



## EN TERRA DE VIÑOS TAMÉN XERMOLA A CERVEXA

As Rías Baixas, ademais de zona de paradisíacas paisaxes e maravilloso viño, é tamén o agarimoso berce de varias cervexas artesanais cun tímido gusto a mar. Xunto ás micro fábricas ponte-

vedresas de Mendiña e Saramagal, atópase tamén a de San Amaro, aínda que cunha historia diferente.

A fábrica de cervexa artesanal San Amaro nun principio, alá polo ano 2005, levaba a cabo o total da súa produción en Redondela. Porén, na actualidade o negocio de raíces galegas traballa xunto con outra pequena empresa artesanal en Flandes, Bélxica.

“Agora temos un acordo cunha pranta pequena no estranxeiro e viaxamos alá a producir a cervexa

que logo traemos a Galicia”, conta Amaro González, único socio da empresa cervexeira. Isto é debido a que a fábrica pontevedresa non foi capaz de asumir as demandas de produto esixidas polo mercado. E xunto co pouco favorable momento económico que reina en xeral obrigaron a San Amaro a trasladar a súa produción a Bélxica, un dos países de gran tradición cervexeira.

Alí, Amaro afirma “manter o carácter da cervexa artesanal de sempre”, garantida no escrupu-

loso seguimento dos pasos precisos da súa elaboración. Todo isto a través dunha boa calidade dos cereais e “respectando os tempos de maceración e fermentación estipulados na labor artesanal”, engade Amaro.

Como principal meta para finais do próximo ano, o empresario ten en mente “investir aquí, nunha nova pranta en Vigo”. É pois San Amaro unha cervexa que tivo que emigrar e na que crece a morriña por voltar de novo á terra que a viu nacer.

# a líquida

**N** unha terra de bebedores como é a nosa, ademais do viño existe tamén un incipiente mercado, o da cervexa artesanal. Descoñecido para moitos por dous motivos: o primeiro, a acaparadora e lóxica tradición vinícola na terra das cepas, e o segundo, o monopolio da cervexa comercial, que homoxeniza os sabores.

Aínda así, en Cangas e en Barro afánanse por sacar adiante novos gustos, sempre cun toque pontevedrés. Os ingredientes esenciais para todas as receitas: maltas e lúpulo, ademais de auga e outros cereais como trigo e avea. A partir disto e tras un laborioso proceso de varios meses, é posible saborear as máis mimadas cervexas. Un dos recantos pontevedreses nos que se leva a cabo este minucioso traballo atópase en Aldán, en Cangas. Adegas Mendiña. Descoñecida para a meirande parte dos seus veciños, agóchase tras uns grises muros unha pequena fábrica de cervexa artesanal.

Alberte Fernández e Valeria Efftimoff son os responsables da súa existencia. O cervexeiro lembra que foi polo ano 2002, en Arxentina, onde a idea xermolou na súa mente. Traballaba na Patagonia, na pesca, nada que ver co que se convertería no seu modo de vida anos despois. Alí coñeceu varias fábricas artesanais de emigrantes europeos que levaron ás américas esa tradición. Pequenas explotacións das que el bebeu ata descubrir que “o mundo da cervexa era moito máis amplo do que imaxinaba”. O pontevedrés comezou, como seguramente se inician nas artes a maioría dos artesáns, facendo cervexa para os amigos e os familiares. Naquel momento Alberte non pensou que “algo que facía coma unha afección agora sería o noso modo de vida”.

Arrancar coa fábrica de cervexa foi un laborioso proceso que durou tres anos. Ata que, finalmente, o pasado ano comezaron a producir a saborosa bebida, para dous meses despois, saír á rúa e acadar os seus anhelos.

Alberte e Valeria tiveron claro desde o principio que o máis importante para eles sería “a variedade e a calidade”, de aquí que irrompesen no mercado con catro variedades diferentes de cervexa para manter anualmente e dúas de tempada, diferenciando a bebida de verán co frescor do loureiro e a de inverno coa dozura do mel.

Conta Valeria que, ademais das receitas estándar, Alberte “siempre trata de darle su toque a cada uno de los tipos de cerveza y al estar en Galicia intenta involucrar en la cerveza productos de la tierra”.

O outro recanto onde dous atrevidos pontevedreses foron cautivados polo mundo da cervexa é Agudelo, en Barro. Alí, protexidos por uns robustos muros de pedra, Anxo Puime e Quique Rodríguez aventuráronse nunha nova andaina que se fixo realidade a principios deste ano baixo o nome de Saramagal.

O interese por esta bebida de tradición estranxeira data duns cinco anos atrás. Anxo e Quique, afeccionados á cervexa, elaborábana para a xente do seu entorno. Pouco a pouco, o seu interese neste ámbito foi crecendo á vez que a súa técnica se perfeccionaba para acadar un produto máis profesional. Conta Anxo que o que os move é “a calidade e non a cantidade”, xa que a súa é “unha cervexa para cervexeiros, polo especial do seu sabor”, que se alonxa infinitamente do produto cada vez máis

comercial. Isto é froito do especial gusto que posúe.

Como metas a curto prazo teñen en mente a creación de novas variedades de cervexa e “seguir crecendo no mercado, pero sempre valorando máis a calidade que o volume de produto”, sinala Anxo. As cervexas de Mendiña e de Saramagal teñen gustos moi diferentes. A pesar de ter como base receitas tradicionais, en cada un dos grolos levan a identidade dos seus autores. Aqueles que as miman durante moitos días e poñen nelas un chisco de emoción propia para así impresionar ós bebedores do que foron os seus soños.

**Con moito mimo** | Segundo a fórmula a seguir, seleccionar os ingredientes e a súa combinación é esencial. O primeiro paso é esmagar os grans de cereal para que os azucres se mesturen mellor coa auga. Con isto son precisas unhas horas de maceración e o resultado será unha papilla á que se lle engade máis ou menos auga, segundo a necesidade de alcol que se queira acadar. Despois disto cómpre separar o mosto do cereal. O líquido engádeselle lúpulo e tan axiña como ferve hai que enfrialo para que non se contamine. A partir deste momento a cervexa comeza a fermentar, durante este proceso o que acontece é que as levaduras converten os azucres do mosto en alcol e en gas –de aquí a espuma da cervexa–.

O seguinte paso é embotellala, pero aínda non remata aquí a elaboración. No modo de fabricación artesanal ten lugar un segundo proceso de fermentación do líquido xa dentro do vidro. Isto contradícese totalmente co proceso de elaboración comercial no que a cervexa se esteriliza e gasifica artificialmente. No modelo artesanal, a cervexa, unha vez dentro da botella continúa a evolucionar porque a levadura –o poso que vemos no fondo da botella– segue actuando.

Despois duns días de repouso, que varían en función do tipo de cervexa que se desexe, xa está preparada para degustar.

Unhas máis amargas, outras máis doces; unhas máis escuras, outras máis claras; unhas menos espumosas e outras máis espumosas. Todas elas inquietas e presas no vidro ansían mollar os beizos e as gorgaxas dos pontevedreses máis ousados que se arrisquen a saborealas. ■

### [...e ademais]

#### Un sabor para cada momento

Cada unha das moi mima-dascervexas artesanais teñen un sabor particular. E cada un semella ideal para un momento determinado –aínda que tamén para calquera no que o padal queira gozar–. Saramagal Stipe amósase perfecta, polo seu sabor final a torrefacto, para acompañar un prato de carne. Dentro da variedade de Mendiña, para o verán a ideal é a Beltrán, polo seu toque a loureiro, mentres que para o inverno o gusto de mel de Demo Neghro semella a opción máis saborosa. A Mendiña Loira encaixa estupendamente coa degustación de marisco, mentres que o toque amargo de Duir é o idóneo para acompañar todo tipo de peixe. Para as carnes, tamén as de caza, a mellor opción é Mendiña Barda mentres que para a sobremesa o ideal é o toque a cacao e café de Corma.



**Arriba, as máquinas empregadas nas cervexeiros artesanais, o tren de embotellado e os tanques de fermentación. Á esquerda, arriba, Alberte e Valeria brindan no almacén de Mendiña e, abaixo, Anxo Puime na fábrica Saramagal. Nos laterais, as botellas das cervexeiros pontevedresas e os cereais que empregan na súa elaboración.**