



La planta de producción está ubicada en el Concello de Barro. // G.Santos



La mujer de Quique (izquierda), Anxo Puime y la sobrina de Quique (a la derecha). // G.Santos

Saramagal lucha por hacerse un hueco en el mercado sibarita de la cerveza de autor

» Dos pontevedreses lo dejaron todo para crear su propia microcervecería artesanal
» La idea surgió después de una tarde de toros en el coso de San Roque

C.M. [PONTEVEDRA]

Quique Rodríguez y Anxo Puime han cumplido un sueño después de haberlo perseguido durante años. Hace poco más de media década, Quique formaba parte de la tercera generación de transportistas y Anxo se ganaba el pan vendiendo productos para el campo como ingeniero agrónomo por la parte norte de la Península. No obstante, el negocio en el que trabajaba Quique pasó a manos holandesas y los kilómetros que a diario recorría Anxo comenzaron a pasarle factura. "Estábamos un poco cansados de todo, queríamos cambiar y un día, al salir de la plaza de toros y medio borrachos, nos pusimos a hablar de nuestras cosas. Mi socio, tomando un trago, me propuso montar una fábrica de hacer cerveza. Ahí empezó la aventura", relata Quique.

En 2005, los dos amigos, ahora socios y también compadres, matizaron la idea. Durante media década trabajaron, viajaron, estudiaron y sobre todo se lo pasaron de maravilla formulando cerveza, tirándola cuando procedía o dándosela a probar a sus amigos, a los que utilizaron como conejillos de indias, hasta conseguir un producto de calidad valorado por personas de referencia dentro del sector cervecero. Cuatro años después dieron los primeros pasos para conseguir industrializarse y comenzar a comer-

cializar su cerveza de autor.

La puesta en marcha de una microcervecería artesanal les llevó su tiempo. Ahora ya es una realidad. Quique Rodríguez y Anxo Puime regentan Saramagal, una empresa familiar ubicada en Agudelo (Barro) que se dedica a la elaboración de la denominada "cerveza de autor" con un objetivo: hacer una cerveza artesana de alta calidad.

Un homenaje a la música

En Bieron Agudelo S.L., como así se denomina el negocio, la calidad de la maquinaria y de la materia prima (malta, trigo, lúpulo y sobre todo el agua) permanecen en los procesos de elaboración. En la actualidad, Saramagal está presente en el mercado con una Indian Pale Ale (IPA) a la que le denominaron Saramagal Stipe (en honor a John Michael Stipe, líder y vocalista de la banda estadounidense R.E.M.) y una Ale Rubia a la que denominaron Saramagal Inmaculate (rindiendo así tributo al grupo de pop británico Inmaculate Fools que brilló en la década de los 80). "Como soy un melómano, decidí bautizar de esta forma a nuestras dos primeras cervezas", apunta Quique.

Así, el principal objetivo de Saramagal de cara al año 2012 es duplicar la producción y ampliar fronteras. Para ello, la empresa va a empezar a comercializar su cerveza en Internet y a negociar con los principales distribuidores del país.

La empresa pretende duplicar la producción y ampliar fronteras durante el próximo año



Las botellas se etiquetan y empaquetan en cajas de 12 unidades. // G.Santos



La planta de producción cuenta con una moderna equipación. // G.Santos

>>

La empresa elabora 1.000 litros de cerveza semanales

Quique Rodríguez y Anxo Puime decidieron desde el primer momento apostar por la calidad y no por la cantidad. En estos momentos y desde comienzos del año 2011, la empresa elabora 1.000 litros de cerveza artesanal semanales, utilizando materias primas que vienen de Baviera y República Checa en cuanto a las maltas y del Reino Unido y Eslovenia en cuanto a los lúpulos. Las cervezas artesanales producidas por Saramagal no están pasteurizadas, ni contienen ningún tipo de aditivos, colorantes ni conservantes. Es un producto cien por cien natural.

>>

La fábrica de producción está diseñada por sus socios

Las instalaciones de Bieron Agudelo S.L. se encuentran localizadas en la parroquia de Agudelo del Concello de Barro. En la actualidad, la empresa familiar cuenta con una planta de producción equipada con una moderna maquinaria diseñada por sus socios y en la cual se realizan todos los procesos productivos para conseguir los dos tipos de cerveza que comercializan (IPA y Ale rubia). Las botellas se etiquetan y empaquetan en cajas de 12 unidades para su posterior comercialización y distribución.