

Mi visita a una NUEVA CERVECERA

Por Jorge Expósito Nº 685



Me he animado a escribir por primera vez en esta nuestra revista para informaros a todos, como amantes de la cerveza, de una buena noticia, la apertura de una pequeña cervecería artesanal.

Tras concertar visita vía email, un soleado sábado del pasado mes de febrero acudí junto a mi amigo y también socio del club, Jorge Bort, a Llopols i Llevats (Llull), una pequeña empresa cervecera, con una capacidad de producción aproximada de 30.000 litros anuales, que abrió sus puertas el pasado 26 de Noviembre, en el pasaje Milans 48-50 de L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona).

Allí fuimos recibidos por el Alex Padró Ruiz, uno de los tres socios fundadores, sobre sus planes e inquietudes cerveceras, amablemente, nos enseñó las instalaciones donde destaca su obrador cervecero de la marca austriaca Brauhaus, y nos hizo una pequeña explicación del proceso de fabricación artesanal.



Estas tres cervezas se elaboran únicamente con agua, malta, lúpulos y levaduras. Fermentan a menos de 16º C durante una semana, maduran durante

Mi visita a una NUEVA CERVECERA

otras tres semanas a 4º C y se refermentan a menos de 20º C en el propio envase durante otra semana. Sin proceso de filtrado, ni pasteurizado, y no incorporan ningún aditivo, ni estabilizantes. Y entre sus características destaca la presencia de vitaminas del grupo B.

Supongo que a todos nos llena de satisfacción que la cultura cervecera poco a poco se abra camino en nuestro país y que se abran pequeñas empresas como estas que nos hagan disfrutar de otro tipo de producto diferente al que estamos acostumbrados a consumir diariamente. De momento la distribución de Glops se centra en Barcelona ciudad y su área metropolitana, pero según nos

comento Alex estaba en contacto con varias empresas de productos ecológicos para su distribución.

Animo a todos a degustar estas cervezas y, si tenéis posibilidad, a visitar sus instalaciones. Allí seréis bien recibidos por Alex y podréis, de paso, probar y comprar "in situ" sus productos. Por último, comentaros que una de las curiosidades de esta cervecería es la posibilidad que ofrece de conseguir una cerveza personalizada, es decir, con la receta y la etiqueta que el cliente desee. Y como coleccionistas que somos añadiré que los afortunados, de momento, son los coleccionistas de etiquetas. □

glops FUMADA
Cerveza natural artesana
Sense additius-Sense filtrar

Elaborada en el Pasaje Milans 48-50 de L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona).
Cerveza natural artesana elaborada en un obrador cervecero de la marca austriaca Brauhaus, y nos hizo una pequeña explicación del proceso de fabricación artesanal.

GLOPS Fumada. Elaborada con un 50% de malta ahumada de la ciudad alemana de Bamberg.

glops NEGRA
Cerveza natural artesana
Sense additius-Sense filtrar

Elaborada en el Pasaje Milans 48-50 de L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona).
Cerveza natural artesana elaborada en un obrador cervecero de la marca austriaca Brauhaus, y nos hizo una pequeña explicación del proceso de fabricación artesanal.

GLOPS Negra. Una cerveza con gustos que recuerdan al café o al regaliz.

glops TORRADA
Cerveza natural artesana
Sense additius-Sense filtrar

Elaborada en el Pasaje Milans 48-50 de L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona).
Cerveza natural artesana elaborada en un obrador cervecero de la marca austriaca Brauhaus, y nos hizo una pequeña explicación del proceso de fabricación artesanal.

GLOPS Lager. Cerveza de color tostado con malta de Navarra tipo Munich.