

14 Abril, 2018

Artesanal y singular

Toupiña elabora una serie limitada de la única cerveza ecológica con ingredientes producidos en Galicia.



Javier Rivera

LA PRIMERA cerveza ecológica elaborada con ingredientes producidos en Galicia ya está en el mercado. Es la Toupiña, hecha en Lalín por Carlos Brea y Elena Díaz, que pretenden convertir esta elaboración en una referencia para los amantes de esta bebida. Brea, muy relacionado con Lugo, donde es profesor de la Politécnica, es un veterano en la fabricación de cerveza artesana y cuenta con la primera plantación de lúpulo ecológico de España, certificada desde 2014.

La Toupiña ecológica, ya que

esta marca cuenta con otras variedades, tiene una producción limitada a 2.500 botellas numeradas. Lo que se pretende es sacar cada año al mercado series reducidas, en las que prime la calidad por encima de la cantidad. La etiqueta está diseñada por el pintor Armindo Salgueiro, que se encargó de retratar al personaje que inspira el nombre de la cerveza, un tío abuelo de Brea. En anualidades posteriores se encargará el diseño a otros artistas del municipio.

La Toupiña es una cerveza de color cobre, aroma fresco y con un sabor inconfundible pero suave por su poco gas. La malta, mezclada con lúpulo de producción propia, agua y levaduras, son los ingredientes de esta cerveza hecha al estilo Pale Ale, de color claro y un amargor de 23 ibus. Es una bebida con cuerpo y toques a vainilla en nariz. En boca también persiste ese sabor avainillado. Se



SEBAS SENANDE

debe consumir fría.

Al ser una cerveza artesanal, con posos, no se debe acostar la botella. Es aconsejable echar el líquido en un vaso o en una copa de vidrio fino, con lentitud, para romper la burbuja y apreciar la ga-

sificación. Carlos Brea es un veterano en el mundo de la cerveza artesana. Desde 2013 da charlas sobre su elaboración y organiza catas a ciegas. Hace tres años comenzó a comercializar la marca Toupiña.

DE INTERÉS

Dirección La microcervecera Toupiña está en Lagazos, una parroquia de Lalín.

Teléfono 636.79.33.90.

Web: www.cervexatoupiña.es.