



► 4 Enero, 2020

AMBAR TERRAE: LA CERVEZA NACIDA DEL LÚPULO DE UNA VIÑA



La undécima propuesta de la colección Ambiciosas Ambar está elaborada con lúpulo de viña cultivado en un terruño centenario de la navarra Olite y arropada por cuatro cereales que le aportan una sedosidad extraordinaria.

Por **UE Studio**

El terruño o terroir de una viña centenario –ese que dota de personalidad a los vinos por las características de su geografía, su geología y su clima– en la que ahora crece lúpulo ha nacido una cerveza muy especial: Ambar Terrae. Una cerveza con la personalidad única de un suelo trabajado por las raíces, mimado por sus agricultores y arropado por una atmósfera que deja huella. Y muy concretamente, una cerveza nacida de las variedades de lúpulo Cascade y Columbus, acompañadas por las maltas de cuatro cereales (cebada, avena, trigo y centeno). El resultado, único, es una cerveza extraordinariamente sedosa en boca, y alegre, compleja y terrosa en nariz, disponible en botella de 33 cl y 50 cl, y en barril de 10 litros.

La sensibilidad con la que se ha elaborado Ambar Terrae, traducida en el respeto a la materia prima, pedía trabajar el lúpulo en flor seca, molido a baja temperatura, para preservar todos los matices del aroma de las tierras de Olite. Aquellos que cuidaron y cuidan de la vid en la localidad navarra han hecho posible que el lúpulo empleado en la elaboración se nutra de todas las propiedades de un terreno excepcional. «Se puede pensar que la agricultura merma el terreno, pero también que lo modifica para bien si se hace con sensibilidad», explica Antonio Fumanal, maestro cervecero de Ambar.

Su fragancia de malezas aromáticas, flores silvestres, perfume de uvas maduras y otoño marida a la perfección con recetas y productos estacionales como el revuelto de setas, los espárragos con foie, la liebre a la royal, las pochas frescas, las alcachofas con y sin almejas,

el chicharro al horno, la caldereta de cordero o el estofado de jabalí. También combina con un chuletón de carne curada o unas palomas escabechadas.

Explorar los límites

Ambar Terrae es la undécima cerveza de la colección Ambiciosas Ambar, la más independiente de la marca y también la interpretación más personal de su maestro cervecero, que ha inventado, desde 2015, una serie de cervezas excepcionales para explorar los límites de la creación. Para investigar, mejorar y seguir aprendiendo. La primera fue Ambar 10, elaborada con una decena de lúpulos y 10 grados de

alcohol; hoy en día, una más por exigencia popular. Después llegaron otras originales propuestas, siempre de edición limitada, como Ambar Picante (con jengibre, cardamomo y bergamota), Ambar Roja (con cereza ácida), Ambar Caerá Esta Braeva (con higos) o Ambar Monte Perdido (con micro flora del Parque Nacional de Ordesa).

Ambiciosas Ambar propone pequeñas producciones que nacen de la ilusión por conservar el saber hacer centenario de Cervezas Ambar, a través de composiciones creativas, arriesgadas y de carácter temporal, elaboradas con los mejores ingredientes. Su osadía cervecera ha sido premiada, desde 2016, con el reconocimiento en diversos certámenes cerveceros y 16 galardones internacionales.

Esta colección única continúa la tradición cervecera de una marca que, desde 1900, innova y experimenta en cada una de sus recetas. Y es que la cervecera independiente española mantiene su espíritu de empresa familiar en constante evolución, y puede presumir de ser la fábrica que elabora un mayor número de especialidades, más de 20 variedades que exporta a más de una veintena de países, y también la marca más premiada en los World Beer Challenge 2019 con cinco medallas de plata y seis de oro.

De ayer y de hoy

Cervezas Ambar no quiere olvidar su pasado y sigue manteniendo el recinto fabril en el que comenzó su actividad a principios del siglo pasado, su antigua fábrica de 1900, ubicada dentro de la ciudad de Zaragoza y convertida a día de hoy en un museo vivo de la cerveza. En ella, mantiene los procesos artesanales del siglo XX con la única sala de fermentación de tinos abiertos que existe en la actualidad en nuestro país. Recientemente, ha puesto en marcha su nueva fábrica a las afueras de la ciudad con la tecnología más avanzada.

