



► 15/12/2016

► 15 Diciembre, 2016



Sabores de Galicia



Maridando la Navidad



► 15/12/2016

El Progreso

► 15 Diciembre, 2016

PAÍS: España
PÁGINAS: 35-37
TARIFA: 6840 €
ÁREA: 2103 CM² - 190%

FRECUENCIA: Diario
O.J.D.: 12119
E.G.M.: 97000
SECCIÓN: NOTICIAS



A

lgunos llaman a su pasión 'cervisiafilia', otros prefieren que te dirijas a ellos como 'cerveciáfilos' y varios se declaran directamente "locos por la cerveza". A fin de cuentas, viene a significar lo mismo. En lo que sí encuentran muchas diferencias los devotos de esta bebida alcohólica es en su textura, en su aroma, en su amargor... Les encanta catar maltas, jugar con lúpulos de distintas procedencias y muchos de estos apasionados de la cerveza son enemigos de los aditivos y de los conservantes.

Así es que, hace algunas décadas, algunos de estos "locos" decidieron recuperar la esencia de este líquido utilizando antiguos procedimientos y recetas que combatieron con dificultad la industrialización de un sector con una producción cada vez mayor.

A la moda de las microcervecías surgida en EEUU durante los años 80 se sumaron muchos otros países. También España, aunque aquí son bastantes los entendidos que todavía consideran este furor por la cerveza artesana un fenómeno reciente.

En boca de algunos de estos cerveceros expertos, "en el caso del consumidor gallego, este todavía se encuentra en un estadio inicial. Está aprendiendo a diferenciar y catar".

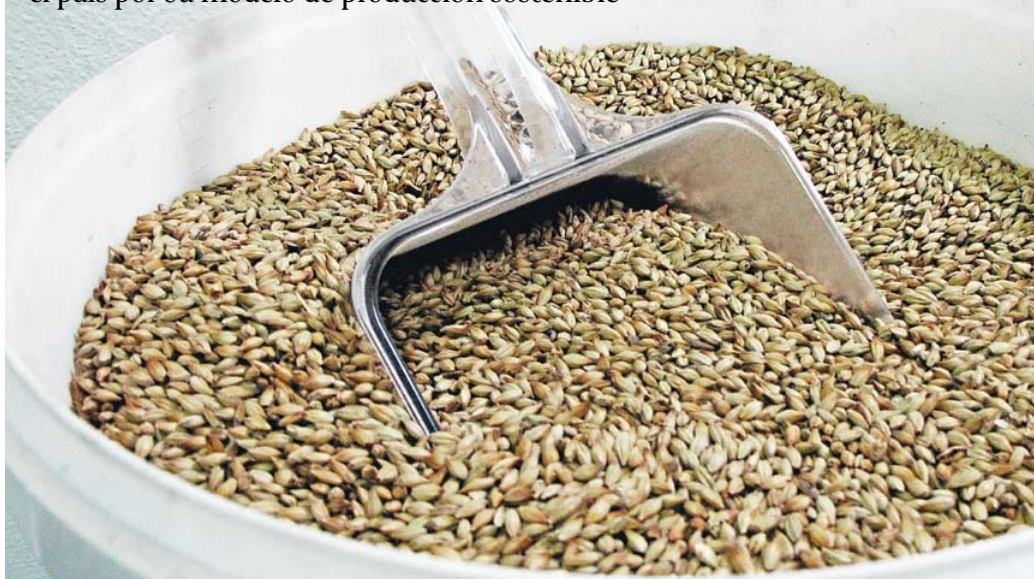
Con la palabra "artesanal" retomando en sus cabezas, son cada vez más los que se atreven a fabricar en casa su cerveza y los que deciden asumir exigencias sanitarias o financieras y comercializarla. En Galicia, algunos botellines ya se han asentado en el mercado, mientras otros de reciente creación conquistan cada vez más paladares a base de mucho trabajo y esfuerzo.

DE LA MALTA AL MOSTO. Detrás de cada uno de esos botellines de procedencia artesanal que llegan a las barras de un bar o a los estantes de un establecimiento hay una historia. En el caso de la cerveza Faxilda, elaborada en Vilaboa (Pontevedra), su comercialización es la consecuencia de que sus creadores, Eneko Abad y Virginia Vidal, se quedasen en el paro y decidiesen hacer de su mayor afición su profesión.

La aventura comenzó hace dos años, alcanzando en 2016 una producción de 15.000 litros repartidos principalmente entre Galicia, País Vasco y Cataluña. Con malta y lúpulos importados de lugares como los Estados Unidos, República Checa, Reino Unido o Nueva Zelanda, arrancaron inicialmente con una carta con tres variedades: Faxilda Oria -una Blonde Ale elaborada

ESOS LOCOS DE LA CERVEZA [ART

Existe una microcervecía gallega que destaca en todo el país por su modelo de producción sostenible



con maltas Pilsner-, Faxilda Faisca -una Irish Red Ale con maltas Pale Ale- y Faxilda Conxuro -estilo Stout-. Recientemente han incorporado a su oferta la Atlantic IPA -India Pale Ale- y estas navidades sorprenderán a los locos de la cerveza con una edición especial: una Saison elaborada con zumo de uva albariño.

Su inmersión total en el mundillo ha causado que Eneko tolere cada vez menos una cerveza industrial. El de Faxilda defiende que para su bebida ellos utilizan 100% malta, además de recurrir a una carbonatación natural y renunciar al microfiltrado y pasteurizado. "A la cerveza industrial le inyectan el CO2 y es un producto microfiltrado y pasteurizado. Los cerveceros artesanales dejamos que el producto evolucione en botella con todas las propiedades del agua, de los cereales, de la levadura", explica.

Abad, que imparte talleres de aprendizaje en la fábrica de Faxilda, recita casi de memoria los pasos necesarios a la hora de elaborar una cerveza artesana. Hay cuatro ingredientes básicos: la malta, el agua, el lúpulo y la levadura. "La malta, como cualquier cereal, sigue un proceso de germinación y secado. Luego se macera con agua para conseguir los azúcares, dando lugar al mosto. Ese mosto se pasa a cocción durante hora y media, añadiendo los lúpulos con cuotas para el amargor, el aroma y el sabor. Tras la cocción, el líquido se pasa a los fermentadores, donde estará varios días. Luego toca la maduración en frío y el embotellado, haciendo una segunda fermentación en botella", cuenta, de un modo muy resumido. Abad. En esta segunda fermentación en botella es cuando se produce el CO2 de forma natural.

La selección de las maltas o los lúpulos, por cierto, dependerá de la receta de cada uno. Desde Faxilda consideran que la situación actual de la cervecía artesanal en Galicia es bastante prometedora. "Se están haciendo cosas muy interesantes", opina Eneko. Le gustan las recetas de marcas como Saramagal -en Barro, Pontevedra-, Nós -en Mos, Pontevedra- o Santo Cristo -en Ourense-. "De algunas marcas me gustan algunas variedades, de otras todas, de otras ninguna...", concluye el de Vitoria entre risas.

EXPERIENCIA. Una de las firmas gallegas de cerveza artesana más experimentada es la de Menduiña, en Cangas. Nacida en enero de 2011, la empresa ha lucido 'palmito' en diferentes certámenes internacionales de los que no se ha marchado con

las manos vacías. Las variedades de Menduiña se han hecho ya con siete premios. Su Santa Compañía -una Barley Wine elaborada con siete tipos de malta, tres lúpulos y miel- consiguió una medalla de plata en la Dublin Craft Beer Cup de 2015. Por otro lado, la María Soliña de Menduiña -una cerveza ahumada de baja fermentación elaborada con nueve maltas e inspirada en las recetas tradicionales de Baviera- se hizo con medallas en el Campeonato Nacional de Cerveza de Barcelona 2015 -oro-, en la Dublin Craft Beer Cup 2015 -bronce- y en la competición Barcelona Beer Challenge 2016 -plata-. Otras variedades de Menduiña que recibieron algún tipo de reconocimiento o premio son la Loira -cerveza tipo Lager sin gluten- y la Demo Negro -elaborada con siete tipos de malta diferentes-.



► 15/12/2016

PAÍS: España
PÁGINAS: 35-37
TARIFA: 6840 €
ÁREA: 2103 CM² - 190%

FRECUENCIA: Diario
O.J.D.: 12119
E.G.M.: 97000
SECCIÓN: NOTICIAS



► 15 Diciembre, 2016



Menduiña cuenta actualmente con siete variedades de cerveza en su catálogo, aunque han desarrollado 13 recetas hasta la fecha. Se atreven tanto con cerveza de tipo Ale como con Lager, elaborada generalmente por cervecías industriales. "Tienes que contar con un buen equipo de frío para hacer Lager -dice Valeria Efftimoff, una de las socias-. Necesitas espacio, un tanque disponible para que madure y energía para 'bajar' el líquido

hasta los casi cero grados". Menduiña puede presumir a mayores de ser una fábrica de cerveza artesanal pionera a la hora de aplicar estrategias eco en su proceso de producción. "Nuestras instalaciones son respetuosas con el medio ambiente. Parte de la bodega que corresponde a fermentación, acondicionamiento y almacenaje está semienterrada, lo que permite tener una temperatura constante evitando derro-

che energético. Tenemos placas solares, un sistema de recogida de aguas de lluvia, reciclamos packs, donamos los desechos orgánicos para hacer compost y, además, contamos con una planta piloto de lúpulo donde hacemos estudios para poder crear recetas con lúpulos propios", cuenta Efftimoff. Su concienciación es tan firme que Menduiña espera ahora los resultados de un estudio de huella de carbono que realizó unos meses

atrás para conocer cuánto contamina su fábrica. Al analizar el panorama de la cerveza de tipo artesano en Galicia, Efftimoff tiene claro qué consejo dar a todos los que se inician: Hay que esmerarse por ofrecer un producto realmente confiable. "Nosotros pensamos tanto en términos de calidad que pasamos más tiempo limpiando que fabricando", indica la de Menduiña.

► TEXTO: LORENA J. BARRAL



SOBRE ESTAS LÍNEAS, IMÁGENES DE LAS INSTALACIONES DE MENDUIÑA, EN CANGAS. EN LA PÁGINA ANTERIOR, INSTALACIONES DE LA FÁBRICA DE FAXILDA, EMPLAZADA EN VILABOA DP, J. CERVERA.