

«En Murcia nos gusta probar diferentes tipos de cerveza»

Enrique Fernández-Delgado Reverte Gerente de Heineken en Murcia

Heineken expone en el Festival de la Cerveza más de veinte marcas diferentes; desde mañana hasta el domingo en el corazón de la urbe

MINERVA PIÑERO

MURCIA. Nació en una humilde cervecería fundada por una familia holandesa, pero no tardaría en ser exportada al continente europeo. Desde 1873, «Heineken mantiene la misma receta», confiesa Enrique Fernández-Delgado, gerente de la distribución de esta popular botella de cristal verde en Murcia. Un elixir que, junto con más de cuarenta tipos de cerveza, podrá ser degustado a partir de mañana en la plaza de la Universidad, en el Festival de la Cerveza, donde reinará el valioso 'zum de cebada' en todas sus variedades. Rubias, tostadas, artesanas, regionales, nacionales o importadas, la diversidad de sabores se adaptará a los paladares más exigentes. **¿Es cierto que la elaboración de una Heineken dura el doble de tiempo que la del resto de cervezas?** **—**Sí, tarda en elaborarse 28 días, el doble de tiempo que una cerveza normal. En tanques horizontales, no verticales, como suelen ser, se produce con ingredientes totalmente naturales: levadura, malta de cebada, seleccionada y aprobada en Holanda, agua y lúpulo. **¿En cuántos países está presente?** **—**En más de 192 países, repartidos por los cinco continentes. **¿En qué se diferencia el consumidor de cervezas español de los de otros países europeos?** **—**En que el español está empezando a conocer otras cervezas, no solo la típica rubia, la de toda la vida. Aho-



Enrique Fernández. **■ N. GARCÍA / AGM**

Un auténtico festival en la plaza de la Universidad

Cerveza, barbacoa, carnes y arroces a la leña. Es el cóctel de ingredientes del Festival de la Cerveza, un encuentro donde el público podrá conocer y degustar diferentes marcas artesanas regionales, nacionales e importadas de la mano de los mejores maestros cervecedores. Mañana (desde las 20.30 hasta las 23.30 horas), el viernes (de 12 a 16.30 horas y de 20 a 0.00 horas), el sábado (de 12 a 16.30 horas y de 20 a 0.00 horas) y el domingo (de 12.30 a 16.30 horas) la plaza de la Universidad acoge a más de cuarenta tipos de cerveza, catas y talleres. Un festival de entrada libre que aspira a convertirse en un encuentro anual y sagrado para los amantes del preciado 'zum de cebada'.

ra busca otra serie de experiencias. Creo que esta feria es fantástica para dar a conocer el amplio portafolio de cervezas nacionales e internacionales de Heineken España.

¿Qué variedades traerán mañana al festival?

—Expondremos más de veinte marcas de cervezas diferentes, como la Paulaner, Guinness, Kilkenny, Murphy, Desperados, Affligem...

¿Cuál recomendaría tomar?

—Primero, aconsejaría probarlas con moderación. Personalmente, me gusta mucho la Paulaner October, que es la cerveza que hace Paulaner solo para la feria de Múnich, y que los murcianos podrán degustar en el evento. Si es posible, recomendaría que los asistentes probasen todos los diferentes tipos de cerveza posibles.

¿Qué acogida tiene esta marca neerlandesa entre los murcianos?

—Como el resto de los españoles, en Murcia somos buenos cervecedores. Nos gusta probar diferentes sabores y tipos de cervezas, disfrutamos de un buen rato con los amigos y con la familia en la magnífica hostelería murciana. Aquí, tanto Heineken como el resto de nuestras marcas son muy bien acogidas. Quizás, por el clima de la Región, disfrutamos un poco más al tomarnos una cervecita en una terraza.

La última apuesta de Heineken es la sidra.

—Sí, el Ladrón de Manzanas. Es una bebida natural en la que se mezclan siete tipos de manzanas dulces y ácidas, con un toque carbónico. Nace para crear una nueva categoría, Cyder, que se diferencia un poco de la sidra, ya que es menos seca y amarga, contiene menos calorías y presenta un toque de gas. Heineken apuesta por la innovación, por conseguir un sabor muy refrescante. El ritual sería tomársela con hielo y limón.