

► 3 Junio, 2017

ARTESANOS DE

Una pasión convertida en proyectos empresariales con el fin de ofrecer calidad diferenciada [P2-6]

LA CERVEZA



Todos los elaboradores de cerveza artesana en Cantabria participaron en las jornadas 'La Agroalimentación del siglo XXI' organizadas por El Diario Montañés. :: ANDRÉS FERNÁNDEZ



► 3 Junio, 2017

2 | CANTABRIA EN LA MESA | EN PORTADA |

Sábado 03.06.17
EL DIARIO MONTAÑÉS

CERVECEROS ARTESANOS

COCINEROS DEL LÚPULO

Trece productores de Cantabria reivindican la elaboración artesanal de la receta de la cerveza, la «sopa de cereales fermentada» con bajo contenido alcohólico y mucho seguimiento popular

MARTA
GUTIÉRREZ



Cerveza. Pronunciar ya su nombre crea sincio. Se saliba pensando en dar un trago a una botella o que le sirvan una jarra bien tirada, con su punto exacto de espuma. Nunca se dice que no a una cerveza, ni a dos, ni a tres ni a las que surjan. Irse de cañas forma parte de la vida. Es una norma social, sin reglas, de «obligado cumplimiento». Su planteamiento alegra tanto como su consumo.

Precisamente, este bien pudo ser el punto de partida de su historia. El «punto» que aporta la cerveza. Así empezó todo. Ingredientes naturales al alcance de todos, elaboración casera, un sabor que estimula al paladar y, un trago. El primero, que aunque pueda ser recordado como el menos idílico por la amargura que la caracteriza, es sin embargo el decisivo. Desde antaño anima a la gente, sin entender de distinción de clases. Lo tenía –y tiene– todo para triunfar. Precio incluido.

Su historia es la de una de las bebidas fermentadas más antiguas de la humanidad. Granos de cebada germinados, y otros cereales, a los que se le añadía lúpulo, hoy el ingrediente por excelencia asociado a la cerveza. Una receta tan casera como

universal elaborada por los que con el tiempo se ha bautizado como 'maestros cerveceros'. Sus homólogos no dejaban de ser 'cocineros', ya que en cada casa, cada uno 'cocinaba' al gusto su propia cerveza para consumo propio y para convidar. De haber excedente se vendía.

'Ale' y 'lager'

Las primeras eran de tipo 'ale', es decir, de fermentación a temperatura ambiente causada por la levadura, que también lleva el pan y el vino, pero que no lleva lúpulo.

Más tarde en el siglo XV se comenzó a fermentar en la zona baja de las cubas con el efecto de una nueva levadura que necesitaba menores temperaturas halladas en el fondo de cuevas. Así es como nació





► 3 Junio, 2017



La elaboración artesana de la cerveza en Cantabria se ha recuperado y presenta una oferta variada. :: ANDRÉS FERNÁNDEZ

SECCIÓN PATROCINADA POR:

HERCOS PARAYAS



«Los maestros cerveceros son también 'cocineros' que 'cocinan' sus propias recetas de lúpulo»

la cerveza tipo 'lager' y la asociación de por vida al lúpulo. Estos son los primeros capítulos de una tradición que se transmitía de generación en generación. No ha entendido de fronteras, ni de continentes, ni de culturas. Solo de sueños de lúpulo hechos realidad por maestros artesanos.

La cultura tan extendida de la cerveza derivó a principios del siglo XX en una industrialización de la misma, viendo el potencial nicho de mercado que existía. En el pago del peaje por la globalización y la asequibilidad se perdieron matices y esencia. Se homogeneizó el sabor y se ganó marca, pero se quedó tradición por el camino.

Cantabria, tierra cervecera

A pesar de este rumbo, en el 'gps' de la cerveza se ha recalculado la ruta y aparece en pantalla un cambio de sentido. Un giro de regreso al camino artesanal. Tenemos bien cerca el itinerario del mapa de carreteras en Cantabria. En la comunidad se concentran trece productores cerveceros, un dato más que destacable teniendo en cuenta la extensión de la comunidad y su población.

Dougall's (Liérganes); Colegiata (Reocín); Portus Blendium (Suanes); La Grúa (Pontejos); La Cierva (Ampuero); La Cervezuca (Torrelavega); Smach (Santander); Ibre (Reinosa); Compañía de las Tierras Altas (Valdeprado del Río); El Ayla (Colindres); Red Neck (Reocín); Del Puerto (Santoña) y Birralogia (Ca-

margo).

En la tierruca el referente en todos los aspectos es Andrew Dougall. Es el pionero en retornar a los orígenes, literalmente. Cual cocinero 'cocinó' su propia receta de cerveza, una a la medida de su paladar. Cuando uno se pone a cocinar siempre hace de más, así que empezó a compartir el excedente, los primeros 25 litros. Ahí empezó todo.

Diez años después de esta anécdota y de cuadrar números, a base del romanticismo que genera la cerveza cuando no acompaña la solvencia, ahora en Dougall's se ha dado la vuelta a la tortilla. La demanda supera la producción. Así es la vida. Nadie sabe lo que puede pasar pero está claro que para que pase algo hay que ponerse a ello.

La perspectiva que da el paso del tiempo motiva su reflexión (ahora me costaría lanzarme a esta piscina porque ya hay mucha espuma –en alusión a la de cerveza–) comenta Andrew. Pero él lo hizo. Se lanzó en 2007 y hoy tiene una fábrica en la que se trabaja a tope y cuenta con 8 empleados. Elaboran una carta que casi alcanza la media docena de propuestas. Todas y cada una de ellas han encontrado a su público.

«Hacemos la cerveza que nos gusta a nosotros» afirma. Y esa es la clave de su éxito. La empatía de gustos con el público que ha encontrado su cerveza, y al revés. Y eso que reconoce que «en Cantabria somos duros como nuestro antepasado Corocotta, pero hay que respetarlo». Eso ha supuesto que haya costado más su inclusión en el mercado regional. Como siempre ha resultado «más fácil triunfar fuera de casa que en la propia» pero ahí siguen. Las cosas están cambiando como su presencia en los lineales de los supermercados. Dougall destaca el apoyo del escaparate en la promoción que tienen con superficies como Lupa y BM, «a través de sus estanterías el consumidor se ha ido familiarizando con las marcas, nos hemos ido dando a conocer, han sido nuestra mejor presentación».

Hablar de supermercados es tocar también el tema de los precios. «Es una cuestión de valorar el producto que se consume. Si a una persona le gusta algo, por sus características y su calidad, es consciente de lo que cuesta y está dispuesto a pagarlo, pasa con el buen vino o con un buen chuletón de carne, que uno no toma todos los días pero cuando lo quiere tomar sabe el precio que tendrá que pagar y lo hace con gusto» según apunta Marcos Rodríguez, presidente de la Aso-





▶ 3 Junio, 2017

4 | CANTABRIA EN LA MESA | EN PORTADA |

Sábado 03.06.17
EL DIARIO MONTAÑÉS

DIEZ CERVEZERÍAS ARTESANAS DE CANTABRIA



Cerveza Dougall's

Tipos: Leyenda, 942, Tres Mares y Raquera.

Web: www.dougalls.es



Cerveza Portus Blendium

Tipos: Brezo, Portus, Blenda y Portus Imperial Stout.

Web: www.portusblendium-beers.com



Cerveza Ibres

Tipos: Ibres Pilsen.

Web: www.cervezaibres.wixsite.com



Cerveza Compañía de las Tierras Altas

Tipos: Compañía Tierras Altas

Web: companiadeltierrasaltas.blogspot.com.es



Birra Logia

Tipos: Birra Logia

Web: www.birralogia.com y www.pizzalogia.com



Andrew Dougall
Liérganes

«Hacemos la cerveza que nos gusta y que no encontramos en el mercado»



Marcos Rodríguez Suances

«Trabajamos con muchas recetas de temporada y tenemos seis disponibles todo el año»



Marcos Alonso Reinoso

«Destacamos el uso del agua blanda del Tres Mares como un ingrediente especial»



Rodolfo Alonso Valdeprado

«El tipo de agua de la zona es la esencia de nuestra cerveza, y nuestra seña de identidad»



Hernán Eusebio Camargo

«Nuestra receta es a gusto de los clientes, nos la pidieron así y el resultado hay que probarlo»

ciación de Productores de Cerveza de Cantabria y representante de la firma Portus Blendium. Además, sobre el precio de lo que cuesta una cerveza artesana matiza que «en Cantabria se concentra la mayor oferta y variedad a un precio menor que en otras comunidades».

La elección de la cerveza

El sabor es el embajador de la calidad, David González, vicepresidente de la Asociación Española de Cerveceras Artesanas Independientes (Aecai) y representante de Cervezas Colegiata afirma que «la cerveza es la gran desconocida en el mundo de la hostelería aunque ya se está avanzando en la formación de los barman y los sumiller. La máxima ansiada es que se cuide la elección de la cerveza como la del vino, que se saboree al consultar una carta y se elija la que mejor acompañe al aperitivo o la comida que se haya pedido o simplemente se disfrute por sí misma en un determinado momento».

El gusto de la cerveza dependerá de los ingredientes siendo su cuidada selección la principal seña de identidad de la cerveza artesana. Cereales, malta de cebada (que prima en-



Tras el debate, en El Diario, los productores artesanos cántabros presentaron sus cervezas. :: ANDRÉS FERNÁNDEZ



► 3 Junio, 2017



Cerveza Colegiata

Tipos: Colegiata Cold, Reserva, Radler, Estela y Santa Marina.
Web: www.colegiatacervezas.com



Cerveza La Grúa

Tipos: La Grúa Nordeste, La Grúa Viento Sur y La Grúa Australian Pale.
Web: www.cervezaslagrua.com



Cerveza Cierva

Tipos: Cierva American Blond Ale, Coriandre Saison y Juniper Abbey.
Web: No disponible.



Cerveza El Ayla

Tipos: Belgian Blond Ale y Mixed-Style Marzen-Pale Ale
Web: www.cervezaselayla.com



Cerveza Smach

Tipos: Smach Brown Ale, Smach Pale Ale y Smach Double.
Web: www.smach.es



David González
Reocín

«La antitesis de la cerveza artesana es la 'radler', pero el público la pide y tenemos nuestra versión»



Alejandro Vega
Pontejos

«La calidad de la cerveza estaría a nivel catalogación 'ibérica' si estuviéramos hablando un embutido»



Felipe Gómez
Ampuero

«En cada trago se percibe el sabor y el aroma de las Tierras del Asón, sabe a Cantabria»



Juan Pablo Pellón
Colindres

«Nuestras cervezas son sencillas, no amargan y se reconocen por su toque frutal»



Luis Gimenez
Santander

«Su sabor, aroma y color las caracteriza y diferencia, es lo que les gusta al público»

tre la de trigo y la de arroz) y el último es lo que el consumidor disfruta en cada trago de elaboración tradicional. Este cuidado proceso da lugar a diferentes tipos pero en producciones más pequeñas y controladas.

El público habla y manda

No es que no puedan luchar contra las industriales, con enormes producciones –y por ende precios más reducidos– que giran en torno a varios productos por marca, sino que ni siquiera presentan batalla en ese aspecto. Hay mercado para todos aunque ya de por sí su presencia en el mismo suponga una competencia directa que está en auge, y por ende una «amenaza». En España, actualmente, hay más de 400 fábricas de cerveza artesanas. Su cuota de mercado supone un porcentaje del 0,5% en un consumo anual de 9 millones de litros de cerveza anual.

Para haber recuperado, no hace mucho, su protagonismo en el mercado ese porcentaje es un claro indicador de que el público manda y quiere cada vez más, probar nuevos tipos de cervezas, como si se tratase de descubrir nuevos caldos.

El público, con sus gustos y su bolsillo es el que habla, pide y manda. La conciencia de consumo está cambiando en un mercado emergente de gustos, matices, sabores y estilos. Lo diferente se vuelve especial y codiciado. De fondo el mensaje de la marca Dougall's «piensa global, bebe local». Una reflexión que lo dice todo.

Quienes prueban las recetas de los 'cocineros' de la cerveza se quedan no olvidan su sabor. La tierra tira en muchos aspectos, además de en la economía local.

Brindemos por ello y hagámoslo con cerveza. La ocasión lo merece. Esta y muchas más.