



El Economista Seguros

PAÍS: España
PÁGINAS: 40
TARIFA: 7552 €
ÁREA: 584 CM² - 57%

FRECUENCIA: Variable
O.J.D.: 13847
E.G.M.: 52000
SECCIÓN: SEGUROS



► 11 Mayo, 2017

LAS CERVEZAS ARTESANAS CRECEN COMO LA ESPUMA

Se han convertido en una nueva tradición. Son originales, únicas, elaboradas con materias primas de gran calidad, sin químicos ni fertilizantes. Estas son cinco de las mejores cervezas artesanas españolas

ANA M. SERRANO

Aunque el origen de la cerveza se remonta a los tiempos del nacimiento de la agricultura, allá por el paleolítico, es durante la Edad Media en las ciudades emergentes del norte de Europa cuando se generaliza su consumo. No sólo es más barata que el vino, sino que el descubrimiento de un nuevo ingrediente, el lúpulo, con propiedades conservantes, ayuda a su comercialización y almacenamiento. Fue una mujer, Hildegarda de Bingen, abadesa del monasterio de Rupertsberg, la primera en incorporar la flor de lúpulo al mosto de la cerveza sin fermentar. Era el año 1079. A partir de entonces, la cerveza artesana experimenta tal desarrollo y popularidad que en la era de la Revolución Industrial fue uno de los primeros alimentos en fabricarse en cadena. Sin embargo, el siglo XXI llega con un toque de nostalgia. Se recuperan las prácticas tradicionales y, con ellas, el resurgir de la cerveza artesana, *cocinada* a fuego lento, con mimo y pasión. Agua, malta de cebada, trigo, lúpulo y levadura. Las cervezas artesanas, complejas y llenas de matices, se elaboran a base de materias primas obtenidas sin químicos ni fertilizantes y sin ingredientes de origen animal.

Cinco españolas sostenibles y con mucha clase. Aunque el fenómeno en España es bien reciente, los cerveceros artesanos poco a poco conquistan este nuevo espacio donde los sibaritas disfrutan del placer de la cerveza auténtica, voluptuosa, exclusiva y sensual. Entre los nuevos -y cada vez más prolíficos- sellos artesanales os proponemos



cinco que, por su originalidad, sabor y calidad, merece la pena destacar.

Dolina, la cerveza de Atapuerca. Inspirada en los yacimientos arqueológicos de la sierra burgalesa, es fruto del afán de búsqueda del hombre. Como el trabajo del arqueólogo, Dolina sabe a entereza, a temple y austeridad, con notas afrutadas y un delicado dulzor final.

Mustache es gallega. Y compleja. Sus tres únicas variedades nacen en el corazón de las Islas Cíes, pero es la Negra Marinera la primera cerveza negra del mundo realizada con agua de mar. Seis variedades de malta, lúpulos nobles y pimienta roja de la Guayana Francesa completan una receta única perfecta para acompañar mariscos.

Ambar 10, sólo para hedonistas. Diez variedades de lúpulo. Diez grados de alcohol. Se trata de una cerveza compleja y rompedora cuya delicadeza aromática equilibra la elevada graduación alcohólica, dando como resultado una bebida potente, voluptuosa y proporcionada.

Nacida en Sitges, elaborada en Alemania -en una de las fábricas de cerveza más antiguas del mundo que data de 1308-, Brutus The Beer transita por el universo de lo imposible. Se trata de una cerveza ligera, tipo *lager*, fermentada a bajas temperaturas de manera artesanal. Su sabor tostado y suave recuerda al pan recién hecho.

Menduiña, otra gallega. Considerada como una de las mejores cervezas españolas, se elabora en Cangas do Morrazo por Adegas Menduiña. ¿El secreto? Combinar de manera exquisita agua pura de Galicia, distintas variedades de lúpulo en flor y cereales malteados. ¿El resultado? Un producto muy personal que abarca desde el sabor afrutado de la rubia Barda, al amaderado y robusto de la Santa Compañía.

EE