



Cerveza artesana reactivada en plena crisis

Meiga, una referencia en la ola de productores artesanos en las Rías Baixas ha logrado sacar una nueva variedad en pleno confinamiento y se centra ahora en su tienda virtual por el parón hostelero

CHRISTIAN CASARES
PONTEVEDRA / LA VOZ

Es tiempo de controlar la fermentación de la cerveza, porque la salida comercial se ha visto frenada en seco para los productores de Meiga, una cerveza artesana elaborada en Poio, a las afueras de Pontevedra, con una producción de treinta mil litros anuales. Vigilar con mimo la fermentación, explica Luis Tilve, uno de los fundadores de esta ya emblemática cerveza artesanal, porque no pueden aprovechar tampoco para almacenar stock para una más que segura salida masiva con el repunte que se espera para el verano, cuando el virus empiece a parecerse más a un mal recuerdo que a lo que es actualmente. «Nuestras instalaciones son limitadas y nuestros principales clientes son la hostelería, así que ahora, con todo cerrado, la producción tiene que parar».

Poro con los bares cerrados y la gente confinada en casa también ha llegado la oportunidad de reactivarse vía Internet. No en vano uno de los productos estrella de venta durante el confinamiento está siendo la cerveza. Ellos, Luis Tilve y su socio Andrés Granero, han visto ahí la oportunidad de reactivar la firma buscando horizonte de mercado más allá de la hostelería, donde están implantados, y de los eventos sectoriales, otro de sus vectores de negocio, que se han visto ahora masivamente cancelados por el coronavirus.

Estas dos patas del negocio no les habían permitido dedicar tanto tiempo como el que hubiesen deseado a la tercera pata de expansión de este negocio artesanal: la venta por Internet a través de www.meiga.gal. «Tenemos paquetes en los que los clientes pueden hacer una selección de nuestras cervezas», explica Luis Tilve. «Y, bueno, parece que la



Luis Tilve y Andrés Granero, socios de Meiga, cerveza artesanal, con unos de los premios cosechados por sus distintas variedades.

cerveza está siendo uno de los productos más demandados durante el confinamiento», prosigue esperanzado. No en vano, gigantes como Estrella Galicia han abierto en los últimos días sus propias tiendas virtuales para particulares. Ellos, a su escala, focalizan también ahí sus energías para Meiga.

«Curiosamente, los pedidos estos días están llegando desde Madrid», dice Tilve, al otro lado del teléfono, desde su casa, de donde solo sale para evaluar cómo va la fermentación del producto ahora en elaboración.

Tiene Meiga cervezas que fermentan durante un mes y otras que pasan en las cubas hasta seis meses. Lo que buscan estos dos socios de una de las cerveceras artesanales de las Rías Baixas más asentadas es lograr cer-

vezas con carácter propio, fruto de la afición e investigación sobre el tema que empezaron de una forma ya sistemática desde el año 2002.

El período de investigación fue profuso, porque no fue hasta el año 2014 cuando se puso en marcha la empresa. La filosofía estaba clara: «La mezcla de los procesos antiguos, desarrollados por los eruditos en los monasterios, y su afán en mejorar el proceso para obtener una bebida mejor».

Ahora, pese al parón de la producción que habían mantenido ininterrumpida durante los últimos seis años, creciendo año a año, se centran en mantener «el cuidado que ponemos durante todo el proceso para obtener una cerveza natural, sin pasteurizar ni aditivos artificiales».

Tilve lo tiene claro, la recupera-

ción de técnicas tradicionales que les han hecho crecer no pueden dejar de ir unidas a la ventaja de la tecnología actual. Y no solo en las técnicas de producción, sino también, ahora de una manera especial, en las de distribución. Cuando todo está cerrado, con un stock muy limitado en las cadenas de distribución de alimentos locales, eminentemente en Pontevedra, la tienda on-line se ha revelado como una alternativa de negocio en la que concentrarse.

Todo ello sin dejar de innovar, porque, pese al parón no han dejado de sacar una nueva cerveza. «A pesar del confinamiento, sacamos una nueva cerveza Meiga llamada Brétima de estilo Session Saison afrutada de 5º», dice orgullosos Luis Tilve, confinado, pero reactivado.

UN POCO DE HISTORIA

Nueva cerveza pese al confinamiento. A pesar del confinamiento, Luis Tilve y su socio Andrés Granero han sacado una nueva cerveza MEIGA llamada Brétima de estilo Session Saison afrutada de 5º. Se vende por Internet.

