



HISTORIAS DE... LUIS

FICHA

- **Día.** Miércoles 7 de agosto.
- **Hora.** 11 horas.
- **Lugar.** Bolueta.

Todo el mundo dice saber de cerveza pero el auténtico gurú de esta bebida en Euskadi se llama Luis Cachón

Por Concha Lago Fotografía Oskar González

El hombre que susurra a la cerveza

N O hace falta nacer en Bélgica o en Alemania para ser un gran maestro cervecero y hacer magia con la malta, el agua, el lúpulo o la levadura. Lo demuestra cada día Luis Cachón que lleva con maestría la batuta de la planta de La Salve en Bolueta y acaba de lograr que tres marcas de esta firma, Sirimiri, Txirene y Botxo, hayan visto reconocida su calidad con los Oscars de la cerveza. Se trata de productos kilómetro cero, elaborados con cebada 100% alavesa. "Con estas referencias ofrecemos un estilo alemán, un estilo americano y uno belga que difieren de la *lager* normal que estamos acostumbrados a beber y que cubren los nuevos gustos y preferencias que el cliente demanda". En palabras de Cachón "ya teníamos un *input* muy bueno del mercado y un reconocimiento de este prestigio es un soplo de aire fresco", destaca este experto con idénticas dosis de ciencia y pasión. Ingeniero industrial de profesión, proviene de una de las plantas más punteras de I+D en Europa y compagina con maestría su formación industrial con su instrucción cervecera.

Este científico-técnico se ha convertido además en un creador porque elaborar cerveza es un arte. Tiene muy claro que el secreto de una buena cerveza es contar con buena tecnología. "Nosotros hemos invertido en esta planta más de dos millones de euros en maquinaria y vamos a seguir introduciendo tec-

SI QUIERES FORMAR PARTE de nuestra comunidad y quieres contar tu **historia**, envíanos un WhatsApp al 610 213 506 o escríbenos a zuzaradeia@deia.eus para compartir un relato contigo.



Luis Cachón, ayer mismo, en la planta de La Salve ubicada en Bolueta.

nología puntera. Otro pilar básico es la selección de materia prima de altísima calidad para crear un producto acorde porque siempre basamos esa calidad en proveedores locales. Por ejemplo, la que nos proporciona la cebada 100% alavesa que es una de las mejores de Europa", señala ufano.

Desafiando la competencia feroz de las cervezas artesanas y las microcervecías, él apuesta por personas especializadas ya que su profesión es apasionante pero altamente exigente. "Aquí siempre ha gustado mucho la Pilsen, pero ahora hay consumos diferentes y parece que el cuerpo pide marcha y probar cosas nuevas. Por eso se tiende a tomar cervezas más elaboradas, recuperando estilos europeos antiguos o incluso americanos. En este movimiento estamos sumergidos en La Salve. De ahí esas tres referencias, Sirimiri, Txirene y Botxo, que han salido de la fábrica de Bolueta. Con el conocimiento, la tecnología y las materias primas podemos elaborar cualquier estilo de cerveza con altísima calidad", asegura Cachón haciendo referencia a una planta en la que "este 2019 se va a llegar a los 200.000 litros/año".

Explorando nuevos sabores y posibilidades, los maestros cerveceros no solo tienen que hacer I+D sino que deben seguir las modas. "Como cervecero tienes tus propios gustos pero debemos adaptarnos a las tendencias y a las necesidades del mercado. En este sentido, La Salve acaba de lanzar Pika, una cerveza a la que se le ha añadido zumo de limón natural exprimido". Desde su condición de sibarita, a Cachón le enamoran cervezas algo desconocidas "como las de las abadías belgas así como algunos líquidos americanos". ●