

La iniciativa de diversos pioners està provocant un boom de la cervesa tradicional a casa nostra, amb l'aparició de noves empreses que aposten per la qualitat

La cervesa artesana arriba a Catalunya

Deixar de consumir la cervesa com un simple refresc per beure-la amb la intenció de degustar-la i gaudir-la. Aquest gest cada cop és més fàcil gràcies a les varietats de cerveses artesanes que ja podem trobar al nostre país.

Des de fa temps el consum de cervesa a Catalunya és més elevat que el consum de vi. Ara bé, tenim molt més arrelada la cultura del vi que la cultura de la cervesa. Això es tradueix en el fet que mentre cada cop és més habitual pagar un preu elevat per degustar les excel·lències d'un bon vi, encara és poca la gent que està disposada a gratar-se la butxaca per assaborir una cervesa de qualitat. De fet, el més habitual és consumir una cervesa ben freda, sense preocupar-se'n massa per la qualitat.

Els efectes de la globalització, però, també estan arribant a aquest camp i trobar cerveses d'importació, bàsicament belgues o alemanyes, als bars o supermercats ha deixat de ser estrany. El seu consum està provocant que la cultura cervesera pròpia dels països del nord d'Europa comenci a obrir-se pas a casa nostra.

Atents a aquests canvis, un seguit de catalans s'han llançat a l'aventura d'elaborar cervesa artesana en petites produccions, però sempre amb la vocació de fer un producte excel·lent, que satisfaci els paladars més exigents. El sector viu un boom.

ESPANYA, ELS MENYS CERVESERS D'EUROPA

A Espanya es beu gairebé el doble de cervesa que de vi. Amb tot, el consum de la cervesa encara està molt lluny del que es consumeix als països del centre i el nord d'Europa, tot i que Espanya és el tercer estat de la UE que més cervesa produeix.

Consum de cervesa a la UE (2005). Litres/any per habitant.



Encara hi ha poca gent que es grati la butxaca per provar una cervesa de qualitat

ELS PIONERS

Llúpols i Llevats, nascuda el 2005 a l'Hospitalet de Llobregat, va ser la primera companyia catalana a comercialitzar la seva pròpia cervesa, la Glops. Un dels seus fundadors, Àlex Padró, va descobrir la cervesa de qualitat als 18 anys, a Alemanya, i des de llavors el seu objectiu va ser elaborar-ne a Catalunya. Glops té sis varietats (quatre *lager* de baixa fermentació, i dues *ale* d'alta fermentació) i l'any passat va produir 15.000 litres i va facturar uns 90.000 euros. "La cervesa artesana és un producte amb gust, hi pots distingir els ingredients", explica Padró, per a qui el consumidor ha d'entendre que el preu sigui més alt (una mitjana de Glops costa uns tres euros) ja que al petit volum de la producció s'ha d'afegir el fet que parlem d'una beguda de "qualitat".

CERVENSA PER AL PAÍS

L'1 d'agost de l'any passat sorgia a Sant Miquel de Balenyà (Osona), la Companyia Cervesera del

Montseny (CCM). Amb una producció d'uns 5.000 litres mensuals, la CCM compta, de moment, amb tres varietats: la +Lupulus (una cervesa rossa), la +Malta (una torrada) i la +Negra. També fan especialitats per temporades i enguany ja han fet la hivern *ale*. Pablo Vijande, un dels socis de l'empresa, explica que la CCM ha apostat per les varietats *ale*, una família que té més complexitat de gustos. "És com si fèssim vi negre", aclareix Vijande. "El nostre concepte és fer una cervesa natural del país i per al país. Les coses ens estant sortint bé i l'acollida ha estat molt bona", subratlla.

Les cerveses artesanes s'elaboren amb llevat que no s'ha filtrat ni pasteuritzat, i el gas que contenen el genera el propillevat contingut a l'ampolla. Això explica que les cerveses siguin vives i evolucionin amb el temps, de manera que les de més de 6 graus d'alcohol puguin fer reserva com passa amb el vi. La Rosita (feta a l'Alcover) i la Cap d'Ona (produïda a la Catalunya Nord i distribuïda també al Principat) són altres exemples de cerveses artesanes.

L'elaboració...pas a pas

- MACERACIÓ**
Barregem les maltes amb aigua calenta per obtenir una papilla calenta (65°C).
- COCCIÓ**
Bullim el most i hi afegim llúpols per donar amargor i esterilitzar el most.
- REFREDAMENT**
Disminuïm la temperatura del most a 18°-20°C per afegir el llevat.
- FERMENTACIÓ**
Hi ha la primària (per convertir el sucre en etanol) i la secundària (on clarifiquem i afinem la cervesa).
- ENVASAMENT**
Transferim a la cervesa el most fermentat amb una mica de sucre a les ampolles perquè es gasifiqui, com passa amb el cava.

Fer-se la cervesa a casa per només 80 euros

Els amants d'aquesta beguda poden anar més enllà i elaborar cervesa artesana ells mateixos.



■ AL REGNE UNIT o a Alemanya és habitual elaborar cervesa casolana seguint un procediment artesà. L'increment de la cultura cervesera que viu Catalunya fa que cada cop sigui més normal aventurar-se i provar de fer la nostra pròpia cervesa. L'octubre del 2003, Pablo Vijande va crear l'empresa Mas Malta (www.masmalta.com), dedicada a la venda d'equips i ingredients per a l'elaboració de cervesa. Segons explica Vijande, amb una despesa de 80 euros podem fer els nostres primers 20 litres de cervesa. Per començar, es recomana treballar amb productes semielaborats, fet que ens permet saltar-nos tres fases del procés d'elaboració (detallat a www.cervezas.info) i només fer la fermentació i l'envasament. "Fer cervesa és com cuinar. Pots seguir la recepta o experimentar i buscar nous horitzons", comenta Vijande.

Les activitats al voltant de la cervesa natural augmenten i tenen com a punt àlgid el Festival de Mediona

CITA A BARCELONA

Els amants de la cervesa artesana tenen com a cita ineludible el Festival de Mediona (Alt Penedès), que se celebra al juny. És el certamen més gran al voltant de la cervesa natural que es fa a Catalunya, però el nombre d'activitats que es fan arreu del territori no deixa d'augmentar. El proper 19 d'abril a les Cotxeres de Sants de Barcelona hi haurà una nova edició de la jornada "Vine a fer cervesa", on tres monitors explicaran el procés per elaborar cervesa.

Les dades

5.000

són els litres de cervesa que produeix en un mes la CCM, nascuda el passat 1 d'agost a la comarca d'Osona. La companyia n'elabora tres varietats.

de 2 a 3

euros és el preu habitual d'una ampolla de 33 cl de Glops, elaborada a l'Hospitalet de Llobregat. La qualitat de la cervesa justifica el seu cost.

On podem prendre cervesa artesana

Tot just fa tres anys que hi ha empreses catalanes que es dediquen a l'elaboració de cerveses artesanes. En aquest temps han sorgit diverses companyies que en produeixen i cada cop és més fàcil prendre'n.

COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY (CCM)

Feu 15, nau 9, Sant Miquel de Balenyà (Osona). Tel.: 639273541

LLÚPOLLS I LLEVATS

Milans 48-50, l'Hospitalet de Llobregat. Tel.: 932601150

LA CERVETECA

Venen cerveses nacionals i d'importació. Gignàs, 25, Barcelona. Tel.: 933151407



Marc Font