



LOS NUEVOS PRODUCTORES

Cerveza artesana, revolucionaria y de Ourense

Álvaro Goyanes está investigando una cepa de levadura autóctona

FRAN BALADO
REDACCIÓN / LA VOZ

Como bien sabe el hombre desde incluso antes de la invención de la escritura, uno de los pequeños placeres de esta vida está en disfrutar de una buena cerveza. Esa combinación pasada por agua entre lúpulo, cebada y levadura ha acabado por conquistar a todos los pueblos de Occidente.

En un mercado tan competitivo y globalizado, los pequeños productores han logrado hacerse un hueco, cada vez más importante, gracias a las cervezas de fabricación artesana. En un primer momento, su concepto puede trasladarnos al piso de unos estudiantes Erasmus que, incapaces de costearse las juergas diarias, juegan a cocinar alcohol en la bañera. Nada más lejos.



Basta hablar con uno de estos pequeños productores para dejar esta idea.

Uno de los pioneros en el mundillo de la cerveza artesana en Galicia es Álvaro Goyanes, ourensano de 38 años y padre de las cervezas Pardo, como la canción de sus vecinos Los Suaves. Lleva «metido en esto» desde el 2011; presume de haber sido el primero en elaborar cerveza ecológica en Galicia y su siguiente objetivo es elaborar una ecológica y del país. «Estoy intentando separar una cepa de levadura autóctona. Tenemos un proyecto con la Universidade de Vigo que esperamos retomar en breve», dice.

Álvaro es un



Álvaro Goyanes dice que el secreto de una buena cerveza se encuentra en la levadura y el agua. S. M. AMIL

apasionado de la cerveza. Una simple charla con él basta para darse cuenta de que su figura se asemeja mucho más a la de un sabio alquimista que a la de un estudiante con resaca.

Apunta que el secreto de una buena cerveza reside en la levadura y en el agua, que son los dos elementos que acabarán marcando la diferencia.

Uno de los productos con más éxito que salen de su obrador, localizado en pleno centro ourensano, es O'Rebelde, que debe su nombre a una ópera rock inspirada en la figura del líder revolucionario irlandés Michael Co-

llins, cuyo retrato aparece en la etiqueta de la botella. «Como no podía ser de otra manera, es una cerveza negra», asegura.

El proceso de elaboración puede durar hasta un mes y medio. «Nosotros nos encargamos de elaborar el mosto, y la levadura luego transforma el caldo en cerveza», especifica Álvaro. En primer lugar, hay que introducir las maltas de cebada molidas en agua caliente durante un par de horas. Luego se retira el agua y se infusionan en agua caliente «para extraer los azúcares». Se hierve, se separa el mosto del grano, y ese mosto

se lleva a ebullición. Después se incorpora el lúpulo «para darle amargor», puntualiza. Se enfría y se añade la levadura para que comience el proceso de fermentación. Se suele hacer a temperatura ambiente y suele llevar unos 15 días.

«Nosotros envasamos sin pasteurizar», dice, «y le añadimos un poco de azúcar para que acabe de fermentar dentro de la botella». Esta forma de embotellado permite que el producto madure. «Es mejor tomar la cerveza a los tres meses que a los 15 días. Como los buenos vinos, mejora con el tiempo».