

► 17 Diciembre, 2019

«L'aigua de la Cortinada fa que sigui una cervesa única»

Miquel Giró Canturri és un cerveser procedent de la Massana que forma part de l'equip integrat per tres persones que tiren endavant la producció de la segona cervesa artesana original d'Andorra: la Boris Craft Beer, nascuda el 2015 després que ho fés la marca Alpha.

—Per què vau escollir aquest nom?

—Molta gent em pregunta si em dic Boris. Sempre responc que no i de moment no conec a ningú que es digui així (riu). El nom de Boris ve del Rei Boris I d'Andorra. És una història poc coneguda però que podria haver representat un canvi absolut en aquest país. Ens va sorprendre que un home vingut de fora i amb un projecte tan estrafolari per l'època hagués tingut la capacitat de convèncer a gairebé tot un país fins al punt de coronar-se rei. Nosaltres vam voler fer-li un petit homenatge.

—Elaborar productes artesans i de km 0 creu que és una pràctica que està de moda?

—Personalment penso que estem vivint en un món de modes, les coses van i venen a una velocitat que en moltes ocasions no podem ni percebre. En el cas dels petits productors, l'objectiu que tenim tots és el de tornar de mica en mica a l'essència del producte. Sí que considero que pot ser una moda, però una de positiva i que està per quedar-se.

—Com és el procés d'elaboració?

—La cervesa no deixa de ser com una infusió en la qual participen quatre ingredients principals: malta de cereals, aigua, llúpul i llevat. El procés consisteix a mesclar l'aigua calenta amb el cereal durant una bona estona. El resultat d'això és un suc dolç i amb un color determinat, que el determina el grau de torrefacció del cereal, que denominem most. Es fa bullir per esterilitzar-lo i és aquí on afegim el llúpul, que dona amargor, sabor i aromes diversos. Cal refredar-lo i dur-lo als tancs de fermentació, on afegirem el llevat i començarà l'activitat de fermentació, procés en el qual el llevat es menja el sucre i el transforma en alcohol i gas carbònic. Aquest procés dura una setmana. Passat aquest temps, ja podríem dir que tenim cervesa.

—Quins tipus de Boris podem trobar?

—Produïm quatre estils: una *Golden Ale* (cervesa rossa), una *Brown Ale* (cervesa torrada), una



Miquel Giró

CERVESER ANDORRÀ

Boris Craft Beer va néixer el 2015, convertint-se en la segona cervesa artesana produïda al Principat.

PER
Laura
Cugat Ruiz



White Ale (cervesa de blat) i una *IPA* (*Indian Pale Ale*).

—La clau del producte és que s'elabora a 1.100 metres d'altitud?

—Si analitzem el contingut de la cervesa, ens adonarem que gairebé el 90% és aigua, per tant, la qualitat de l'aigua jugarà un paper molt important en el gust de la cervesa. Nosaltres tenim la gran sort de poder utilitzar l'aigua de la Cortinada sense fer-hi cap tractament i això fa que sigui un producte únic.

—Quin és el nivell de producció?

—Tenim una producció força reduïda, això fa que de moment la cervesa només es pugui comprar a Andorra. La producció de cara l'hivern o l'estiu és pràcticament el doble pel fet que els turistes volen tastar els productes locals. Quan es preparen aquestes estacions, es poden arribar a produir uns 500 litres per setmana per crear un bon estoc. =