

Estrella Galicia elige Prestes para ahumar en Vilalba la malta de su nueva cerveza

► Bidueira, que introduce «aire» en su receta por primera vez, se elabora con el mismo proceso que el queso San Simón

CRISTINA ARIAS

VILALBA. Estrella Galicia lanza Bidueira, su primera cerveza ahumada, con la colaboración de la Queixería Prestes de Vilalba, que ahumó la malta con el mismo proceso tradicional con el que dan desde hace generaciones el toque final al queso San Simón.

Hijos de Rivera, que ya presentó cervezas de tierra y mar, introduce por primera vez «el aire» en sus recetas con esta nueva propuesta, una malta Pilsen ahumada con madera de abedul, la misma madera que le da nombre a esta edición inspirada en Rauchbier, las cervezas de humo de Bamberg.

Fábrica de Cervezas Estrella Galicia lanzará al mercado 10.000 litros de esta nueva cerveza, que podrá adquirirse tanto online, a partir del 25 de junio, como en puntos de venta seleccionados.

«Integrar el elemento aire en una de nuestras recetas ha sido un reto para todo el equipo, pero creo que lo hemos resuelto con una



La nueva cerveza. EP

propuesta muy atractiva y que va a sorprender a los consumidores», explica Luis Alvar, maestro cervecero de Estrella Galicia, que relata que «tener aquí al lado a los queseros de San Simón con una

larga experiencia ahumando sus quesos nos ha proporcionado una oportunidad única para ahumar la malta y proporcionar este toque único a nuestra Bidueira».

Desde Prestes, valoran que una empresa como Estrella Galicia los eligiera para su proyecto. «Que se fixen en nós é unha satisfacción e para nós tamén supón publicidade», indica Adela Fernández Cuba, que ya pudo catar la nueva receta. «A nós gustounos moito, o afumado dalle un toque moi especial e creo que esta cerveza vai ter moi boa acollida», añade.

Bidueira llega tras el éxito de las ediciones anteriores de Pimientos de Padrón, Percebes da Costa da Morte, Calabaza y Vainilla, Castañas, la Galician Irish Red y la de Miel.

24 horas entre nubes de abedul

Cada partida de malta Pilsen se ahumó con madera de abedul durante 24 horas y para elaborar se integró un 35% de esta en cada molienda, fundamental «en la experiencia sensorial» que la cervecera divide en las fases

visual (color tostado con reflejos cobrizos), olfativa y gustativa.

Madera, caramelo y café

El primer aroma es ahumado, detrás llega el tostado y recuerdos a madera, caramelo y café.

Sorbo de humo

Dicen que la cerveza es amarga, con un intenso sabor ahumado que persiste tras el trago.