



sortim

AVUI

N.31
setmana del 28 d'abril
al 4 de maig del 2006

Mallorca pel pont de maig *Conxik Marínwartz*
De l'interior a la platja de Calonge *Tots de colònies*
En caiaç a la Baells *Regals per al Dia de la Mare*

CERVESERIES DE CULTA



Cerveses per a savis

No és el mateix refrescar-se amb una cervesa lleugera que degustar, amb calma i coneixement, un d'aquells prodigis escumosos que fermenten a les abadies belgues. Us expliquem com fer-ho a Barcelona.

AQUÍ DE CERVESE SE'N BEU, i molta, però la cultura cevesera encara és incipient. Us n'adonareu de seguida si decidiu anar a una de les bones cerveseries que hi ha a Barcelona. Segurament, us passarà com a la majoria. Més perduts que un saudita en una vinateria, no sabreu què demanar ni per què. Hi trobareu una oferta impossible de destriar –amb criteri per a un profa: cerveses rosses, torrades, negres, de Pilsen, stout, lager, trapenques, afruitades, etc.

Si no us en sortiu, és millor que feu xerrar els bàrmans. N'hi ha que són uns autèntics especialistes i que us poden parlar durant hores sobre aquests persuasius suquets de cereals. Tot un món! Us posaran al corrent del procés d'elaboració de la cervesa, de com cal servir-la –o tirar-la– i de quins tipus n'hi ha. En aquest sentit, no ens podem estar d'exposar-vos la classificació de cerveses belgues –les millors, segons els entesos– que ens ha fet Jordi Chamayou de

la Cerveseria El Flabiol. Per ordre d'excel·lència, el rànquing és aquest: trapenques, d'abadia, especials, afruitades i de blat.

Ruta cervesera

La Cerveseria El Flabiol és sens dubte la millor de Barcelona i és la que té més ampelles d'importació: unes dues-centes. Aquest és el lloc més adequat per prendre la primera cervesa una nit qualsevol. Haurà de ser abans de les deu, ja que més tard està tancat. L'horari és coherent amb la seva filosofia: reivindicar el consum conscient, allunyat sempre de la ingestió indiscriminada i l'eructe fàcil.

La resta de bones cerveseries de la ciutat fan horari

nocturn normal i corrent, i tanquen entre les dues i les tres de la matinada. Són poques, però variades. La cerveseria Alt Heidelberg (ronda Universitat, 5), per exemple, és un bon lloc sobretot per als principiants. La carta del local, amb vocació pedagògica, acompanya cada cervesa amb una breu descripció que us pot ajudar a escollir i a endinsar-vos a poc a poc en la cultura de la cervesa: "Holandesa, gust de llúpul i malta", "Lambic fermentada amb cireres", etc.

Artesania catalana

La Cervesera Artesana, a Gràcia, és coneguda entre els barcelonins per ser la primera de la ciutat que va començar a vendre cervesa de fabricació pròpia. I de



Belchica

forma ben visible. Dels tonells, que formen part de la decoració de l'establiment, en surten tres tipus de cervesa a pressió: rossa, torrada i negra.

A moltes cerveseries de Barcelona –com a la cerveseria Jazz, del Poble Sec– també hi trobareu una altra cervesa de fabricació artesana, en aquest cas produïda a l'Hospitalet. Es tracta de Glops, la marca que comercialitza l'empresa Llúpols i Llevat, (passatge Milans 48-50, 1r pis, a l'Hospitalet). Si alguna vegada heu somiat a prendre una cervesa elaborada exactament al vostre gust, Llúpols i Llevat (680 325 709) us la pot fer amb la recepta que li porteu, sempre que en demaneu almenys unes 30 caixes.

Especialitats belgues

Entre les cerveseries adscrites a la tradició belga, cal fer referència al Belchica, un local de l'Eixample regentat per un xicot belga que ofereix una bona varie-



La Cervesera Artesana

tat de cerveses importades i que també és un bar d'intensa activitat cultural.

Al Bristol Blue Pub, a Gràcia, se segueix un costum molt interessant per als amants de la cervesa belga. Cada mes un dels tiradors del pub es posa a disposició de La Maison Belge, la botiga de productes belgues veïna del pub. La Maison Belge (carrer Montseny, 17) s'encarrega així de promoure mensualment una cervesa diferent a l'hora que, per als clients, és una manera excel·lent d'anar tastant cerveses belgues de pressió inèdites a la resta d'establiments de Barcelona.

I, per acabar, us recomanem una raressa. Si voleu degustar algunes de les millors cerveses que es produeixen als països escandinaus, podeu fer-ho a l'Edda Nordisk Bar (Blasco de Garay, 15) un local especialitzat en totes les begudes pròpies dels països nòrdics. Salut! ■

SORTIM DELICADESA

La cervesa trapenca

Aquesta cervesa, considerada la millor del món, s'elabora a les abadies belgues amb recepta tradicional. Els monjos de clausura la fan en petites quantitats i per a consum exclusiu de la comunitat. El nom ve de la Trapa, una branca de l'observança cistercenca, que té origen en l'abadia de La Trappe (Normandia).



Trappist Westvleteren

ABADIA

La cervesa ben tirada



Tenen unes 80 cerveses d'importació, sobretot belgues de primera qualitat, com ara la Chimay i la Rochefort. Entre les curiositats per als novells hi trobarem una cervesa francesa de 13 graus, la Betzebuth. En Bernardo regenta el local i, si no hi ha

gaire gent, us farà esperar per tirar la cervesa com a ell li agrada: en tres fases i esperant dos o tres minuts cada vegada. La barra té tres tiradors originals en forma de gerra i de copa. ■

P: De pressió: 2,20 € (0,30 cl) i 1,00 € (0,20 cl). **A:** Rosselló, 172. **H:** De 18 h a 2:30 h (dv. i ds., fins a les 3 h). **T:** 93 453 28 88



CERVESERIA EL FLABIOL

Beure amb professionalitat



Aquest és el lloc on hi ha més cerveses diferents de Barcelona, incloent-hi botigues i supermercats. N'hi ha unes 200 i el 90 % són

belgues. Jordi Chamayou, el propietari, viatja cada estiu a Bèlgica i hi estableix contactes per portar noves marques i aprofundir en els seus ja

vastíssims coneixements cervesers. Al seu petit local també hi ha una col·lecció d'uns 2.000 pins de cerveses i una de copes de marques espanyoles. En els seus

tiradors hi ha dues cerveses que no es troben enlloc més de la ciutat: la Mac Chouffe torrada i la Chouffe blanca. ■

P: De pressió: entre 1,80 € i 2,80 €. **A:** Rambla Brasil, 65. **H:** Fins a les 22 h. **T:** 617 000 131. **W:** www.cerveseriaelflabiol.com

BELCHICA

Més que una cerveseria

Aquest vol ser un bar com els de Bèlgica, un lloc per divertir-se més enllà de la cervesa. S'hi fa teatre, monòlegs,

intercanvi d'idiomes... segons el dia de la setmana. Amb tot, tenen unes 40 cerveses diferents i les d'importació són

exclusivament belgues. La cervesa d'ampolla que més sortida té és la Duvel. Segons en Juan Carlos, un cambrer que en sap un

niu, aquesta cervesa pot ser el primer pas per tastar un gust diferent dels habituals. Ja sabeu per on començar, doncs. ■
P: De pressió: 1,90 € (25 cl),
A: Villarreal, 60. **H:** Fins a les 3 h (dij. i dt., fins a la 1 h)
T: 625.814.001



LA CERVESERA ARTESANA

Fabricació casolana

Els mateixos fabriquen artesanalment cinc tipus de cerveses. I són les que venen més. Si us interessa, fins i tot us les embotellen per emportar-vos-les a casa, per un preu de 5,95 €. A banda, n'hi ha unes altres 70 de marques diferents: belgues, franceses, alemanyes, holandeses

i, fins i tot, una de basca (Pagoe). La seva millor cervesa de barril és la belga Kwak: se serveix en un got especial que, per la seva forma, triga uns sis minuts a deixar la cervesa a punt per prendre. ■
P: De pressió, pinta: 4,45 € i mitja pinta: 2,85 €. **A:** Sant Agustí, 14. **H:** De 18 h a 2 h (dv. i ds., fins a les 3 h).
T: 93.237.95.94 **W:** www.primoznet/cervesera

EL RACÓ DE SANTS

El racó dels gustos més exclusius

Mira que costa trobar bons bars al barri de Santa! Però vet aquí una de les millors cerveseries de la ciutat. A El Racó de Sants hi ha fins a set cerveses de tirador, entre les quals tres d'exclusives a la ciutat: dues de trapencues (Trappe Blonde i Trappe Witte) i una de tipus Lambic amb gust de préssec. D'am-

polla n'hi ha unes 70 de diferents i una difícil de trobar: la cervesa mexicana Potro, una negra emvasada amb ampolla de mig litre i de presentació molt cridanera. També s'hi fan sopars conzillo de cuina mediterrània. ■
P: De pressió, pinta: 4,10 € i mitja pinta: 2,60 €
A: Guadana, 6. **H:** De 18 h a 2 h. **T:** 93.421.64.22



BRISTOL BLUE PUB

Traguets a l'anglesa

És un pub d'estil anglès amb nou tiradors de cervesa, totes d'importació. Destaca la marca breca

Litovel, que només la podem trobar aquí i a la Cervesera El Flabiol. D'ampolla, hi ha 30 marques d'importació, sobretot belgues,

alemanyes i brasileres. La decoració és molt càlida, de pub d'hivern. Té taules obertes i espais compartimentats, on hi ha una mica més

d'intimitat. També hi ha billar i dards, i els dijous s'hi fa pub-quiz perquè els clients millorin l'anglès. ■
P: De pressió, pinta: 3,80 € i mitja pinta: 2 €. **A:** Torment de l'Olla, 39-41. **H:** Fins a les 2 h (dv. i ds., fins a les 3 h). **T:** 93.415.59.85