



Lectura

SEGRE

SUPLEMENT DOMINICAL

30 de juny del 2013 Núm. 788

REPORTATGE
El boom de la cervesa
artesana a Lleida

ENTREVISTA
Lluís Foix, periodista

PRODUCTE AGROALIMENTARI

La nova indústria de la cervesa artesana

Aquest any ja s'han celebrat a la província de Lleida almenys tres fires de la cervesa artesana i, tot i que no hi ha un registre oficial, existeixen una quinzena de microcerveseries a la plana i el Pirineu. Ens endinsem en aquest nou sector que s'expandeix ara per Espanya després que la febre per la cervesa artesana arribés a Catalunya fa 10 anys.

TEXT: LORENA METAUTE





CASA DALMASES. El projecte de cervesa artesana de la Fundació Dalmases de Cervera està encara en proves.

MIKEL ARISTREGI

Rossa o morena, fluixa o forta, amb o sense alcohol. Fins aquí arribàvem fa ben poc quan un descrivia quin tipus de cervesa preferia, tret dels enamorats d'aquest beuratge, a qui els seus coneixements importats (d'Alemanya i Bèlgica, principalment) els permetien fer una descripció acurada de la fermentació (alta o baixa), la graduació, l'amargor, el color, l'escuma i les aromes afruitades o torrades de la cervesa. Els amics afeccionats a la cervesa eren els estranys o *freaks* del grup. Això està canviant. Fa 10 anys que Catalunya s'ha convertit en la punta de la llança d'una revolució que és el naixement de la cultura cervesera de la producció artesana i que està creixent a tot Espanya. Parlem de les microcerveseries, dirigides per una o dos persones que, generalment, combinen el hobby o passió que és per a ells elaborar la seva pròpia cervesa amb d'altres treballs que els permeten continuar invertint en la microcerveseria. D'altres, ja després d'uns anys de proves buscant la fórmula perfecta del seu beuratge particular (a casa, al garatge o en qualsevol local improvisat), han fet el gran pas i han invertit uns 90.000 euros (pressupost aproximat) a muntar una fàbrica de cervesa artesana amb una marca registrada i produeixen ja uns 20.000 litres a l'any de cervesa que comercialitzen en restaurants, botigues gurmet i per internet. Tot i que és difícil saber exactament el número de microcerveseries i marques de cerveses artesanes que existeixen a Lleida, ja que és una indústria tan nova que la Generalitat encara no compta amb un registre, és un món en el qual es coneixen pràc-



ticament tots i, a partir d'uns i altres, hem pogut localitzar una quinzena de productors de cervesa artesana. Una de les primeres microcerveseries que van obrir a Lleida va ser la Vella Caravana, situada a Menàrguens. L'Òscar és un dels impulsors d'aquest projecte (l'altre soci és la model internacional Carla Crombie, la seva cunyada) que ja compta amb quatre varietats: la Boria de Menàrguens, la Dunkel Duk Weizen,

Lo Terrós i la Flor de Llúpol, a més de quatre edicions limitades, algunes de les quals elabora especialment per les fires de cervesa en les quals participa. Visitem la Vella Caravana dos setmanes abans que se celebri la primera Fira de la Cervesa Artesana a Lleida (el passat cap de setmana de Sant Joan). L'organitzador és l'Òscar i és per això que va tot atrafegat. "Em sap greu, perquè avui no produiré cervesa, hem passat

Cerveses artes



Vella caravana

Producte: Aquesta microcerveseria de Menàrguens compta amb 4 varietats i 4 edicions limitades. Totes són de blat, un dels trets de la marca. Organitza diverses fires a Lleida.
Més info: Facebook: Cervesalavellacaravana



Can Luar

Productor: El David i la Minerva elaboren la cervesa a l'Ametlla de Segarra. Actualment amplien instal·lacions. Pioners a maltejar artesanament amb forn de llenya.
Varietats: Comercialitzen 4 varietats.
Més info: Facebook: canluar



Boira

Producció: El Josep i el Miquel elaboren la Boira de Lleida en instal·lacions alienes, fins que no puguin fer la inversió que suposa, 90.000 euros, una fàbrica pròpia.
Varietats: Comercialitzen una varietat *smoked ale*.
Més info: Facebook cervesaboira



Segarreta

Producció: La Segarreta produeix tres varietats de cervesa rossa d'alta fermentació elaborada a Santa Coloma de Queralt (Baixa Segarra) amb aigua del manantial de Boí Taüll.
Més info: www.segarreta.com Facebook:segarreta.cervesaartesanal

MECENES. Després de les proves pertinents, Casa Dalmases, a la imatge, farà un tast als mecenes que l'han fet possible.

les darreres setmanes fent-ne sense parar per poder centrar-me en la fira", ens diu lamentant-se que no puguem veure el procés d'elaboració. Però s'asseu, amable, per dedicar-nos pràcticament tota la tarda, hores que aprofitem per conèixer una mica la cultura cervesera, alhora que degustem dos de les seves varietats. "La cervesa artesana no es pot veure en botella, és un sacrilegi! S'ha de prendre en got de vidre. Ens hem d'acostumar a olorar, observar el color i a no veure-la d'un glop. Hi ha d'haver un o dos dits d'escuma, si quan la tires al got no en surt, doncs poses el got recte, que la cervesa caigui perpendicular. L'escuma és el que protegeix la cervesa de l'oxidació. Si s'oxida, perd l'aroma. Precisament per conservar aromes i propietats, mai s'ha de servir freda una cervesa negra!". Mentre l'Òscar ens fa un tast improvisat, el Toni ja ha passat alguns cops carregat de caps cap a la furgoneta, va a fer la distribució. Una de les característiques de les microcerveseries és que s'ho fan tot ells i acostumen a ser empreses d'una o tres persones, com a molt. Això a Lleida, ja que a Barcelona o Tarragona n'existeixen grans productors, gairebé industrials, com ara la Rosita. Els que estan al capdavant d'aquestes empreses són amants de la cervesa i en la seva major part, autodidactes, tot i que n'hi ha que tenen una formació relacionada com ara enginyers i tècnics Agrònoms. El Tonho, de Biera Aranese, correspon al primer perfil. Ell és professor i gran aficionat a la cervesa. L'any 2010 va fer una ruta de cicloturisme que el va portar fins a Itàlia, on va conèixer uns nois que elaboraven cervesa

artesana. "A Itàlia ho fan des de fa uns 20 anys. Ells van ser els primers d'obrir-me les portes d'aquest món", explica el Tonho, un dels socis de Biera Aranese (l'altre és l'Isaac), que té al mercat des del 2011 la seva cervesa Immortèla (nom occità de la flor d'Edelweiss). La seva, va ser una de les primeres de la província a sortir al mercat. "Vam començar fent proves al garatge, i fins que no vam tenir tots els permisos i la maquinària no vam sortir al mercat. La nostra cervesa és un producte del territori, la cultura aranese és molt important per a nosaltres, i comptem amb la Marca de Garantia de la Val d'Aran", diu el Tonho. Aquest compromís amb el territori, que és denominador comú amb molts dels productors de cervesa artesana, també es reflecteix en l'etiquetatge de la Immortèla, que està en aranès. Quant a la matèria prima, el Tonho explica que "el que m'agradaria és poder fer la cervesa amb cereal, malt i llúpul de l'Aran, però de moment això no és possible". La majoria de productors artesans compren el malt a Alemanya i Bèlgica, ja que la malteria de Bell-lloc produeix solament per a Estrella Damm i les poques que hi ha a la resta d'Espanya ho fan a la Sant Miquel. D'altra banda, també es compra fora el llúpul, ingredient principal de cervesa (vegeu el desglossament de la pàgina 12). En aquest sentit, ja hi ha productors que han començat a moure fitxa per provar de fer cervesa amb llúpul salvatge que naix, per exemple, a la ribera de la Noguera Pallaresa, un projecte que s'iniciarà al setembre o, com el mateix Tonho de Biera Aranese, que ha plantat llúpul a Vi-

CAN BOSCH. Dos moments del procés d'elaboració de cervesa: afegir llúpul i cereal.



CAN BOSCH



CAN BOSCH

El gremi i productors artesans de cervesa es plantegen unir-se per obrir una malteria catalana

anes de Lleida



Ponent

Productor: Tant aviat com finalitzin les obres de la microcerveseria a Seró hi elaboraran la Ponent amb blat i ordi. Fins ara, lloguen instal·lacions per fer-la.

Més info: Maridatges i nota de tast a www.cervesesponent.com



Immortèla

Productor: El Tonho i l'Isaac produeixen la biera aranese Immortèla a Casarilh (Vielha). L'alçada i temperatura marquen el brevatge. Fan proves de cervesa amb llúpul plantat per ells mateixos que esperen poder comercialitzar en breu.

Més info: A la web www.bieraranesa.com i a Facebook: Immortèla



Casa Dalmases

Producte: Cervesa social i col·laborativa. El projecte de la Fundació Dalmases de Cervera (en prova pilot) integrarà laboralment gent amb discapacitat. Han aconseguit diners a través del *crowdfunding*.

Més info: <http://casadalmases.org>



Matoll

Producció: Tres joves emprenedors que acabaran l'any produint 5 varietats de cervesa a Belianes. Treballen per la dinamització del territori impulsant el cultiu de llúpul o la Fira de la Cervesa de Tàrraga.

Més info: www.matoll.cat

Entrevista a Josep Borrell

president del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural

"SOM BROUETERS, NO CERVESERS"

Quan i per què va néixer el Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural de Catalunya?

Es comença a parlar del gremi el 2010, però no es constitueix oficialment fins al 2011. Es funda amb nou microcerveseries: Agullons, Bleder, CCM, Cerberus, Clandestines, Glops, Guineu, l'Anjub i Moska, que és la meva. Ara n'hi ha cinc més que estan per entrar. Neix per poder anar tots a una pel reconeixement oficial de la cervesa artesana, per diferenciar-nos de la industrial, i fer pinya davant de dificultats que se'ns presenten.

Quines són les primeres accions que han dut a terme?

La primera cosa que vam fer i encara està en tramitació a la Generalitat és presentar un document perquè fos reconegut el producte de cervesa artesana.

No existia?

Administrativament, no. Així que, a les etiquetes de les nostres ampolles, no podíem posar "cervesa artesana". Igualment, estem recollint signatures per crear la llei de la Cervesa Artesana, de manera que els productors puguem ser reconeguts com a artesans. Per a això, primer s'ha de reconèixer el producte. Una altra de les primeres accions que hem fet fa referència als impostos sobre l'alcohol.

Tenen impostos especials?

Bé, aquesta és la nostra lluita, no diria ben bé que vulguem tenir impostos especials però sí que se'ns simplifiqui la declaració d'aquests impostos, ja que en tant que produïm alcohol, tenim un número de registre i declarem impostos de la mateixa manera que ho fan grans indústries cerveseres i estem sotmesos a la mateixa normativa. Això significa, per exemple, que hem d'estar presents a la fàbrica en horari laboral... nosaltres no podem, molts com-

binem la microcerveseria amb d'altres feines i, a més, sovint és cosa d'una sola persona i ho fa tot: producció, etiquetatge, distribució... No podem estar tot el dia a la microcerveseria.

I què demanen?

Una rebaixa del 50% de l'impost tal com es fa en altres països europeus. Està gairebé enllestit això, falta que passi pel Congrés.

Com defineixen el que és cervesa artesana?

És un procés natural a partir del gra, malt, sense utilitzar extractes ni productes químics, perquè sigui cervesa artesana no es pot pasteuritzar el producte, que és viu. No hi ha una producció màxima, a països amb gran tradició de cultura cervesera es fa cervesa artesana en producció industrial. Els que en fem ens automenem artesans de la cervesa però no ens agrada allò de cervesers, perquè ho associem a qui serveix cervesa al bar. Hi ha un corrent que aposta per denominar-nos *broueters*, perquè fem brou. És una adaptació del terme anglès *brewer* o *breweries*. Si hi ha algú interessat a tenir més informació en aquest sentit, pot visitar la web www.gecan.info

La proliferació de fires de la cervesa fa pensar en un boom dels productors artesans, és veritat o una sensació subjectiva?

És totalment veritat. La nova era de la producció de cervesa artesana comença el 2006 amb creació de Glops, a l'Hospitalet, i Clandestines de Montferri i Moska. Ara és una cosa que està de moda i des del 2006 potser ara podríem comptar fins a 150 productors artesans a tot Espanya. Abans, si feies cervesa, fins i tot per casa, eres estrany. Recordo que al principi ens costava molt trobar primeres matèries, ara la demanda fa que hi hagi grans distribuïdors de malt estranger. El moviment va començar als anys 70 a Anglaterra i ha anat saltant de país a país. A Espanya, la revolució ha començat per Catalunya.

elha i espera poder-lo utilitzar l'any que ve. L'Aran o el Sobirà són territoris òptims, a priori, per plantar-hi llúpul, ja que necessita fred i humitat. Tot i que hi ha comarques, com la de l'Urgell, en la qual també s'estan fent provatures, tal i com ens desvetlla el Jordi, un dels socis de la cervesa artesana Matoll de Belianes, que d'aquí al setembre comptarà amb cinc varietats de cervesa al mercat. "En un any, podria ser que ja poguéssim posar a la venda la primera cervesa 100% de la terra", diu el Jordi. Es refereix a cereals regats pel canal Segarra-Garrigues, llúpul salvatge de la ribera de l'riu Ondara i malta de Tàrraga. "Actualment hi ha dos projectes de malteries a Tàrraga. Una està més avançada que l'altra. El seu impulsor, un enginyer, ha visitat les malteries artesanes del sud de França i s'hi ha inspirat per muntar-ne una al polígon industrial de Tàrraga", explica el Jordi, un dels socis de Matoll, juntament amb el Quim i el Josep Maria. Tots ells, que van organitzar la primera fira de cervesa artesana de Tàrraga, amb el suport del projecte Gustum,



ARAN. L'Isaac i el Tonho en plena tasca de producció de la Immortèla, Biera Aranesa.

Primer va ser el vi, ara tothom vol tenir una marca de cervesa, cosa que alguns artesans veuen amb recel



MIKEL ARISTREGI

PROVES. Els de Casa Dalmases de Cervera, fent proves de cervesa. A baix, el Josep i el Miquel de Cervesers Artesans de Ponent amb la seva cervesa Boira.

trenar en breu una sala de tast que encara està en obres.

Una altra funció que es lliga a algunes microcerveseries és la funció social. L'exemple perfecte és la cervesa Casa Dalmases de Cervera. "Ara encara estem fent proves de cervesa però quan ja produïm per vendre, hi haurà dos persones amb discapacitat de l'Associació Alba que hi treballaran. La idea és fer tot el procés, plantar cereal, llúpul, maltejar... per poder tenir un producte cent per cent de la Segarra", explica la Belén Jürschik, responsable del projecte de cervesa de la Fundació Dalmases. Aquest projecte es podrà dur a terme gràcies a la solidaritat de 97 mecenes que han donat un total de 4.560 euros a través del *crowdfunding*.

La Belén ens desvela: "El perfil del consumidor de cervesa artesana té entre 30 i 50 anys i, segons els estudis que hem realitzat, dos de cada tres estarien disposats a pagar el doble per una cervesa artesana."

"Hem de fer pedagogia, tal i com s'ha fet amb el món del vi, de manera que és important que fem tast de cervesa i organitzem maridatges." El qui parla és el David, un dels socis de Cerveses Ponent, de Lleida capital, que comercialitzen Ponent de Blat. Ells i els nois que hi ha al darrere de la cervesa Boira, el Josep i el Miquel de Cervesers Artesans de Ponent, van organitzar no fa gaire a la Fundació Sorigué un maridatge amb formatges. El David de Ponent de Blat és l'únic productor de cervesa artesana de Lleida que es podria anomenar mestre cervezer (tot i que no existeix un reconeixement oficial per part de la Generalitat d'aquest títol),

gestionat pel consell comarcal de l'Urgell, fan més que una cervesa, impulsen el territori i treballen per la seva dinamització econòmica treballant en xarxa amb d'altres entitats que comparteixen el seu vessant social i cultural. "Col·laborem amb Slow Food, que està recuperant (com la cooperativa de productors ecològics la Garbiana a Tarroja de Segarra) cereals que es plantaven fa anys i amb els quals voldríem fer cervesa", diu el Jordi que, a més, un cop pugui inaugurar la microcerveseria instal·lada en un

edifici històric, antic torrador d'ametlles, de Bellianes, vol oferir un paquet turístic per atreure visitants a aquest poble de la Vall del Corb sumant esforços amb el restaurant i casa rural Cal Menut i els productors d'oli ecològic Camins de Verdor, a més d'oferir visites guiades a la fàbrica i oferir tallers de tast, com ja fan actualment els nois del Matoll.

Una iniciativa similar és la que vol endegar l'Òscar a Menàrguens, que a més podrà es-



BIERA ARANESA



CERVESERS ARTESANS DE PONENT

ja que ha fet l'únic màster a Espanya que atorga coneixements específics sobre cervesa: el Màster en Ciència i Tecnologia Cervesera que es cursa a Madrid. Tot i això, "jo no me'n considero, prefereixo dir que sóc tècnic cerveser. Els autèntics mestres són els que han estudiat carrera específica i tenen anys i panys d'experiència, això aquí no és possible, però sí a Alemanya". No es pot parlar de cervesa sense tenir en compte l'aigua, ingredient fonamental i principal de qualsevol fórmula, de fet, una mateixa recepta de cervesa elaborada amb diferent

aigua dona un resultat totalment diferent. Això ho sap l'Adrià Bermell de Guissona, que fa la cervesa Roi Bermell amb aigua d'Espot. Un altre dels aspectes que determinen el resultat final és la temperatura. El Tonho, per exemple, explica que "a l'hivern pràcticament no en produeixo perquè a l'Aran fa molt fred i se'm congela la maquinària", en canvi, l'Oscar adverteix que "ara a l'agost afluirà la producció perquè la calor fa que hi hagi llevats salvatges en l'ambient, no és que sigui dolent però no m'agrada com queda la cervesa".



CONCEPTES BÀSICS

Matèries primes bàsiques per fer cervesa

Malt

Són els grans de cereal, normalment ordi, germinats primer durant un període limitat de temps i posteriorment assecats i torrats. Per obtenir un bon malt, el malter ha de remullar el cereal i mantenir-lo en les condicions de temperatura i humitat adequades per a que germini i en el moment oportú, parar la germinació mitjançant un assecatge amb aire calent. Segons la intensitat d'aquest assecatge i posterior torrat s'obtinran malts més foscos o més clars. El procés de maltejat es realitza amb la finalitat d'obtenir un malt que proporcionarà un most amb la composició de sucres i altres compostos adequada per ser l'aliment dels llevats que fermentaran la cervesa.



Aigua

Quantitativament representa la major proporció de la matèria prima utilitzada. Tal és la seva importància que els orígens dels estils de cervesa més clàssics van definits per les diferents característiques de les aigües d'una ciutat.

Llúpol

Planta enfiladissa de la família de les cannabàcies. Actualment se'n cataloguen més de 80 varietats diferents. En cerveseria s'utilitzen els cons en els quals hi ha les resines amargues que aporten a la cervesa l'amargor i aromes característics. A la cervesa també li proporciona propietats antioxidants i permet una conservació més prolongada de forma natural.



Llevat

La cervesa és una beguda alcohòlica que adquireix l'alcohol mitjançant la fermentació dels sucres dels cereals. La principal transformació de la fermentació és la conversió dels sucres fermentables en alcohol i anhídrid carbònic (CO₂). Els llevats són organismes unicel·lulars responsables d'aquesta transformació, en cerveseria s'utilitzen del tipus *Saccharomyces*. Soques seleccionades d'aquest llevats són aïllades i cultivades pel seu ús i proporcionen a cada cervesa un perfil característic.



3 famílies de cervesa

Pel que fa a la classificació dels estils de cervesa hi ha tres grans famílies:

- **De fermentació alta. ALE.**

Fermentades a temperatures altes (entre 15 i 25°C) i amb soques de llevat que, en el tanc, puguen a la superfície. Per això "alta". Els productes obtinguts per fermentació en calent impliquen una aroma i una presència en paladar afruitada i, amb freqüència, un sabor complex. El terme *ale* defineix únicament el mètode de fermentació, i no té res a veure amb el tipus de malt o llúpol utilitzats, ni amb el color o contingut alcohòlic del producte. Alguns exemples d'*ales* són: porter, stout, pale ale, india pale ale (IPA), brown ale, red ale, kölsch, dubbel, tripel, weissbier...

- **De fermentació baixa. LAGER.**

S'utilitzen llevats que treballen a baixes temperatures i emmagatzemades en tancs, per la seva guarda, a una temperatura pròxima als 0°C. Un cop filtrada i embotellada no s'ha de conservar durant gaire temps, ja que no millorarà i fins i tot pot empitjorar. Alguns exemples de *lager*: pilsner, export, negra, bock, fumada, münchenner helles...

- **De fermentació espontània. LAMBIC.**

El nom propi és també un dels estils de cervesa d'aquesta família. Conegudes com de fermentació espontània, la seva particularitat és que no s'inocula una soca de llevat seleccionat, sinó que el most s'exposa a soques de llevat salvatges i bacteris. Aquests entren en joc durant la fermentació i aporten a la cervesa una major complexitat. Originalment, aquestes cerveses eren els productes de les cerveseries locals situades a la vall predominantment flamenca del petit riu Zenne, al voltant de la ciutat de Brussel·les, Bèlgica. Alguns exemples de *lambic*: lambic, gueuze o faro.

Font: Cerveses Ponent www.cervesesponent.com

PEDAGOGIA. Els nois de la cervesa Matoll van oferir un taller de tast de cervesa artesana a Fondarella.



MATOLL

Tal com comentàvem al principi del reportatge, s'està produint un boom de microcerveceries a Catalunya i a Espanya, on hi ha unes 150 empreses de cervesa artesana, segons el gremi d'elaboradors de cervesa artesana i natural, Josep Borrell, per la qual cosa és possible que no tots els projectes hagin quedat reflectits en aquestes pàgines. A més, tal i com explica el Josep Borrell, "n'hi ha que no tenen microcerveceria, sinó que han creat una marca amb una fórmula i lloguen una fàbrica per produir-la". Aquest aspecte fa que hi hagi certa divisió al sector, ja que n'hi ha que no consideren aquests productors aptes per formar part del gremi. "Sí que és veritat que s'ha posat de moda, i que molts que ara volen una cervesa amb la moda del vi, van voler un celler, però en el nostre cas, i de molts companys, si produïm llogant instal·lacions és perquè no ens podem costejar muntar una fàbrica, de moment", diu el Josep de Cervecers Artesans de Ponent.



GUSTUM

FIRES. Imatge de la fira de la cervesa artesana de Tàrraga, organitzada per la microcerveceria del Matoll de Belianes.

"És un sacrilegi beure la cervesa artesana de l'ampolla, cadascuna té un got adequat"



MIKEL ARISTREGI