



► 12 Diciembre, 2019

Meiga pasó de ser una cerveza que se fabricaba en un garaje entre dos amigos que buscaban en internet cómo fabricar cerveza a una empresa que crece

cada vez más. La marca produce una media de 2.000 litros de cerveza artesanal al día de la que un 60% es Pana-deira, su producto estrella. La marca se

vende en varios puntos de Poio y Pontevedra y colaboró en la última edición de Feira Franca además de ganar el premio en Pontebirra.

## De un garaje a una cervecería artesanal

La empresa poiense Meiga no para de crecer desde que se fundó en 2014, duplicando su producción y siendo cada vez más reconocida por los consumidores

V. BUSTAMANTE • Poio

Para un amante de la cerveza es una ilusión que fabricarla se convierta en su trabajo. Es el caso de Luís Tilve y Andrés Granero, que con esfuerzo, han pasado de hacer cerveza en el garaje de sus padres a tener una fábrica y una marca de cerveza artesanal, Meiga.

La cerveza que nació y se quedó en Poio ganó hace poco el premio a mejor cerveza de Pontebirras y no para de acumular alegrías. Después de muchos años fabricando cerveza como afición en 2014 se lanzaron a crear la empresa, después de que la demanda entre conocidos fuese creciendo. Luís estudiaba ingeniería industrial cuando empezó a investigar sobre la fabricación de esta bebida. "La cerveza siempre me encantó, y las calidades de las cervezas de otros países me parecían sorprendentes por sus características. Y eso es lo que quería yo, que aquí era difícil de encontrar. Quería replicar eso, porque para mí lo otro son refrescos con alcohol", recuerda.

Entonces empezó a buscar información en internet, compró una pequeña máquina junto con Andrés importaron la materia prima que no encontraban aquí. "Recuerdo que en la primera elaboración comenzamos a las 9.00 de la mañana y acabamos a las 23.00, pero era un hobby y una excusa para reunirnos". Por aquel entonces hacían cerveza cada cierto tiempo para llevar a reuniones con amigos. "Cada vez nos pedían más, hasta amigos de amigos y veíamos teníanamos que montar un negocio, porque había demanda y no podíamos venderla como cerveza casera, porque una cosa era llevarla a una comida y otra que te la pidan para comprar". En ese punto de inflexión ambos estaban sin trabajo y se lanzaron a la aventura. Reconocen que los comienzos fueron muy duros porque no tenían mercado en un momento en el que el concepto de cerveza artesanal no era muy conocido "éramos una empresa y la gente pensaba que la hacíamos en casa", comentan. Por ello se volcaron en las ferias de artesanía para potenciar la venta local.

"Lo que nos resultó más difícil nos resultó fue hacer una cerveza estable. No es lo mismo hacer 100 litros que 2.000", explica Andrés.

En los comienzos el trabajo era mucho más laborioso por la falta de maquinaria. "Antes teníanamos un



Luís y Andrés en la fábrica de Meiga. // Gustavo Santos

equipo tan pequeño, porque no queríamos arriesgar, que la empresa no era rentable. Para llenar un fermentador de 500 litros teníanamos que hacer tres fabricaciones a la semana".

Hace dos años invirtieron en una máquina más grande que le permite hacer una mayor producción "ahora tenemos 2.500 litros en fermentación", comentan a modo de ejemplo. De media producen unos 2.000 litros al mes, aunque la producción es mayor en invierno para poder dedicarse a la venta en ve-

rano.

En la producción de la cerveza indican que lo más importante es la selección de maltas que se muelen, o triturarlas para que entre el agua en la malta y extraiga los azúcares. Además indican que los diferentes estilos de cerveza se consiguen en función de la combinación de las maltas, también la cepa de levadura o el lúpulo, selección en la que son muy cuidadosos. "Esto es como hacer música, tienes unas notas y depende de cómo las usas tienes un estilo".

Su cerveza estrella es la Pana-deira, que ocupa el 60% de la producción. "Es de trigo de alta calidad, pero está pensada para un gran público, es refrescante de po-

ca graduación y con cuerpo tiene aromas a clavo y banana por la fermentación de la levadura. Es dulce y perfecta para el verano", describen sus creadores.

Tienen una gran variedad y todas muy arraigadas a la cultura gallega como la Tambo, Alborada o Muíneira, entre otras. Para Meiga el sello de sabor inconfundible común a todas sus variedades es que "todas son cervezas con bastante cuerpo y de carbonatación leve que te permite un trago largo, con un estilo muy inglés". La empresa está en crecimiento y además de haber colaborado con Feira Franca haciendo una edición especial se encuentra en la venta en distintos puntos de Poio y Pontevedra.