



EL MUNDO DE LA  
**CERVEZA**  
**ARTESANAL**

*Sergi Freixes y Albert Punsola*





# ARTE + SANA

**E**l mundo de las cervezas artesanas es un mundo de personas con ilusión, con voluntad, con amor a su trabajo, con deseos de agradar a los demás, de cuidar los detalles, así como de innovar partiendo de la tradición. Estos discretos artistas del obrador protagonizan un fenómeno que no para de sorprender por su fulgurante ascenso y que, de momento, no da señales de remitir, sino todo lo contrario. Un cálculo aproximado, y variable según las fuentes, indica que en estos momentos puede haber en España alrededor de 500 microcerveceras.

Cuando nos planteamos por primera vez escribir un libro sobre este mundo, tuvimos muy claro que no debía ser un catálogo exhaustivo de marcas, sino una muestra de las motivaciones y los deseos que hay detrás de las microcerveceras, de modo que fueran representativos de la creatividad del conjunto. Proponemos una selección de elaboradores de cerveza que ha sido efectuada bajo dos criterios: la variedad geográfica y la diversidad de iniciativas. Hemos querido mostrar, en la medida de lo posible, planteamientos empresariales y vitales distintos entre sí.

Nuestra condición de amantes de la buena cerveza nos permitió constatar además un cambio en los gustos que también hemos querido re-

flejar en esta obra: la diversidad gana adeptos, mientras que lo estandarizado decae. Es un cambio lento, pero persistente, que se da no solo en la cerveza, sino en otros muchos ámbitos. En el mundo de la cerveza se pone de manifiesto en la apreciación de la variedad de aromas y sabores, de ingredientes naturales, saludables y de proximidad. Las microcerveceras dan satisfacción a estas nuevas inquietudes.

Durante muchas horas, hemos tenido ocasión de hablar con algunos protagonistas de esta aventura individual que es también colectiva. Todos ellos viven con gran intensidad cada proyecto personal, y a la vez han creado una red de encuentros, ferias, jornadas y otros eventos que permiten el intercambio de impresiones, ideas... y de buena cerveza.

En cada microcervecera, tan importante como el producto es la filosofía del negocio, su contexto y los objetivos de sus promotores para el futuro, sin olvidar las curiosidades y las anécdotas. Estos factores pueden llegar a ser tanto o más relevantes que los propios ingredientes. Por ello, hemos querido dejar constancia de estas circunstancias. Igualmente, hemos pretendido que el lector conociera otros aspectos, como la elaboración, la degustación, los maridajes y sus posibilidades, que ayudan a comprender y apreciar la enorme riqueza de la cerveza artesana.

**Sergi Freixes y Albert Punsola**

## **Cerveza artesana: un espíritu, una actitud .....10**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Cerveza artesana: un espíritu, una actitud ..... | 12 |
|--------------------------------------------------|----|

## **Ingredientes básicos .....20**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Ingredientes básicos: agua, malta, lúpulo y levadura ..... | 22 |
|------------------------------------------------------------|----|

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Agua .....                    | 22 |
| Malta .....                   | 23 |
| Lúpulo .....                  | 24 |
| Levadura .....                | 26 |
| Ingredientes opcionales ..... | 27 |

## **El proceso de elaboración.....28**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| El proceso de elaboración de la cerveza artesana, paso a paso ..... | 30 |
|---------------------------------------------------------------------|----|

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. Malteado .....           | 30 |
| 2. Macerado .....           | 31 |
| 3. Filtrado .....           | 34 |
| 4. Ebullición .....         | 35 |
| 5. Fermentación .....       | 36 |
| 6. Acabado y envasado ..... | 39 |

## **Dos grandes familias: Ale y Lager.....40**

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Dos grandes familias: Ale y Lager ..... | 42 |
|-----------------------------------------|----|

|             |    |
|-------------|----|
| Ale.....    | 44 |
| Lager ..... | 52 |

## **Creadores de cerveza .....54**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Creadores de cerveza..... | 56 |
|---------------------------|----|

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Un impulso que no cesa.....                   | 56 |
| Cómo poner en marcha una microcervecera ..... | 58 |

### **ANDALUCÍA**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Tierra de Frontera ..... | 62 |
| Maier .....              | 65 |
| Mond .....               | 68 |

### **ARAGÓN**

|                     |    |
|---------------------|----|
| Pirineos Bier ..... | 72 |
| Gisberga .....      | 75 |

### **ASTURIAS**

|                    |    |
|--------------------|----|
| Cerveza Nurse..... | 78 |
|--------------------|----|

### **ISLAS BALEARES**

|                 |    |
|-----------------|----|
| Sullerica ..... | 80 |
|-----------------|----|

### **ISLAS CANARIAS**

|                  |    |
|------------------|----|
| Chutney.....     | 84 |
| Isla Verde ..... | 88 |

### **CANTABRIA**

|                 |    |
|-----------------|----|
| DouGall's ..... | 92 |
|-----------------|----|

### **CASTILLA-LA MANCHA**

|                    |     |
|--------------------|-----|
| La Sagra.....      | 96  |
| Domus.....         | 100 |
| Media Fanega ..... | 104 |

### **CASTILLA Y LEÓN**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Milana .....            | 106 |
| Arévaka .....           | 109 |
| Cervezas Virtus .....   | 112 |
| Caelia .....            | 116 |
| Mica .....              | 118 |
| La Real del Duero ..... | 122 |
| Bizarra .....           | 126 |

## CATALUÑA

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Casa Dalmases .....          | 130 |
| Montseny .....               | 133 |
| Birra 08.....                | 136 |
| Ales Agullons.....           | 140 |
| Barcelona Beer Company ..... | 144 |
| La Pirata.....               | 147 |
| Balate .....                 | 150 |
| Moska de Girona .....        | 153 |

## COMUNIDAD DE MADRID

|                  |     |
|------------------|-----|
| La Cibeles ..... | 156 |
| La Virgen .....  | 160 |

## COMUNIDAD VALENCIANA

|             |     |
|-------------|-----|
| Badúm.....  | 163 |
| Gram .....  | 165 |
| Tyris ..... | 167 |
| Galana..... | 170 |

## EXTREMADURA

|             |     |
|-------------|-----|
| Ballut..... | 172 |
|-------------|-----|

## GALICIA

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Menduiña.....     | 175 |
| In Peccatum ..... | 179 |

## MURCIA

|             |     |
|-------------|-----|
| Grana ..... | 182 |
|-------------|-----|

## NAVARRA

|                |     |
|----------------|-----|
| Naparbier..... | 184 |
|----------------|-----|

## PAÍS VASCO

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Bidassoa Basque Brewery ..... | 188 |
| Baixas.....                   | 192 |
| Etxeandia.....                | 195 |
| Pagoa .....                   | 198 |

## Un placer que se aprende .....200

### Un placer que se aprende: claves de la degustación.....202

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| El ambiente.....        | 202 |
| Los recipientes .....   | 203 |
| El modo de servir ..... | 209 |
| Beber y saborear .....  | 209 |

### El arte de los maridajes gastronómicos.....210

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Juego y técnica .....        | 210 |
| Carnes.....                  | 211 |
| Pescado y marisco.....       | 212 |
| Soja y salsas picantes ..... | 213 |
| Quesos .....                 | 214 |
| Chocolate y postres .....    | 215 |
| Maridajes libres.....        | 215 |

## Elaborar cerveza en casa .....216

### Cómo elaborar cerveza en casa (home brewing) .....218

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Método todo grano .....                 | 220 |
| Método extractos de malta .....         | 226 |
| Método con kits para fermentación ..... | 227 |

### Glosario de términos..... 230

### Buenas direcciones ..... 236

### Marcas cerveceras..... 244

### Créditos fotográficos..... 250

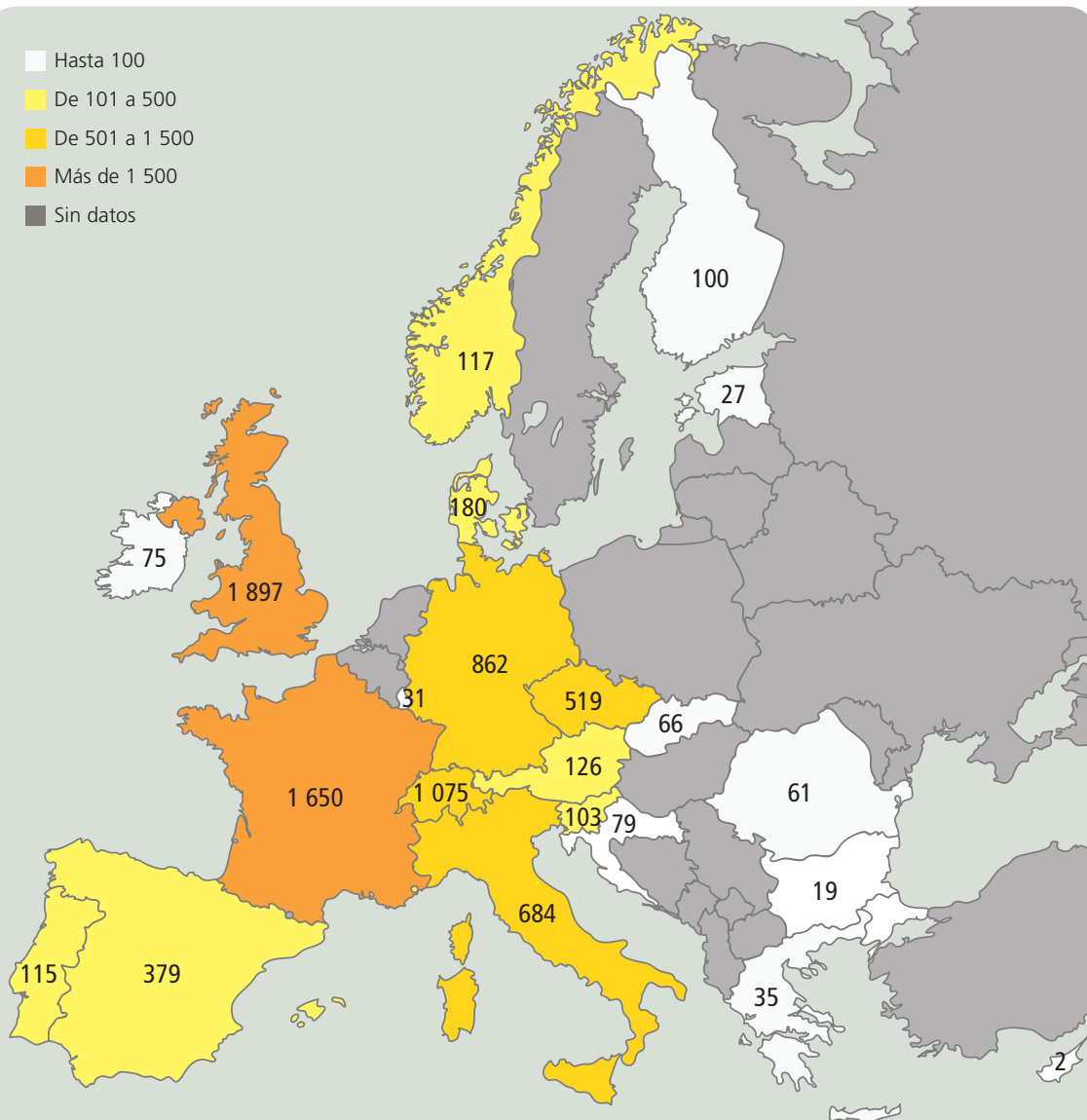
### Hojas de cata ..... 251

¿ARTESANAL O ARTESANA? Aunque ambos términos se utilizan casi de manera intercambiable, existe un pequeño matiz de significado. Los microcerveceros se refieren a *artesanal* para describir el proceso de elaboración de la cerveza bajo unos determinados parámetros, mientras que *artesana* es el adjetivo que se aplica al producto final.

## Cerveza artesana: un espíritu, una actitud

**L**a producción de cerveza artesana en España ha experimentado un gran auge durante la presente década. En 2010 el número de productores era de medio centenar, mientras que hoy la cifra se eleva a cerca de 500. Esto no se ha traducido todavía en una gran penetración en el mercado: la cerveza artesana sigue suponiendo alrededor del 1 %. Sin embargo, es innegable que algo está cambiando últimamente en el mundo de la cerveza, más allá de los números. La publicidad usa términos como malta y lúpulo con total normalidad, un recurso insólito hace tan solo unos años. Las cartas de los restaurantes empiezan a distinguir entre tipos de cervezas cuando antes las presentaban bajo una única denominación genérica. Y, quizás lo más significativo, muchos clientes piden *ales* y *lagers* de forma desenvuelta.

Al igual que ocurrió en su momento con el vino, el nivel de conocimiento sobre la cerveza está aumentando entre los consumidores. Este cambio es debido en parte a la buena acogida de la cerveza artesana que, a pesar de desarrollarse en círculos limitados, está ensanchando su influencia a través de festivales, tiendas especializadas, *brewpubs*, de las redes sociales y de los contactos personales. El reparto de microcervecerías por toda la geografía nacional contribuye también a esta expansión aparentemente modesta, pero lo suficientemente sólida y efectiva como para incidir en el mundo de



## Número de microcervecías en Europa

FUENTE: EUROPEAN BEER TRENDS | STATISTICS REPORT 2020 EDITION

**El informe anual Statistics Report 2020 Edition, de la asociación European Beer Trends, sitúa a la cabeza al Reino Unido, Francia y Suiza en el ranking europeo, con 1 897, 1 650 y 1 075 microcervecías respectivamente. España figura en la séptima posición, con 379.**

la cerveza y de la restauración en general. Hay señales claras de esta influencia. Cada vez es más frecuente encontrar marcas artesanales en pequeños y medianos supermercados, e incluso en grandes superficies, compartiendo espacio con cervezas industriales nacionales y de importación. También en comercios de productos gourmet y en tiendas *online*. Por otra parte, son muchas las microcerveceras que han creado sus propios *taprooms* o puntos de degustación para dar mayor salida a su producción.

Otra señal inequívoca de que estamos ante un cambio de paradigma es el hecho de que las grandes marcas comerciales están diversificando su oferta con propuestas de cervezas especiales. Es la reacción lógica a una tendencia creciente del mercado cuyo rasgo más destacado es la preferencia por la variedad frente a la homogeneidad de la gran producción. Esta sofisticación en el gusto, con la búsqueda de nuevos matices en aromas y sabores que comporta, es también el resultado de la irrupción de las cervezas artesanas. En definitiva, a pesar de que las cervezas llamadas industriales retienen el 99 % de la cuota de mercado, no están siendo ajenas al cambio generado por las artesanas y están reaccionando en consecuencia.

En los inicios del fenómeno en España parecía que iba a consolidarse una definición de cerveza artesanal. Se hicieron propuestas desde algún gremio de elaboradores y los expertos aportaron su punto de vista para intentar trazar con claridad los límites del concepto. Sin embargo, con el paso del tiempo esta tarea se ha revelado más ardua de lo previsto. La dificultad reside en el hecho de que los elementos que teóricamente deberían distinguir nítidamente la cerveza industrial de la artesana no son exclusivos. Así, un rasgo atribuido a la artesana es la ausencia de pasteurización,

## ¿Qué es una cerveza artesana?

Se trata de una bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de malta de cebada y/u otros cereales en grano (mínimo de un 80% de la carga base) junto con lúpulo, y sometida a un proceso de elaboración bajo el control de un maestro cervecero artesano. Se le pueden añadir otras materias primas como frutas, especias, flores, etc. que nunca tengan como objetivo conseguir azúcares fermentables a bajo precio. Consta como mínimo de cinco etapas: maceración, cocción, enfriamiento, fermentación y envasado, todo dentro de la misma instalación. Las calderas de cocción no pueden superar los 75 hectolitros y la empresa tiene el límite de microempresa o pequeña empresa autónoma.

Prevalece en la fabricación el factor humano sobre el mecánico con la obtención de un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series. En la elaboración de la cerveza no se permite la pasteurización, lo que la hace natural.

FUENTE: GREMI D'ELABORADORS DE CERVESA  
ARTESANA I NATURAL (GECAN)

pero existen cerveceras industriales que elaboran puntualmente pequeñas producciones de cerveza sin pasteurizar. También se ha visto a menudo el volumen limitado de producción como una peculiaridad intrínseca de las artesanas; no obstante, algunos cerveceros que empezaron con modestos obradores aspiran hoy a aumentar su facturación y están invirtiendo para alcanzar niveles de producción mucho más elevados.



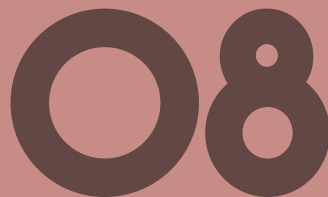
LA PIRATA  
BREWING



GALANA  
CERVEZA NATURAL ARTESANA



*Birra artesana*



BALLUT  
cerveza extremeña



Mica



Tierra de  
Frontera  
Cerveza Artesanal



MEDIA FANEGA

# Creadores de cerveza



cerveza  
**mond**  
artesana

Cerveza Nurse

**TYRIS**  
CRAFT & CREATIVE  
Beers



**NAPARBIER**





FÁBRICA



7



VISITAS



TIENDA

PARAJE  
INTERÉS

DEGUSTACIÓN

## Pirineos Bier

Ctra. Selva de Oza, km 7, Valle de Hecho  
22720 Hecho (Huesca)  
[www.pirineosbier.es](http://www.pirineosbier.es)

### Un pasado sugerente

Conscientes de encontrarse en un entorno donde la cultura del vino es hoy predominante, los impulsores de Pirineos Bier se inspiraron en otros tiempos en que la cerveza había tenido mayor protagonismo. La cerveza ha estado tradicionalmente relacionada con los monasterios dispersos por Europa, y el Pirineo de Huesca no era una excepción. Existe constancia de que entre los siglos IX y XII se cultivaba cebada en los campos cercanos al monasterio de San Pedro de Siresa, lo que permite suponer que posiblemente existiera una cerveza medieval en el lugar. La actual, Pirineos Bier, está elaborada con componentes de calidad y con un elemento muy destacado: la excelente agua de manantial.



**La microcervecería está ubicada en el Pirineo de Huesca, en el valle de Hecho, junto al extraordinario bosque de Oza, formado por hayas centenarias, concretamente en una finca a 1 000 metros de altura y a 7 kilómetros del pueblo de Hecho.**



## Intuición y buen hacer

En el primer año de funcionamiento produjo 20 000 litros y en el segundo alcanzó los 30 000. Actualmente, Pirineos Bier comercializa siete estilos de cerveza: Blond Ale, Red Ale, American Pale Ale, IPA, Stout, Pale Ale y una de trigo. Sus impulsores no creen en fórmulas de marketing y afirman que siempre se han dejado llevar por la intuición. Destacan que su producto es «novedoso y, como tal, impredecible», y que la mejor manera de salir adelante es «recorriendo cada uno su propio camino, con seriedad, trabajo y buen hacer».

## ¡No puede ser verdad!

La elaboración de Pirineos Bier se realiza junto a un hotel de montaña que es visitado por personas que buscan un descanso y que proceden de todas partes: europeos, norteamericanos, australianos, japoneses, etc. En este entorno de paz es más fácil introducir el producto por el efecto de empatía del cliente con el entorno. En cierta ocasión, unos clientes alemanes del hotel pidieron unas cervezas. De entrada, les sorprendió que no les ofrecieran las marcas habituales, sino Pirineos Bier. Y cuando las probaron, no podían creer que se elaboraran allí mismo, hasta el punto de que los responsables de la cervecera tuvieron que enseñarles las instalaciones para demostrar de dónde salían aquellas cervezas que les habían sorprendido tan gratamente.



**En el proceso de fabricación se utiliza maltas de cebada alemana y lúpulos ingleses y germanos. Sin embargo, el secreto de su sabor está en el agua de manantial del Pirineo. «El agua es lo que le da calidad a la cerveza, la que usamos tiene el pH perfecto», según los elaboradores.**



#### **PIRINEOS BIER TRIGO**

Elaborada con maltas de trigo y cebada, se presenta con un color amarillo blanquecino –debido a la presencia del trigo– y una espuma cremosa de burbuja gruesa y persistente. Su aroma recuerda a la mezcla de maltas y cilantro que se combinan para apreciar su sabor maltoso con un punto de cítrico, al que se añade el amargor del lúpulo al pasar por la boca, dándole cuerpo. Marida bien con todo tipo de marisco, sepia y calamar a la plancha o mejillones al vapor. Tiene un 5 % de alcohol.



#### **PIRINEOS BIER BLOND ALE**

Elaborada 100 % con malta Pilsen, tiene un color amarillo brillante con destellos dorados. Su espuma es de color blanco nácar, con burbuja persistente. Predominan los aromas florales y herbales, con ligeras notas afrutadas al final. El sabor es intenso a lúpulo, pero no amargo; tras el trago, el paladar nota sensaciones de malta.



#### **PIRINEOS BIER STOUT**

De color negro intenso, se presenta brillante y limpia con abundante espuma en tono marrón, dándole un contraste visual muy aceptable. En nariz ya nos indica recuerdos a café y notas dulzosas. En el paso por boca desaparece la sensación de una cerveza de fuerte densidad, encontrándonos un sabor de lúpulo que pasa a torrefacto y descubrir que al final, como retrogusto, queda un recuerdo dulce. Se recomienda sustituir el café por esta cerveza después de una comida, acompañada de unas galletitas o un postre de chocolate. Tiene un 5,5 % de alcohol.



#### **PIRINEOS BIER PALE ALE**

Limpia de aspecto y sin mucho gas, tiene un color ámbar con destellos naranjas. Se envuelve con una espuma generosa de burbuja blanca y pequeña. Su aroma posee notas dulces que recuerdan a cereal y a miel, con un tono herbal de fondo procedente del lúpulo. En cuanto al sabor, domina un gusto maltoso y a miel, acabando con un ligero amargor.



#### **PIRINEOS BIER RED ALE**

Cerveza de color marrón rojizo y espuma generosa, elaborada con cuatro maltas, el aroma transmite notas dulces y herbales que ya en el primer trago vamos a encontrar en su paso por boca. Con un amargor moderado predomina el sabor de las maltas para llegar a una sensación final que nos recuerda alguna hierba aromática. Temperatura de consumo recomendada: 5 °C. Apropriada para combinar con una brocheta dulce de frutas, también es adecuada con las carnes rojas, hamburguesas, salchichas...



FÁBRICA



+10



VISITAS



TIENDA

PARAJE  
INTERÉS

DEGUSTACIÓN

## Domus

Río Jarama, 140b  
Complejo industrial Margarita, nave B16  
45007 Toledo  
[www.cervezadomus.com](http://www.cervezadomus.com)

### Un tema entre muchos

Domus es un proyecto personal iniciado en Toledo en 2008 por Fernando Campoy, un licenciado en bioquímica que llegó al mundo de la cerveza artesana del modo más insospechado. Fernando había estado trabajando durante muchos años en empresas dedicadas a la fabricación de distintas sustancias, entre ellas medicamentos, pero un día decidió presentarse a unas oposiciones para un puesto de trabajo de químico en la Administración Pública. El temario de estudio era interminable y en concreto el tema número 102 estaba dedicado a la fabricación de cerveza. Fernando empezó a estudiarlo y quedó subyugado hasta tal punto por el tema que empezó a elaborar cerveza por su cuenta en la cocina de su casa y a aprender más sobre ello. Fernando se presentó a la oposición, pero no la pasó, no porque fuera difícil –aunque lo fuera, dado que solo se ofertaban tres plazas para toda Castilla-la Mancha– sino porque, como a Fernando le gusta subrayar, «me centré demasiado en un tema». Tras algunos años de pruebas, finalmente montó la microcervecería.



## No vence pero convence

A la hora de elegir un nombre para la cerveza, se convocó una «tormenta de ideas» en la que participaron muchas personas. «Domus» no fue la denominación más votada, pero sí la que convenció a un mayor número de participantes, por tratarse de una palabra corta, fácil de decir y de memorizar. Muchos toledanos asocian hoy el nombre de la cerveza al significado de la palabra en latín («casa»), es decir, a una cerveza próxima. Y lo cierto es que su fábrica está abierta a visitas, que realizan muchas personas para admirar unas instalaciones sostenibles con aprovechamiento energético y ahorro de agua caliente.



## De Toledo a Nueva York

La microcervecería estuvo ubicada durante cuatro años en un pequeño local –de hecho, un garaje– del casco urbano de Toledo. En 2012 se trasladó a un polígono industrial de los alrededores, en una nave de 700 metros cuadrados que permitió a Domus ampliar la producción hasta 1 000 hectolitros al año. Hoy, esta cerveza se vende en Toledo principalmente, pero también en sitios selectos de toda España, e incluso puede encontrarse en Nueva York. Esto es fruto de los numerosos viajes llevados a cabo por Fernando en busca de nuevos mercados.

**La cerveza artesanal Domus Greco surgió como edición especial elaborada para la conmemoración del IV Centenario de la muerte del Greco, en 2014, con una serie limitada de la que solo se produjeron 950 botellas.**





### DOMUS REGIA

La primera de la saga Domus es una English Pale Ale muy equilibrada y suave, de color cobrizo intenso, aroma a malta y lúpulo noble, y sabor a galleta y pan, con un suave amargor. Tiene 4,3 % de alcohol.



### DOMUS SUMMA

De estilo Scotch Honey Ale, es una cerveza elaborada con cuatro tipos de malta, de color marrón oscuro, aroma complejo de miel y chocolate con un leve toque torrefacto y sabores a malta, caramelo y retrogusto de café, con la miel también presente. Tiene 7,2 % de alcohol.



### DOMUS SIN

Cerveza tostada, de color ámbar y espuma blanca, con aromas de lúpulo y presencia de malta en boca.



### DOMUS AUREA

Es una India Pale Ale de color amarillo-dorado, con un amplio e intenso abanico de aromas procedentes de las más selectas variedades de lúpulos americanos que recuerdan a frutas tropicales y cítricas. Aurea ha sido galardonada con diferentes premios.



### DOMUS SEVILLA

La cerveza Domus Sevilla es una edición especial de estilo Wheat Spiced Ale que nació con motivo de la inauguración de la *beer shop* Lupulópolis de Sevilla. La Domus Sevilla es una Ale refrescante, de trigo y cítrica, con un ligero toque aromático de clavo y la naranja amarga de Sevilla. Contiene 4,6 % de alcohol.



### DOMUS GRECO

Cerveza compleja, especiada, con matices de canela, almendras y naranja de final amargo y dulce. Se recomienda maridar con mazapán toledano. Contiene un 8,2 % de alcohol.



### DOMUS IBERUS

Elaborada desde la experiencia que acabó por concebir la original Domus Europa. La Doble IPA Iberus mantiene las características de una IPA más lupulizada, contundente y aromática. Tiene 7 % de alcohol.

**Domus elabora la cerveza Madiba, una Imperial Stout de edición limitada en conmemoración de la figura de Nelson Mandela. También prepara una mermelada de cerveza.**



## DOMUS Y BIERHAUS BREWING

Domus lleva la distribución en España de la cerveza argentina Bierhaus Brewing. La cervecera elabora en sus instalaciones los lotes que serán distribuidos en el mercado español.

Bierhaus Brewing es una cervecera de Buenos Aires con la que Domus mantiene una estrecha relación. Destaca la IPA Superstar, ganadora de la Medalla de Bronce en la última Copa de la Mitad del Mundo; la Scotch, más conocida como Ness, con aromas a caramelo, toffee y bizcocho; y una Mexican Lager con aromas a malta y un sutil sabor a lúpulo llena de frescor.



**Domus y las bodegas Gómez-Caro crearon la crema de cerveza Domus. Se trata de una bebida similar a las cremas de orujo o de whisky, pero elaborada a partir de lúpulos y otros elementos presentes en la cerveza.**



**En la cervecera fabrican las Grandma Series by Domus, unas cervezas de edición limitada pensadas para descubrir y diferenciar los 4 lúpulos, uno por cada cerveza. Citra Soup, Mosaic Soup, Simcoe Soup y Amarillo Soup, cuatro variedades inspiradas en las latas de sopa de los años cincuenta.**



FÁBRICA



7



VISITAS



TIENDA



DEGUSTACIÓN

## Balate

Av. del Progreso, 6  
08340 Vilassar de Mar (Barcelona)  
[www.balate.me](http://www.balate.me)

### La cerveza gastronómica

Balate es una fábrica familiar dirigida por Héctor Rodríguez-García. En 2008 Héctor descubre el movimiento *craft beer* en Chicago acabando arquitectura, y decide desarrollar en el proyecto final de carrera el plan de negocio de la futura cervecera, que acabaría constituyéndose en 2013. Balate empezó con una idea clara: elaborar cervezas para restaurantes de alta cocina. Según Hector, el camino fue duro, el conocimiento y la cultura cervecera de los *sommeliers* en aquel momento era escaso y no era fácil convencer sobre la cerveza gourmet. Empezaron muy fuertes con la exportación, enviando el 70 % de la producción a países como Croacia, Francia, Finlandia, Italia o Inglaterra. Actualmente Balate ha visto cumplir su sueño, trabajar con una treintena de restaurantes con estrella Michelin.





**El nombre de Balate proviene de los orígenes granadinos de la familia: balate es el término que se utilizaba en los antiguos territorios del Reino de Granada para denominar al borde exterior de las acequias.**



**La creación de cervezas en Balate se basa en el maridaje gastronómico, sus estilos nacen de la investigación a partir de los ingredientes y productos que utilizan los chefs para confeccionar los platos. En el proceso de análisis invitan a profesionales del sector de la restauración para finalizar la receta.**



## **Experiencia Balate**

Balate ha diseñado una caja para vivir una auténtica experiencia gastronómica. Consiste en un pack que incluye una explicación de qué es la cerveza gastronómica, una introducción teórica a la cata de las cervezas, fichas para hacer tu propia nota de cata, cuatro botellas Balate: Ter, Nil, Darro e Islay, y una visita al obrador de Vilassar de Mar.



### BALATE TER

Cerveza de estilo Weissbier, suave y ligera. De apariencia pálida y nublada con aromas a plátano y matices herbales típicos del lúpulo Tettnanger. Elaborada con dos tipos de malta de cebada y una de trigo, aporta un sutil dulzor al paladar con una fuerte efervescencia y presente amargor. Tiene 4,8 % de volumen alcohólico.



### BALATE NIL

Cerveza de estilo Amber Lager de baja fermentación ganadora de la medalla de bronce en el Barcelona Beer Challenge 2020. Su carácter cítrico y frutal aporta un prominente amargor al paladar. De cuerpo luminoso y apariencia dorada y cobriza, tiene 4,5 % de volumen alcohólico.



### BALATE DARRO

Cerveza de estilo Brown Ale elaborada con cuatro maltas de cebada y lúpulos Styrian Celeia y Smaragd que revelan en cuerpo y espuma su intenso tueste con tonos castaños y marfil. Aromas afrutados y notas a café, caramelo y chocolate completan un fuerte aroma. Tiene 6 % de volumen alcohólico.



### BALATE ISLAY

Cerveza de baja fermentación de estilo Märzen, elaborada con maltas ahumadas con turba y un solo lúpulo. Esta cerveza es un baile de fragancias ahumadas, dulces y marinas. Al paladar es dulzona y de textura sedosa con matices terrosos y salinos. Un recuerdo a whiskys iodados de los Highland escoceses. Tiene 5,5 % de volumen alcohólico.



### MARESME BY BALATE

La cervecera fabrica tres variedades enlatadas fuera del canal de restauración para promover el consumo local: el trío Maresme. Consiste en la elaboración de dos cervezas Lager de baja fermentación y una IPA. Maresme Hoppy Lager es una cerveza que fusiona a la perfección los intensos aromas de una IPA con la ligereza de una Lager, con 5,2 % de volumen alcohólico; Maresme Helles Lager, una cerveza fresca y ligeramente amarga, con 5 % de volumen alcohólico. Y la Maresme Tinderella Galaxy IPA, una India Pale Ale muy aromática elaborada con un único lúpulo fresco, con 6,5 % de volumen alcohólico.

**Un plaisir  
que se apprend**



En 1997 un profesor de literatura francés, Philippe Delern, sorprendió al mundo editorial con un modesto libro que cosechó un gran éxito: *El primer trago de cerveza y otros pequeños placeres de la vida*. Se trataba de una obra breve –unas 100 páginas– sin más pretensiones que presentar una selección subjetiva de actividades aparentemente insignificantes pero que, en su conjunto, hacen que la vida valga la pena.

## Un placer que se aprende: claves de la degustación

**C**uriosamente, Delern, a través del título de su obra, situaba la degustación de la cerveza en la cumbre de los placeres cotidianos, y en su detallada descripción del «primer trago» dejaba claro que la seducción de la bebida comienza antes de ser ingerida, apenas los labios tocan la espuma. La intención de Delern no era explicar a los lectores cómo se degusta la cerveza, más bien poner de manifiesto que el primer trago es el mejor. Es una idea poética pero que no se corresponde con la realidad de una buena degustación: si esta se lleva a cabo con los cinco sentidos, el placer se extenderá de principio a fin. Delern tenía razón en que la seducción de la cerveza se desarrolla antes de beberla, aunque quizá cabría matizar diciendo que no solo un instante antes, sino desde el mismo momento en que se escoge un lugar para tomarla.

### El ambiente

Aparentemente no tiene nada que ver con la cerveza, pero condiciona su degustación. El entorno escogido debe ser tranquilo e invitar a la relajación. No debe haber olores fuertes que puedan interferir en la captación de los aromas que toda buena cerveza artesana expresa. Locales muy grandes, con un ruido desbordante que dificulte la con-

centración, no son, desde este punto de vista, los más recomendables. Ciertamente, degustar tiene en su raíz la palabra gusto, pero el oído, la vista y el olfato también influyen en la cata.

## Los recipientes

Los recipientes deben ser de cristal porque este permite ver el color de la cerveza y no altera sabores, al contrario de lo que ocurre con el plástico. La limpieza máxima es una obligación. Si han quedado restos de jabón del lavavajillas o de un lavado manual el sabor también se verá afectado. Una prueba de que un vaso o una copa están realmente limpios es que, a medida que se va bebiendo la cerveza, la espuma se adhiera a las paredes del recipiente. Por el contrario, la presencia de grasa o jabón hará que se funda la espuma. Hoy, en muchos locales existe la tendencia de enfriar vasos y jarras, hasta el punto de que aparecen escarchados. Teniendo en cuenta que la cerveza ya puede venir muy fría del lugar donde ha sido almacenada, esto dará como resultado una temperatura excesivamente baja, que irá en detrimento de las cualidades de la cerveza.

Existen diversas propuestas sobre los recipientes óptimos para cada tipo de cerveza. A nivel general, se recomiendan los recipientes más abiertos para las cervezas de alta fermentación (Ale, trigo, Porter y Stout) y un poco más cerrados para las de baja fermentación. Muchos recipientes tradicionales siguen estas indicaciones, pero no existe unanimidad en todos los casos ya que, por ejemplo, en Baviera y Austria se utilizan jarras bien anchas para las Lager. Lo más aconsejable es seguir las instrucciones de cada marca de cerveza o, si es posible, del propio elaborador; a menudo en el dorso de las etiquetas de los botellines aparece la imagen del tipo de recipiente más adecuado para consumir. Los microcerveceros pueden ser de gran ayuda para orientar correctamente en este aspecto.

### VASOS DE PINTA



Si bien hay varios tipos de vasos de cerveza, el vaso de pinta americano es el recipiente más común para la cerveza. El vaso americano o Shaker tiene una forma cilíndrica simple y un tanto estrecha que se ensancha a medida que sube. Este tipo de vaso de cerveza normalmente tiene 16 onzas de capacidad y es de uso común para la mayoría de estilos de cervezas, incluyendo IPAs, Stouts y Lagers.

El vaso inglés de pinta también se conoce comúnmente como Imperial o Nonic; su forma es muy parecida a la del vaso de pinta americano, pero tiene un ligero reborde en la parte superior. La pinta inglesa contiene 20 onzas y es uno de los vasos más utilizados en los pubs ingleses para servir cualquier tipo de Ale, Porter o Stout. Con estas cervezas, el contorno del vaso permite la formación de una espuma cremosa, pero el mismo tiene efectos contrarios en otros tipos de cervezas. Esta ligera cresta en la parte superior constituye a su vez un tipo de agarre y facilita el apilamiento. Becker es el equivalente alemán.

## JARRA CLÁSICA



Esta jarra de cerveza es un recipiente robusto y fácil de usar. Está concebido para cervezas suaves, refrescantes y livianas. Es muy común en Inglaterra, Alemania y Estados Unidos. Posee una capacidad normalmente de 25 a 50 cl o de 1 litro. La principal característica de la jarra de cerveza es su forma cilíndrica con una amplia asa lateral. Las paredes gruesas de la jarra ayudan a aislar la bebida para mantenerla fresca, mientras que el asa impide que las manos calienten sin querer la cerveza.

Las cervezas que se vierten en esta jarra suelen disipar rápidamente su espuma, además de poseer poco gas para beber de una forma menos pausada. A veces, las jarras de cerveza tienen una especie de hoyuelos de forma cuadrada, circular o hexagonal en todo el cristal: hay quien argumenta que sirven para apreciar el color y la claridad de la cerveza. La jarra es perfecta para degustar cervezas como la Chile Beer, American Amber, Oktoberfest, Sweet Stout, Oatmeal Stout y Smoked Beer.

## JARRA STEIN



La jarra de cerveza Stein es muy similar a la anterior. De hecho, a veces esos dos tipos de recipiente se llegan a confundir como si fueran iguales, pero no lo son. Aunque ciertamente tienen la misma forma, las jarras Stein vienen equipadas con una tapa con bisagras y una palanca para abrir fácilmente dicha tapa con el pulgar. Además, las jarras Stein se fabrican tradicionalmente con una mayor variedad de materiales, incluyendo porcelana, cerámica, peltre, plata y madera.

*Stein* es una forma abreviada de *Steinzeugkrug*, la palabra alemana para jarra de porcelana o jarra de metal. Históricamente, se prefirieron las jarras Stein, porque se creía que las tapas eran más higiénicas y, en última instancia, para evitar que las moscas cayesen en ella y así prevenir la peste bubónica. De hecho, a principios del siglo *xvi* en muchos lugares de Europa se habían aprobado leyes que requerían que los envases de alimentos y bebidas tuvieran tapas.