



Román, sirviéndose una de las cervezas elaboradas bajo su órdenes. Foto: José Mari Martínez

Roman Matcovski

CERVECERO NÓMADA, ELABORADOR DE BASQUE OAK BLACK GOLD

“Los nuevos restaurantes abren su carta a la cerveza”

Una entrevista de Jon Mujika

BILBAO La cerveza artesanal Basque Oak Black Gold es una bebida oscura y de intensidad media; de gustos variados como café tostado o tonos afrutados y sabor agri-dulce. En verdad, la cerveza Basque Oak Black Gold fue medalla de oro en la prestigiosa London Beer Competition 2018 el pasado mes de marzo. Nació del empuje, entre otros, del moldavo Roman Matcovski, quien pensó en la Bas-

que Oak Brewery como idea maestra para su trabajo de fin de master en Oñati, en la prestigiosa Universidad de Mondragón. Hoy su cuna es Gernika, está elaborada con lúpulos de Sudáfrica en Laugar (Gordexola) y puede adquirirse, *on line*, en www.mixcaprichos.com.

Más tarde entraremos en la historia pero resolvamos el primer enigma: ¿por qué se denomina cervecero nómada?

—Porque alquilas la fábrica, no tie-

nes una propia. Es una idea que surgió por las dificultades vistas a la hora de la financiación.

¿Faltaba fe?

—Había muchas dificultades y al final cuatro socios decidimos poner el dinero y lanzarnos a la

“Me asombra que alguien que viaja no pruebe los productos de la tierra donde va, me parece que hay una falta de miras”

elaboración con nuestros medios económicos. Aquí la búsqueda de financiación en el arranque no es nada fácil y yo tenía un plan de negocio que había diseñado mi pareja.

¿Qué hace un moldavo como tú en una tierra como esta?

—Ja, ja, ja. Llegué con 12 años, unos después de que llegase mi padre en busca de una vida mejor. Al acabar el máster en Mondragón pude volver a Rusia pero entré a trabajar en una empresa y me destinaron... ¡a Sudáfrica!

Vamos complicándolo

—En Sudáfrica comencé a interesarme por la cerveza artesanal, visité ferias y fui metiéndome en ese mundillo. Hasta el punto de que hoy hacemos la cerveza con lúpulo sudafricano.

¿Les cuesta hacerse ver?

—Ahora estamos en una fábrica, Laugar, de renombre internacional y eso ayuda pero el tema de la distribución sigue siendo complicado. En ello estamos.

¿El vino es el enemigo público número uno de la cerveza?

—No. De hecho también somos amantes del vino. Son dos bebidas diferentes y a su vez complementarias.

Sin embargo, la cerveza no acaba de entrar en las grandes cartas...

—En ciudades grandes, las cervezas artesanas ya lo están logrando poco a poco. Nosotros también recomendamos maridajes en la etiqueta pero es una cuestión de costumbres. Los restaurantes clásicos no ven la oportunidad pero los nuevos que van abriendo van incorporándolas.

¿Cuesta hacerse con paladares de otras latitudes?

—Me asombra que alguien que viaja no arriesgue y no pruebe los productos de la tierra donde va.

Al fin y al cabo, la cerveza nos iguala. ¿Se parecen entre tierras lejanas?

—Las industrializadas, tal vez. Pero la cerveza artesana sí que tiene diferencias por el agua y sus tratamientos. Al fin y al cabo, el agua es el 80% de esta bebida.

Le concedo un deseo...

—Me gusta el romanticismo nómada, pero si puedo elegir uno lo tengo claro: fábrica propia. ●