

Cómo se hace...

La cerveza. ¡Manos a la malta!

Redacción
Fotografías de Rosa Pérez

En Andorra se hace cerveza artesana. La elabora Sergio González Bielsa en la calle la Flor. Nos acercamos y nos explica el proceso.

“Tener esto aquí es un sueño”. Comenzó el día 1 de mayo de 2016, “el Día del Trabajo, ya que nos poníamos, nos ponemos bien”. Ha habilitado el local en la casa de sus abuelos adaptando los espacios a la legislación vigente y a las necesidades. Tiene varias salas: la de entrada, con el vestuario y el molino; la oficina; el almacén, donde está el grano en bolsas y sacos; la de la producción, donde están los depósitos que describimos; la sala de limpieza de las botellas para ser reutilizadas una vez desinfectadas; y los servicios.

Le preguntamos qué opinó la familia. «Mi padre dijo: “¡Estás loco!”. Pero después de tenerlo todo montado, me dijo: “¡Cuánto tienes en la cabeza para verlo antes que yo!”».

Ha hecho una mezcla entre cerveza y cultura íbera, la intención queda reflejada en el nombre, generado cuando se estaba llevando a cabo la cuarta feria íbera en Andorra Lakuerter y lo hace mezclando íbero y cerveza en inglés (*beer*), con lo que sale Ibeer con ese logotipo especial en tonos brillantes fuertes (pistacho, rosa...), elaborado también por él en coordinación con Cristina Muniesa Espada, una diseñadora alcorisana; entre los dos hacen las tipografías y las registran. Sergio había hecho Comercio y Marketing en el IES Pablo Serrano y “por mi experiencia en bares sé que se elige por distinción”. Tuvo que elegir el envase; a Sergio le gustan las cervezas y maltas belgas y este modelo de botella también lo es: “Da calor, da la impresión de que es más artesana que las estilizadas, que recuerdan más a las industriales. Cuanto más oscura es la botella, más se mantienen las propiedades de la cerveza”.



Sergio y el logotipo de Ibeer al fondo

En estos momentos maneja dos variedades, Zierzo y Nekropolis, pero tiene en mente cinco variedades más y sueña poder tener y comercializar todas: Falkata, Fivula, Kaetra, Kalatos y Vetatun. Las quiere tener así, con faltas de ortografía, para que se busquen de ese modo y se encuentre su aportación. Ya tiene las botellas con las etiquetas: “Me motiva tenerlas aquí como inspiración, yo me muevo por motivación”.

Ha contado con ayuda familiar para poner en marcha la empresa. Aprendió a través de cursos iniciales, agroalimentarios, dentro del Programa de Emprendimiento Agroalimentario de Aragón y luego por ensayo-error, probando, gustando, haciendo, hasta que consigue hacerse con su propia receta, a su gusto: «Te mandan el lúpulo, la levadura y las instrucciones y lo haces, parece magia..., empiezas con dos fermentadores, la bolsa de esa especie de melaza que es

el grano molido, macerado y concentrado y así te evitas los primeros pasos de coger la malta, tostarla, molerla y macerarla. A partir de ahí vas haciendo pruebas y modificando según resultados. Cuando veo que es posible, paso a comprar ollas especiales, con termostatos y programadores y monto la empresa. Nos ponemos “manos a la malta”».

Trabaja de noche, sin móvil ni *whatsapp*, para estar al tanto de todo. Es su mejor crítico y también tiene probadores: sus amigos y familiares. Cada una de las variedades está elaborada con ingredientes naturales, sin aditivos químicos y sin proceso de filtrado. Elabora de la manera más artesanal posible minimizando al máximo la maquinaria en el proceso de producción. Los lúpulos y las levaduras se deben mantener en la nevera. Hay muchos termómetros y sensores para garantizar el correcto funcionamiento de todo.



Zierzo

Nota de cata

Amargor medio a moderadamente alto. Moderado sabor a lúpulo con carácter frutal y/o floral. Baja a media malto-sidad con un final seco. El perfil de malta es típicamente a pan, bizcocho o leve tostado. Bajo sabor a caramelo o toffee. El balance es decididamente amargo, aunque no se sobrepone completamente al sabor de la malta y el lúpulo.

Nekropolis

Agradable sabor a grano maltoso-dulce con un carácter a miel y/o vainilla y una frutuosidad vivaz cítrica anaranjada. Refrescante y chispeante, con un seco y ácido final. Tiene un bajo sabor a pan de trigo. Los sabores herbales-especiales del cilantro y otras especias son sutiles y balanceados. El amargor del lúpulo es bajo y no interfiere con los refrescantes sabores a frutas y especias, ni persiste en el final. Sergio nos dice que esta última es más asidrada.

Nos cuenta sus aventuras y desventuras hasta llegar al momento actual, pero sigue optimista: “Los problemas burocráticos y de lentitud y los técnicos se compensan cuando ves a alguien tomándose una cerveza tuya”.

El primer paso es poner en la olla maceradora, de 300 litros de capacidad, agua con grano de malta, cereal tostado, unos 75 kilos con la cantidad de agua según densidad inicial y final con la que se calcula el volumen alcohólico de la cerveza (el grado es el tanto por ciento en volumen), unos cuatro grados y medio. Sergio nos aclara que es distinto que el grado Plato, que es para impuestos. Se tiene a 60 o 65 grados de temperatura una hora. Solo utiliza bombas para el trasvase, pero para que sea lo más artesanal posible, lo remueve con un remo. Lo único que no hace él es el proceso de tostado del grano, utiliza cuatro maltas y dos lúpulos para elaborar Zierzo. Tiene un molino a la entrada, donde rompe el grano para que salgan las enzimas y actúen más rápido con el agua, pero no se muele.

El segundo paso es trasvasar la cerveza a la olla de cocción. El grano se saca y se entrega a conocidos para su aprovechamiento como pienso. En la olla de cocción permanecerá una hora y media, según sus propias recetas, añadiéndole las variedades de lúpulo para dar el amargor, sabor y aroma en sus debidas proporciones.

Le preguntamos si es siempre el mismo proceso o hay variaciones y nos dice que interviene la temperatura, el grado de humedad, la presión atmosférica, la luna... Una cervecería industrial controla todos esos elementos, él lo hace artesanalmente. Según van siendo los resultados, le toca cambiar de proveedores o pedir un determinado producto, tal como a él le gusta más.

El tercer paso, terminada la cocción, es pasar por el intercambiador de calor, de placas, bajando la temperatura de 100 a 20 grados. Es el serpentín de antes, que sigue manteniendo para hacer las pruebas. Pasa a los fermentadores (tiene dos), donde se le añade la levadura y se mantiene entre 7 y 10 días fermentando a una temperatura de entre 18 y 20 grados: “A nosotros nos interesa que quede el poso de la levadura porque sabe más a grano, a cerveza..., ahora las industriales se están dando cuenta y lo hacen como cerveza especial”. Pasado este tiempo, se sacan los posos de la levadura que quedan en el cono y se añade el azúcar para producir el gas carbónico, que se hace sin añadir química, por efecto del azúcar.



Sergio en sus instalaciones

El cuarto paso es ya la embotelladora, el líquido llega por la manguera y se van rellenando las botellas. La chapadora es el último “artefacto”. Se mantiene quince días en reposo, con la chapa, para que siga fermentando.

Y ya se puede consumir. Se hacen pruebas antes de poner la etiqueta que certifica que el resultado es el correcto.

Le preguntamos si hay gama de cerveza ecológica. Están trabajándolo con proyectos relacionados con el mundo “eco”, el nicho de mercado está ahí, malta orgánica o ecológica, pero encarece mucho el producto. Y es que Sergio intenta trabajar con gente de cerca, para mejorar los precios y tener contactos cercanos y facilidad de expandirse. También realiza catas y cursos de elaboración de cerveza, y actualmente está inmerso en la elaboración de una variedad en exclusiva para un restaurante. Se nota que tiene muchas ideas “en ebullición”, como su cerveza.

IBER CERVEZAS ARTESANAS

Sergio González Bielsa

C/La Flor,6

44500 Andorra (Teruel)

Tel. 654 32 77 67