activitats impulsades per aficionats que ens hem anat professionalitzant". De cara al futur, pronostica "la creació d'una microcerverria a cada ciutat important".

El director general de Cerveses Moritz creu en "un futur brillant si els productors acabem entenent que la cervesa forma part de la cultura, d'un estil de vida i, com no, d'una forma de ser".

► Laura Martínez

Per triar



San Miguel Eco

La primera cervesa procedent de l'agricultura ecològica

Amb malta de civada i llúpul, obtinguts segons les normes dels cultius ecològics, aquesta cervesa és fresca i, a la vegada, amarga.
3,40 € (pack 6x25 cl)

Moritz Epidor

La tornada al mercat d'una cervesa extra. La malta caramel és la responsable del color i el cos compacte.



Amb 7,2% d'alcohol en volum és ideal per acompanyar plats forts.
0,99 €



Rosita Original

Cervesa artesanal del sud de Catalunya

És molt afruitada a l'olfacte i tèrbola a la vista, per la presència de llevats de la segona fermentació. És ideal com a aperitiu.
1,65 €

AK Damm

Una cervesa per a gurmets feta amb el mètode alsacià



Aquesta rossa és 100% malta de gust suau feta amb el sistema tradicional que el fundador de l'empresa Damm va portar a Barcelona.
0,89 €



+Lupulus de CCM

Una cervesa natural de fermentació alta

Per a l'elaboració d'aquesta rossa s'ha recuperat la fermentació tradicional dels ibers, amb maltes i llúpols.
2,05 €

Moska de Girona

Una rossa elaborada naturalment



Aquesta és una cervesa de baixa fermentació que, a diferència de les industrials, té una llupolització que li dóna un toc amarg i una aroma de flor de llúpul.
A partir de 2 €

2000
o més components té la cervesa, procedents d'ingredients com el llúpul i la malta de civada.

90
calories tenen de mitjana 200 ml de cervesa. La mateixa quantitat de cervesa sense alcohol en té 34.