

## **(Text per a ser llegit a la presentació de cerveses de la COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY)**

### **Senyores, senyors, gurmets tots, els demano manllevats uns instants d'atenció,**

El greu que em sap no poder compartir amb vosaltres uns moments tan agradables, és un esperó afegit per a contar-los què en penso d'unencontre tan lluït.

L'altre dia, de Londres estant, assegut a taula en una vella taverna vora el mercat de Borrough, observant el despatxar trepidant de cerveses de tota mena que sense parar demanava la nodrida parròquia que a l'hora de dinar allà hi feia cap, vaig entendre allò que sabia: que la cervesa és una cultura. O si volen els ho diré amb matisos: que hi ha tanta cultura al voltant de la cervesa com n'hi pugui a l'entorn del vi. I parlant de cultura, de matisos, i de cervesa, anem al gra.

Procuraré expressar-ho com a consumidor que en sóc, si volen atent, voluntàriament responsable, tothora tossut i en procés permanent d'aprenentatge per assolir algun dia la glòria dels boca fins. L'experiència m'ha mostrat que el paladar s'educa. I que tan ensinistrat com puguem, de més en més, tenir-li-ho per tastar bons vins, li podem tenir per paladejar cerveses de qualitat. Són moltes i molt variades i riques, complexes i sorprenents, les d'alta qualitat. D'aquestes són les tres fixes i la torna que elaboren els tres artesans cervesers de la Companyia Cervesera del Montseny.

Les cerveses que elaboren són artesanes. Repeteixo ar-te-sa-nes. I si tan subratillo el terme és perquè no és banal, sinó substancial. La producció és limitada, la qualitat excel·lent. Són cerveses sense pasteuritzar, és a dir que no han estat sotmeses al turment sobtat de l'alta temperatura, de manera a mantenir-les vives i preservar-ne el màxim potencial organolèptic possible.

La "+Lupulus" seria, per entendre'ns, la rossa. De trago llarg i repetició amable. Fresca i fina alhora apaivaga la set deixant acaronar un cos de llúpol prou sedós. Puntet amarg de "cervesa, cervesa", que desperta àgil la memòria. Apta per a tots els usos, us la recomano a l'hora de l'aperitiu, tot encetant viatge plàcid cap a Txèquia.

La Íber Ale, per la seva banda és una cervesa torrada, dita d'alta fermentació. Aquesta, veieu, la prendria d'una en una, més pausadament i plàcida. En diria de trago mitjà. Seria la que més em recorda el trago compartit dels pubs de la vella Anglaterra. És densa, de cos més avellutat. Apta per a usos acotats: calma la set i acosta a la taula. Si us grada la cuina, guiseu-hi un pollastre de pagès.

La negra és la tercera dimensió de la cervesa. D'alta fermentació, també, seria, parafrasejant l'argot del vi, fruit d'un cupatge molt complet. És saborosa, complexa, rica, aromàtica, i té una qualitat que sobresurt, és nutritiva, omple amb gust. És òptima per a llevants de taula i gots de nit enllà. Combina de meravella amb el formatge blau de Centelles i amb xocolata negra de la bona.

Els deixo que la torna la descobreixin vostès. Tan sols els avanço que és la lllaminadura feta cervesa. Hi conflueixen aires de nord enllà i records tendres d'infantesa. Com no podia ser d'altra manera per a una cervesa d'hivern, quan la fosca de la nit guanya la llum del dia –si no hi ha boira! Els deixo degustant amb parsimònia, seny, rauxa, passió –que cadascú hi posi d'allò que més tingui- aquestes joies creades a Balenyà, al cor d'Osona, a les portes del Montseny, on brolla la millor aigua del món.

Que visquin la terra i la bona cervesa!

Pep Palau  
Balenyà, 24 de novembre de 2007