

# Gacetilla Cervecera

PUBLICACIÓN GRATUITA CASI MENSUAL SOBRE EL MUNDO DE LA CERVEZA

Número I. Febrero 2011

## Presentación

### EDITORIAL

¿Por qué una gacetilla cervecera?

Básicamente, por que no hay... bueno, al menos nosotros no encontramos ninguna publicación, revista o similar relacionada exclusivamente con el mundo de la cerveza que a nosotros nos guste.

Los coleccionistas tienen desde hace años la publicación del CELCE (Club Español de Coleccionismo Cerveceros) y es una revista que está muy bien para estar informado de las novedades de la breweriana y de toda la publicidad de Cerveceros de España y que hasta hace solo unos pocos meses estaba disponible en formato PDF para todos los aficionados que quisiéramos echarle una ojeada. Pero eso era hace unos meses, ahora ya no es así, solo está disponible un pequeño resumen de cada número y quien quiera tener acceso a la revista completa, ha de pagar la cuota de socio del club.

Si queremos algo gratuito tenemos por ejemplo la revista DammBar, la "Revista para el profesional de la hostelería" que publica trimestralmente el grupo Damm, y que podemos descargar sin coste alguno de su web. Artículos cercanos, amena y muy bonita, eso si, si nos quejábamos de la falta de imparcialidad del CELCE, aquí ya ni hablamos.

En otros países, como en Argentina, podemos encontrar

publicaciones gratuitas que pueden descargarse desde la web, como el caso de "Mash" o de la recientemente creada revista de "Somos Cerveceros", ambas publicaciones con contenidos muy interesantes para cualquier cervecero y disponibles además en nuestro idioma, pero como es normal con el foco de interés un poco alejado de aquí.

Eso sí, si queremos una revista seria, bien hecha, que hable de cerveza aquí en España, bien maquetada, comedida y bastante imparcial, vamos algo profesional, siempre nos queda la opción de pagar los 4,75 eurines que cuesta Bar&Beer. Pero algo gratuito... de eso ni hablar.

Esta es la principal razón por la que empezamos esta Gacetilla Cervecera. Para intentar poner al alcance de los cerveceros una publicación gratuita, cercana y que esperamos que sea interesante, en nuestro idioma y con el foco de atención puesto directamente aquí, donde estamos, al pie de la noticia, como dirían en la tele. Pero ¿quienes somos nosotros?

Lo que os decíamos, que falta de profesionalidad, toda esta parrafada sin ni siquiera presentarnos. Nosotros somos solamente unos aficionados al mundo de la cerveza que desde hace unos añitos mantenemos un par de blogs cerveceros, a saber, Cerveza Artesanal de Catalunya y Culturi-lla Cervecera, es decir:

Jordi Expósito y  
Andrés Masero.

Ya sabéis quienes somos, simplemente dos aficionados a todo lo relacionado con la cerveza. Pero no queremos iniciar esta nueva aventura nosotros solos, sin contar con vuestra colaboración. Queremos que este sea un espacio abierto a vuestra participación. Nos gustaría que nos hicierais llegar vuestras sugerencias, opiniones, noticias o comentarios y os invitamos a contribuir activamente como colaboradores y así, entre todos, en mayor o menor medida, intentar mejorar y ampliar en calidad y contenidos esta vuestra "gacetilla".

Nuestro objetivo es imprimir un pequeño número de ejemplares que podréis encontrar en locales cerveceros, para leerla o consultarla mientras os tomáis vuestra cerveza. Y también tendréis la opción de recibirla en formato pdf vía suscripción gratuita. Solo tenéis que mandarnos un email a lagacetillacervecera@gmail.com y a principios de cada mes os la enviaremos a vuestra cuenta de correo.

Nosotros solo hemos iniciado el trabajo... por nuestra parte esperamos poder dedicarle el tiempo y el esfuerzo suficientes.

Y nos ilusiona que tal vez juntos podamos aprender algo más de nuestra bebida preferida.

# Birrart 2007

MICROS

Por Jordi Expósito

Cerveza Artesanal de Catalunya

Birrart 2007 S.L. es la primera cervecería artesanal de la provincia de Girona. La empresa de Sarria de Ter fue constituida en julio de 2007 por Josep Borrell y su pareja Silvia Ivars. Desde entonces han ido participado en varias muestras de cerveza artesanal (Valls, Besalú, Mediona...), hasta que el 9 de septiembre del 2008 tuvo toda la documentación en regla para poder comercializar sus cervezas denominadas Moska de Girona, en tres versiones:

Rossa. Una lager de baja fermentación, de 4'3%, con un agradable toque amargo y un aroma de flor de lúpulo. Elaborada con maltas Pilsner y Caramelmalt y lúpulos Galena y Saaz.

Torrada. Elaborada con maltas Pale Ale, Caramelmalt y Chocolate, además de copos de avena. Una ale de alta fermentación de 5%, con mucho cuerpo y potente sabor. Lúpulos Centenial y Cascade.

Negra. Una cerveza de alta fermentación de 4%, con una agradable gasificación natural y un toque dulce, gracias a la utilización de miel entre sus ingredientes. Elaborada Con maltas Pale Ale, Munich y Negra, junto con copos de avena. Lúpulos Centenial y Cascade.

En la actualidad disponen de un equipo de 400 litros de capacidad por elaboración, y de momento produce 1200 botellas semanales en formato de 33cl, aunque puede llegar a doblar la producción según demanda. También elabora cervezas especiales y por

encargo, con receta y etiquetas personalizadas.



Posteriormente en el 2009 sacaron al mercado su Moska de Girona de Poma, una cerveza de 5%vol de alta fermentación, elaborada con maltas Pale Ale, Caramel y Chocolate, junto con trigo malteado, y macerada con manzanas Grand Smith originarias de Ullá, población de la cercana comarca del Baix Empordá. Y en el 2010 su ultima elaboración, una cerveza de temporada, la Moska d'Estiu, una lager muy refrescante con 90 días de maduración en cámara y de 5,2% vol, de la que momento solo han elaborado una primera tirada de unos 400 litros. Esta cerveza fue vencedora en la III Fira de Jafre, celebrada el pasado 11 de julio del 2010, donde se realiza un concurso con cata de cerveza para elegir la mejor cerveza del año. Los ganadores en ediciones anteriores fueron, en 2008, la +Negra de la Companyia Cervesera del Montseny, y en el 2009 la Bleder Foc de Fortiverd. Este premio conlleva un pedido por valor de 3000 euros con un distribuidor de la zona.

Supongo que unos de los

dilemas que tienen los elaboradores de cerveza antes de sacar su producto al mercado, es la elección de un nombre que identifique a sus cervezas, un nombre que sea a la vez original y comercialmente atractivo.

Un ejemplo claro lo encontramos en este caso en Moska De Girona. Su nombre proviene de una leyenda referente al patrón de la ciudad de Girona, Sant Narcís, que tiene su sepulcro en una capilla de la iglesia de Sant Feliu. Según la leyenda de las moscas cuando las tropas del rey francés Felipe III El Atrevido, en guerra con Pere III el Gran, entran en la ciudad en septiembre de 1285, después que esta va capitular sin luchar, los soldados invasores se dedicaron a robar y oprimir a los habitantes de la ciudad, profanando también el sepulcro del santo patrón, del cual rompieron un brazo. En ese momento de su cuerpo empezaron a salir unas grandes y gruesas moscas de varios colores, que inmediatamente comenzaron a picar furiosamente a los soldados y a sus caballos, obligándoles a dejar la ciudad.

Desde entonces las moscas han estado vinculadas a la historia de Girona, a sus fiestas, sus refranes....y ahora también a sus cervezas.

Per Sant Narcís,  
cada mosca  
val per sis.

Les mosques,  
per Sant Narcís,  
a cada picada  
en maten sis.

(Por San Narciso, cada mosca vale por seis.

Las moscas, por San Narciso, en cada picada matan seis)



# Especial cervezas de Navidad

DISFRUTANDO DE LAS CERVEZAS DE TEMPORADA, SIN SALIR DE CASA

Por Andrés Masero

Culturilla Cervecera

Las "Saison", término francés para designar las cervezas de temporada, son un estilo de cervezas procedentes originariamente de la región belga de Hainaut. El nombre se debe a que estas cervezas eran elaboradas durante otoño o invierno, debido a la falta de medios de refrigeración necesarios para elaborar cerveza durante los meses más cálidos.

Tradicionalmente era una cerveza que se tomaba al finalizar la cosecha de verano, los trabajadores tenían derecho a recibir hasta cinco litros en toda la jornada de trabajo durante la cosecha. Es por eso que esta cerveza tenía que ser lo suficientemente firme para evitar el deterioro durante el tiempo de almacenamiento, pero no tanto como para incapacitar a los trabajadores. El promedio de alcohol en volumen suele oscilar entre el 5 y el 8%.

Aunque normalmente asociamos las cervezas de temporada con las cervezas originarias de esta región belga, son en realidad una variedad de cervezas que se puede encontrar bajo distintas denominaciones en todos los países de tradición cervecera, como las winter warmer inglesas o las bock alemanas, o en épocas mucho más recientes las Christmast Ales americanas. Afortunadamente en la actualidad este es un estilo que se ha extendido por prácticamente la totalidad de los países cerveceros, tal es así que ya no es necesario ir a Bélgica o "cruzar el charco" para probar unas estupendas cervezas de Temporada. Doy aquí cuatro buenas muestras de ello.



☞ Para saber más: [www.beerhunter.com](http://www.beerhunter.com)

## CCM HIVERN ALE

La cerveza de temporada de la CCM, es la versión de una "Christmas Ale" de su maestro cervecero Pablo Vijande. Incorpora como especia anís estrellado que le da un toque muy original. Tiene un 7,0% ABV.

## GLOPS D'HIVERN

Llúpols i Llevats presenta de manos de Àlex Padró esta cerveza de temporada al estilo "Winter Honey Ale" que tiene como ingredientes especiales miel de romero propia del estilo y romero. Alcanza 6,8% ABV.

## ROSITA VOLL

Desde La Gardenia nos presentan su última novedad, la Rosita Voll es una cerveza de invierno elaborada con cinco variedades de malta. La describen como na cerveza tostada con notas a café tostado. Consegue un 7% ABV.

## ART COURE

En Art Cervesers también tienen su cerveza de temporada. Se trata de la Art Coure, una original cerveza que incorpora como ingredientes azúcar de caña ecológica, nuez moscada y myrica gale. Tiene un 8,3% ABV.

# "Beer is the answer, but I can't remember the question"

## Actualidad BREVES

Abre una nueva tienda especializada en cervezas en Barcelona. Rosses i Torrades, situada en Consell de Cent, 192. Dispone de una amplia variedad de cervezas, entre las que pueden encontrarse muchas de las Micros catalanas y españolas.

El pasado viernes 28 de enero fue presentada en el local de la Colla Jove dels Xiquets de Valls la nueva Rosita Decennals 2011, una cerveza de alta fermentación de 5,5% ABV, de edición especial numerada con chapa conmemorativa y etiqueta personalizada.

4Pedres, la cervecería de Badalona dispone ya de tienda inaugurada recientemente en el número 57 de la calle Alfonso XII de Badalona, en la cual podremos encontrar, además de todas las cervezas disponibles en la cervecería, de la cerveza BDN, creada para conmemorar la capitalidad de la cultura catalana de la ciudad de Badalona.

La Brewers Association de USA ya tiene preparada su Guía de Estilos 2011 que podéis descargar de su web en formato pdf. Una interesante herramienta de consulta donde seguro que descubriremos más de un estilo desconocido.

El libro "Micros. Una ojeada al panorama cervecero catalán" ha sido elegido ganador en la categoría Best Beer Book en España de los Gourmand book awards 2010.

## BREWERIANA

Por Eduard Casas

Coleccionismo Cervecerero

Por segundo año consecutivo el blog Coleccionismo Cervecerero ha realizado la elección del mejor tapón corona del año. En esta ocasión se elegía entre las 33 novedades aparecidas durante el 2010 y tras una votación entre los miembros de foro "Tapón Corona" y lectores del blog el resultado ha sido el siguiente:



En primer lugar el tapón de las cervezas Bleder de la cervecera Rubí, Fortinverd S.L. con 110 puntos, en segundo lugar el tapón de las cervezas Gallaecia de la empresa Enerddrinks Noroeste de Santiago de Compostela y en tercer lugar el tapón de la cerveza Tierra de Frontera de Jaén.

Es muy significativo que los tres taponos pertenezcan a cerveceras artesanas. Cada uno puede pensar lo que le parezca...

## ACTIVIDADES

### C A T A S

Martes 1. Curso de iniciación a la cata en Rosses i Torrades.

Miércoles 2. Tast musical en 2d2dspuma.

Viernes 11. Taller cata de cervezas en Gastronomía Activa.

Martes 15. Presentación de la cerveza Almogàver en La

Cervecita.

Sábado 19. Curso de cata en La Maison Belge.

### F O R M A C I Ó N

Todos los viernes, Curso de iniciación a la cata en Art Cervezers. Es necesario reservar con antelación.

Sábados 11 y 25 de Febrero. Taller de elaboración de cervezas en Cervezas.info.

Sábado 12. Curso de elaboración de cerveza en Cerveza Artesana.

### V I S I T A S

Companyia Cervesera del Montseny: sábados 5, 12 y 26 de Febrero.

Art Cervezers. todos los sábados. Es necesario reservar con antelación.

Museo de la Damm. Todos los miércoles a partir de las 17h.

Editores

Jorge Expósito y  
Andrés Masero

Maquetación  
Andrés Masero

Colaboradores  
Eduard Casas

lagacetillacervecera@gmail.com

Los contenidos publicados en esta Gacetilla son responsabilidad exclusiva de sus respectivos autores, asimismo queda prohibida la reproducción total o parcial de estos sin el permiso expreso de los mismos.



ISSN 2014-069X