

AMBAR

Dos maestros cerveceros hablan de cerveza

Ken Grossman (California, 1954) –en la foto, a la derecha– fundó la marca *Sierra Nevada Brewing Co.* y es un referente del fenómeno *craft* o cerveza artesanal. Antonio Fumanal (Barbastro, Huesca, 1964), químico e investigador alimentario, es el maestro cervecero de Ambar, donde ha creado variedades como Ambar CaesarAugusta y Ambar Sin Gluten. Ambos hablaron en un encuentro sobre el futuro de la cerveza o las muy de moda IPA's o India Pale Ale, variedades que crearon los cerveceros ingleses del siglo XVIII para que la bebida no se echara a perder en los viajes a ultramar:

Sierra Nevada es una marca popular en Estados Unidos. ¿Cuál es el secreto de su éxito?
K.G.: Hacer una gran cerveza de forma artesanal y tradicional, según la receta antigua.

¿Hasta dónde se puede llegar sin perder la identidad artesanal?
K.G.: No hay límite si se mantiene el espíritu de la marca, los ingredientes, el cariño.

Grupo Ágora, que incluye a Ambar, va a distribuir Sierra Nevada en España. ¿Qué esperas de esta relación?
K.G.: Es una gran asociación que mantiene el espíritu familiar. Podemos aprender mucho unos de otros y hacer que el negocio crezca.

La cerveza artesanal vive una revolución en España, ¿qué dirías a los emprendedores?
K.G.: Que se centren con pasión en la calidad y que se mantengan en un ámbito local, pequeño y manejable de forma artesanal.

¿Qué distingue a vuestra Torpedo IPA?
K.G.: Usamos los mejores lúpulos y lo mezclamos con cereales aromáticos para hallar el punto justo de sabor y de amargor.



¿Qué proyectos te esperan en el futuro?
K.G.: He implicado a mi familia en el negocio. Espero que las próximas generaciones sigan haciendo cerveza con el espíritu de la marca.

Ambar es la firma que más especialidades ha lanzado en los últimos años al mercado español. ¿De dónde sacas la inspiración?
A.F.: De todos, del mundo, de las noticias, de los cocineros, de las amas de casa, de los estudiantes, de cualquier persona que tenga una idea de un aroma, una materia prima... Todo eso se mezcla y sale la inspiración.

¿Dónde ves a Ambar en los próximos años?
A.F.: En todos los sitios donde haya gente a la que le guste la cerveza. No creo que existan límites para una buena cerveza.

¿Qué queréis transmitir con la nueva IPA?
A.F.: Diversión, marcha, optimismo, capacidad de disfrutar de la vida. Desde luego, Ambar IPA no es una cerveza seria.

¿Cerveza artesanal en lata?
A.F.: ¿Y por qué no? ¿Por qué subo montañas? Porque están ahí... No hay límites.

¿Qué estás cocinando para el futuro?
A.F.: Muchas cosas. Investigar con aromas, frutas, ingredientes, tipos de fermentación, microorganismos... Buscaremos toques más extremos en acidez, hay mucho campo.

Sois artesanos y habéis aprendido el oficio en casa, ¿qué queda de ese espíritu?
K.G.: Sigo aprendiendo cada día.
A.F.: Se pueden hacer cosas pequeñas para luego pasarlas a escala grande y viceversa.

¿Cuáles son las cualidades que debe tener un maestro cervecero?
K.G.: Atención al detalle, un ojo muy atento a todo el proceso, buen olfato y buena vista.
A.F.: Capacidad de prestar atención a los detalles, nariz –que se puede entrenar– y conocimiento del proceso.