

MICROCERVECERÍAS

HISTORIA DE UNA ILUSIÓN

Hace 15 años que un joven acudió a la Oktoberfest bávara con ansia de nuevas experiencias. Lo hizo de la mano de un amigo suyo. Lo que vio y bebió aquellos días de otoño marcó su futuro. Aquel muchacho de 18 años se llama Àlex Padró y su guía iniciático, el compañero que le llevó a Baviera, Raül Ramírez, se ha convertido en su socio.

Por Jordi Alonso Monlleu

Juntos han compuesto Llúpols y Llevats S.L., una cervecera artesanal de l'Hospitalet de Llobregat que ya fabrica desde el pasado mes de noviembre sus cervezas bajo la marca Glops.

Baviera es un polo de atracción para cualquier aficionado cervecero. Pueblos y monasterios, bares y cerveceras dedican sus esfuerzos a la producción y fomento de uno de los productos estrella con el que se identifica todo el país alemán: la cerveza. Esta expresión tiene su apoteosis en la festividad de la Oktoberfest, vieja celebración que acogía con fervor la primera cerveza elaborada después de los calores estivales bajo la influencia de los cuales, en épocas anteriores al frío industrial, su elaboración no ofrecía garantías de calidad.

Con la excusa de asistir a este festejo de octubre Àlex Padró viajó al sur de Alemania cuando tenía 18 años. Visitó el monasterio de Kloster Andechs y una

bräuhaus en el pueblito de Mühlseid, donde tomó el primer contacto con el proceso de elaboración de la cerveza que degustaba allí a diario. Tanto le gustó la experiencia que repitió el viaje durante nueve años seguidos. Los sabores de las cervezas bávaras le mostraron un mundo nuevo más allá de lo convencional hasta el punto de señalar el camino que seguiría hasta hoy.

LOS INICIOS...

Padró empezó a elaborar cerveza en un pub del Poble Sec de Barcelona, su barrio, un lugar llamado Jazz, junto con un grupo de amigos. Se fue familiarizando así con los rudimentos de la fabricación cervecera. Conoció entonces a Steve Huxley, un inglés de Liverpool afinado en Barcelona que le enseñó a hacer cervezas de tipo ale. Con el tiempo su amistad les llevó a crear una asociación desde la cual siguieron elaborando ales con un equipo casero, hecho por ellos mismos con barriles metálicos en

la cervecera BBCO -Barcelona Brewing Company-, la actual Cerveceria Artesana de la calle Sant Agustí del barrio de Gràcia. Esa primera asociación con Steve les llevó más adelante a crear Humulus Lupulus, otra asociación de la ciudad dedicada a la promoción de la cultura cervecera y donde también se elaboraba cerveza de manera artesanal.

Cuando Àlex tuvo que plantearse qué estudios debía seguir se informó sobre aquellos con los que podría combinar afición y profesión. Cursó entonces los estudios de ingeniería agrícola especializada en industria alimenticia donde recibió algunas clases -pocas, según él- de producción de bebidas fermentadas. Al tér-

mino de sus estudios en la universidad el proyecto de final de carrera que presentó Àlex fue precisamente una instalación cervecera parecida a la que hoy utiliza para crear sus productos. Lentamente todo iba tomando forma.

Cuando la asociación Humulus Lupulus entró en un paréntesis Àlex decidió establecerse por su cuenta. Nació entonces Llúpols i Llevats S.L. (Lúpulos y Levaduras). Este cervecero se asoció con Carmen Valero, su compañera, y con su amigo Raül Ramírez, aquel antiguo compadre de viaje. Juntos recogieron 70.000 euros y buscaron equipamiento para su futuro negocio. Pudieron encontrar



maquinaria austriaca de segunda mano y un local que reunía las condiciones necesarias. Conseguir todas las licencias les llevó nada menos que siete meses hasta que pudieron producir su propia cerveza. El feliz nacimiento tuvo lugar en noviembre de 2005.

Desde entonces han lanzado ya tres tipos de cerveza y reservan una cuarta entre bambalinas. De momento la negra, la tostada y la ahumada son las que ya han saltado al mercado. Todas ellas se elaboran con levaduras lager y agua procedente de la red general de abastecimiento, acidulándola convenientemente con ácido fosfórico, -el mismo presente en la malta-hasta conseguir el pH deseado. Las cervezas no se filtran ni se pasteurizan, conservando así todas sus vitaminas: vitaminas del tipo B, que además ayudan a rescatar el alcohol de la sangre. Tampoco llevan aditivos ni conservantes ni azúcares añadidos. Las infusiones sufren una primera fermentación durante una semana en cubas de acero inoxidable a una temperatura de 14°. El tiempo de guarda posterior se prolonga durante tres semanas a 4° también en cubas metálicas. Finalmente, la cerveza termina su afinado en la botella que llegará a la mesa del consumidor.

Àlex fabrica lagers por una cuestión práctica: las preferencias del mercado local, poco acostumbrado a productos demasiado distintos a lo habitual en nuestra casa. Aún así hay quien se queja de la escasa espuma y el bajo contenido alcohólico de sus bebidas. Lo cierto es que si

se deja batir amablemente la cerveza contra el fondo del vaso la espuma es más que correcta y aguanta bien a medida que pasa el tiempo. Pero incluso así, las cervezas Glops-Tragos aportan una gran carga de originalidad. La tostada es tal vez la más convencional, tipo Munich, floral y frutal, equilibrada y con un final torrefacto de malta. La negra tiende a ser una cerveza



negra alemana, muy sabrosa -mucho más que una Köstritzer- y ligera, con toques de regaliz y caramelo, negra como la noche y con un fuerte aroma con un toque que recuerda al petróleo. La ahumada es un producto totalmente nuevo en nuestras tierras. No debe esperarse de ella una auténtica rauchbier alemana, ya que se hace sólo con un 50% de malta ahumada. Clara, turbin, su sabor ahumado se percibe más bien como el ligero aroma y gusto de un

queso Idiazabal. Todas estas cervezas tienen un contenido alcohólico de 3,9°. El as en la manga que se reserva Llúpols i Llevats, tal vez su próximo lanzamiento, lleva el nombre provisional de Reserva y se perfila como una lager de mayor graduación, en la línea de una Voll-Damm. ¿Qué el público quiere más grados? ¡Pues los tendrá!

DESDE NOVIEMBRE DE 2005 HAN LANZADO YA TRES TIPOS DE CERVEZA Y SE RESERVAN UNA CUARTA ENTRE BAMBALINAS

...UN PROYECTO NUEVO

Aun cuando el éxito de las microcervecías en nuestro país ha sido nulo hasta el momento con los ejemplos de Rías Baixas, Bertoko Gar -extintas- o Euskal Garagardoa (Pagoa), con un fuerte descenso de ventas, Àlex se muestra optimista respecto al futuro. La idea que tiene en mente es trasladar el modelo de cervecía local que funciona en Europa Central y Estados Unidos: producción de calidad, artesa-

na, centrada en un mercado muy concreto con una distribución limitada. Esta concepción de negocio crea ciertas expectativas inéditas al tiempo que las hace inseguras: el proyecto es nuevo y eso lo hace atractivo. Por otra parte, el conservadurismo del consumidor tipo puede hacer que las ventas no sean tan buenas como se espera una vez superado el efecto novedad. Es decir, tanto las ventajas como los inconvenientes de la aventura se asientan en la novedad de todo el proyecto. Àlex no se preocupa. Confía en el negocio y su producto, eso es evidente. Y su satisfacción se hace patente cuando muestra las instalaciones del local de 150m², un primer piso que huele a malta tostada desde el rellano. Ha calculado que puede facturar 180.000 euros durante el primer año. Con eso podrá recuperar la inversión inicial antes del segundo año. Y si la cosa no da para más al menos no habrá perdido nada en términos económicos.

Cada fase del proceso de producción se concentra en una estancia distinta del local donde predomina el color blanco: la cocción en la sala de braceado, con las calderas austriacas de calandria externa e inducción por aceite de 150 litros de capacidad. La sala de fermentación con una capacidad de 300 litros repartidos en dos cubas. La sala de afinado, 350 litros más con 6 cubas. La sala de embotellado isobárico y etiquetado. Almacén. Oficina.

Además de la cerveza que se distribuye por los canales habituales la venta también se realiza al detalle en estas mismas instalaciones. No hay pedido mínimo y se pueden pedir cervezas de cualquiera de los tipos fabricados siempre que tengan stock suficiente en el momento. También se pueden encargar partidas especiales de cerveza, personalizadas tanto en la etiqueta como en la receta, para particulares. La visita a la cervecía os otorgará el placer de conocer en persona a Àlex que seguramente no tendrá ningún inconveniente en enseñaros como funciona el sistema de producción. Una visita así siempre resulta aleccionadora.

En estos momentos la producción de la cervecía es de 15.000 litros anuales, la mitad de lo que la instalación puede producir a pleno rendimiento. Àlex Padró es actualmente el único trabajador de la empresa y combina las tareas de elaboración, administración y ventas. Los otros dos socios le ayudan puntualmente con el embotellado y el etiquetado. Si el volumen de negocio crece y la demanda es buena se planteará incorporar algún otro trabajador.

Y LOS MEJORES DESEOS

Àlex está encantado con la acogida que han tenido sus cervezas y la atención que la prensa y otros medios han concedido al nacimiento de lo que algunos han anunciado como la prime-

ra o única cervecía artesanal del país. En la última y reciente edición de Alimentaria -Expobebidas- pudimos ver las cervezas Glops presentes en el stand de Crusat, compartiendo espacio con los otros artículos que distribuye esta empresa vecina de Llúpols i Llevats.

Desde estas páginas no podemos hacer otra cosa que elogiar la iniciativa de Padró y sus socios y, por supuesto, desearles toda la suerte del mundo. Si en el pasado número de marzo me quejaba de la inmovilidad del mercado cervecero en nuestro país, este artículo sirve ahora para demostrar que de un modo más o menos tímido existe un claro interés por la bebida que nos reúne. Lo que tal vez falte son emprendedores con un toque de romanticismo que se aparten de la ortodoxia cervecera predominante y nos regalen el paladar con productos nuevos sin la necesidad de buscarlos exclusivamente más allá de nuestras fronteras. Quizás la iniciativa de Llúpols i Llevats sirva de acicate para que otros empresarios se decidan a mostrar sus inquietudes y embotellarlas en forma de cervezas. Su éxito depende en gran parte de nosotros, los consumidores.

Su tarjeta de visita identifica a Àlex como cervecero artesano. Dice que la aspiración de todo cervecero es tener su propio bar elaborando su propia cerveza. Bueno, pues ya fabrica su cerveza. ¡Ahora a por el bar! ☺

