

LA ENTREVISTA DE LA ÚLTIMA

ANTONIO FUMANAL • MAESTRO CERVECERO Y CREADOR DE LA CERVEZA QUE SE DISTRIBUIRÁ EN LAS BODAS DE ISABEL DE SEGURA

# "Preparamos tres cervezas diferentes entre sí para abarcar todos los gustos"

"Antes de elaborar los productos nos imaginamos en el ambiente de la fiesta para dar con la bebida idónea"



Antonio Fumal, creador de la cerveza con la que brindarán los novios en Las Bodas de Isabel de Segura

-Isabel Traver Navarrete  
Teruel

Antonio Fumal, maestro cervecero de la distribuidora zaragozana Ambar es el artífice de la cerveza que cada año inunda los bares, los puestos y las jaimas de Teruel durante la celebración de Las Bodas de Isabel de Segura. El pasado viernes, el virtuoso de la cerveza presentó tres variedades de esta bebida en la Escuela de Hostelería de la ciudad para que unos cuantos representantes de la sociedad turolense eligiesen cuál iba a ser la cerveza oficial de los esposales en esta edición.

- ¿Cuántos años lleva Ambar siendo el distribuidor oficial de la cerveza de Las Bodas de Isabel de Segura?

- Creo que son ocho años ya lo que llevamos preparando y presentando las tres cervezas para que el pueblo de Teruel elija cuál va a ser la que ofrezcan a sus invitados durante Las Bodas.

- ¿Qué es lo que tiene en cuenta a la hora de elaborar las tres cervezas que luego presenta a los turolenses?

- Intentamos abrir un gran abanico de posibilidades porque también el mundo va cambiando, la gente quiere probar cosas nuevas y nosotros vamos a veces extremando y otras simplificando. Cada año depende un poco de como creemos que va a ser recibida. Pensamos siempre que la ciudad va a estar llena de gente, por eso tratamos de hacer cervezas divertidas. No son cervezas demasiado extravagantes porque somos conscientes que se destinan a un consumo de fiesta, de jolgorio, de jaimas con los amigos, etcétera. Entonces antes de elaborar las cervezas nos imaginamos en el ambiente de la fiesta para así dar con la bebida idónea.

- Entonces ¿intentan jugar con bebidas que sean distintas entre sí?

"Soy partidario de que la cerveza no debe interrumpir la conversación, solo debe acompañar"

- Sí, preparamos tres cervezas diferentes entre sí para abarcar todos los gustos. Tampoco buscamos sutileza, ni buscamos al catador profesional, sino a la persona que es capaz de sentir el sabor, de darse cuenta de que está probando cosas diferentes y decidir cuál le gusta más. Yo me imagino las caras de la gente cuando la prueban, el primer olfateo. Y de año en año voy calibrando y aprendiendo de las reacciones de la gente y siempre

trato de buscar un punto intermedio entre lo que pienso que puede gustar cuando me pongo a elaborarlas en la fábrica y lo que veo aquí. Eso de año en año me hace ajustarme más a lo que gusta a la gente.

- ¿Qué es lo que notan que gusta aquí en Teruel para este tipo de fiestas?

- Bueno, vosotros los turolenses sois los que decidís qué queréis ofrecer. Nosotros únicamente os proponemos tres posibilidades. La gente busca reunirse con los amigos y que la cerveza sea el centro de la primera palabra, pero no de la conversación. Empezar diciendo, 'mira qué cerveza más rica', pero luego hablar de los amigos, de la familia, de las aficiones. Soy partidario de que la cerveza no debe interrumpir la conversación, solo debe acompañar. En base a esto elegís esa cerveza que está ahí, pero no se lleva la atención, no es protagonista.

- Queremos que se moje. ¿Cuál es la cerveza que más le gustaba a usted de las tres que ha propuesto este año?

- A mí me gustan mucho las tres. La negra era un poco extrema, pero yo quería ver la cara de la gente probando una cerveza que sabía a café, aunque no contiene nada de café. Ha sido un capricho personal. La segunda es experimentar con la cocina antigua, con reliquias de la gastronomía que seguramente a lo largo de la historia se han usado para elaborar cerveza y que ahora pues se había perdido. Entonces hemos hecho una pequeña investigación y nos parecía interesante unir la cocina persa, que seguro que entró en Europa a través de las cruzadas con nuestra cerveza y que mejor momento que este para probarlo. Por último, la tercera es precisión cervecera. Es un reloj de cómo tostar la malta, dejarla en condiciones adecuadas, de que cada grano sea igual... Es un desafío de precisión que luego se transmite en una coloración espectacular, en un sabor superhomogéneo, equilibrado y en que no haya aristas.

- ¿Qué tipo de cervezas podrán encontrar los turolenses en el nuevo Novicio que pondrá Ambar en Las Bodas?

- El Noviciado se va a dedicar especialmente a la colección de Ambiciosas, que son las cervezas un poco más canallas, transgresoras, gourmet, pero no por ser sofisticadas, sino por ser novedosas. Es un poco esa bebida rompedora de tendencias que llega donde otras no lo hacen. Entonces, como los novicios son gente joven con esa capacidad de experimentar, decidimos unir Ambiciosas con la juventud y con las ganas de atreverse a probar algo nuevo y disfrutarlo. Eso es lo que nosotros entendemos por ambición.