

EM2 / MADRID



► LA CIBELES

La reina de las cervezas de la casa La Cibeles es una Pale Ale muy ligera y refrescante con cierto aroma a lúpulos florales y un ligero retrogusto a cítricos. Elaborada con lúpulos tanto nacionales como americanos. (4,5% vol. alc.)



► LA VIRGEN

La Virgen Lager (baja fermentación) es la cerveza franquicia de la casa. Rubia y fresca, tipo helles, es aromática y está hecha sólo con ingredientes naturales. Tiene dos variantes, filtrada y sin filtrar



► NATURBIER

La cerveza rubia de la primera fábrica artesanal de Madrid, estilo lager, es de malta y tiene 5,5% vol. alc. Es una bebida de toques afrutados. Sin aditivos, sin filtrar ni pasteurizar, es una de las señas de identidad de la casa.



Hernando Salazar, David Rodríguez y Tamara Pintado abrieron su 'brew-pub' el pasado noviembre en Malasaña. / BERNARDO DÍAZ

Ocio / Gastronomía

Madrid redescubre la cerveza

La fiebre del 'home brewing', la fabricación casera de esta bebida, se ha extendido por la región. Negras, rubias, tostadas... la originalidad no riñe con la variedad

ROBERTO BÉCARES

Hace tres años Jaime Riesgo y Ana Elena Coello, en sus *ventipocos*, vivían en San Francisco. Tenían un trabajo «muy bien pagado» como consultores. Y en sus ratos libres se apuntaron a la moda del *home brewing* (producir cerveza artesanal en casa), muy extendida en EEUU, donde comenzó esta fiebre que se trasladó rápido a Centroeuropa y comienza a calar hondo en Madrid. Preparaban cerveza para los amigos usando solo unas ollas de IKEA.

Y de la noche a la mañana decidieron que su afición fuera su

profesión. Volvieron a España para montar su microfábrica en un polígono de Las Rozas (c/ Cabo Rufino Lázaro, nave 4B). La bautizaron como La Virgen y, tras sólo un año en activo, ya producen 5.000 litros al mes. Su *lager* elaborada con malta de cebada, lúpulo, agua de Madrid y levadura se fabrica como «antiguamente».

Sin filtrar, ni pasteurizar. Fermentada 15 días y madurada otros 45 a cero grados. En su microfábrica «puedes estar tomándote una cerveza rodeado de la maquinaria», relata Riesgo. Empezaron con lo justo y ya son nueve personas

que trabajan allí. Mientras numerosos negocios en España no hacen más que recortar personal, en este sector, el de la cerveza artesanal, se genera empleo.

En La Virgen sólo distribuyen a Madrid y venden tanto barriles de 20 litros como botellas de 22 cl. y 75 cl. «Nuestra cerveza se vende en más de 130 bares y restaurantes», precisa Riesgo. Entre su oferta en el local, aparte de jamón ibérico y unos perritos calientes para acompañar, ofrecen una *lager* ligeramente amarga, otra cerveza tostada y una negra, *stout* hecha con avena.

Un poco anterior fue Cervezas La Cibeles, abierta en febrero de 2010 en Alcorcón (c/ Vereda de los Barros, 37). David Castro, el maestro cervecero, ya llevaba varios años dándole vueltas a la idea de montar su microfábrica mientras hacía sus propias elaboraciones a pequeña escala. «Nosotros mismos diseñamos nuestros equipos en una fábrica de Albacete, donde no tenían experiencia haciendo esto», explica Castro, que cree que ese factor les ha «dado una ventaja competitiva».

«Si compras un equipo inglés o

alemán harás cerveza inglesa o alemana», dice. «Con nuestro equipo podemos hacer varias variedades». Su cerveza, de la que fabrica hasta 15 variedades, ya es muy reconocida entre los amantes del sector. «El año pasado llegamos a elaborar hasta 140.000 litros», desvela Castro, que lamenta que a otros que abrieron antes que él no les fuera tan bien. «Ha-

Mientras numerosos negocios recortan personal, este sector genera empleo

El agua de aquí es importante porque al provenir de embalse no tiene cal

ce años el público no lo asumió».

Ahora, sin embargo, el panorama ha cambiado. «Pasa lo que pasó con el vino, de tener el clarete y un sifón con vino de muchos sitios pero no de muy buena calidad a que en muchas regiones se haga excelente vino, el sector explotó», explica Castro. «En la cerveza ha pasado algo similar», afirma el cervecero, que cree que ha sido fundamental que las nuevas generaciones viajaran y vieran la increíble oferta en otros países. «Se empiezan a demandar más productos así y los emprendedores empezaron en Cataluña y ahora en Madrid».

Aparte de las tostadas, las negras, Brown Ale o cuatro tipos de IPA (Indian Pale Ale), uno de los productos estrella de La Cibeles es la rubia hecha con malta de cebada de Carhill de Madrid y lúpulo de León. «100% ingredientes españoles y agua, claro, de Madrid». Y es ése, además del cereal español, «de muy buena calidad», uno de los factores clave para que la cerveza madrileña tenga tanta aceptación y en este caso Cibeles exporte a Japón, EEUU, Suecia o Noruega. «Es una cerveza 100% diferente, nosotros no tratamos el agua», que en Madrid, al provenir

Sigue en **página 65**



► MARAVILLAS

De estilo Saison, Valverde es una rubia con sabor diferente, refrescante y afrutado. Una buena cerveza para el verano o el resto del año. Posee un 5,7% vol. alc. Es elaborada con maltas Pilsner, Munich, Caramel Light y Trigo.



► LEST

Odin es una cerveza del tipo Belgium Strong Golden Ale. Cerveza con burbuja fina y sabor prolongado que seca la boca con toques de frescor, ligeramente afrutado. Su vol. alc. se sitúa entre los 5% y 6%.



► CALVINS

La Calvins negra es una cerveza de baja fermentación, 'lager' estilo Munich, elaborada con maltas tipo Munich y Pilsen, y lúpulos Challenger y Saaz. Tiene un gusto más dulce que amargo, con notas de café y regaliz. (5,5% vol. alc.)

Viene de **página 64**

de los embalses, no contiene cal.

Sus cervezas –tienen una incluso que introduce el madroño, nada más madrileño–, embotelladas por ellos mismos, se venden en grandes superficies y en tiendas de barrio. «Crecer en tiempos de crisis significa que algo funciona, que hay mercado», concluye.

Hablar de cerveza en Madrid supone por supuesto hablar de Naturbier (plaza de Santa Ana), la que fue la primera fábrica artesanal. Aquí elaboran dos cervezas de baja fermentación (rubia y tostada), tipo *lager*, desde hace 22 años. Venden más de 100.000 litros al año y eso sin embotellar. Solo venden en su bar-restaurante, donde tienes la posibilidad de tirarte tú mismo la cerveza.

«El agua de Madrid es muy importante, porque igual que en otros sitios es muy dura, tiene cal, aquí es muy blanda», explica

Alex Schimdt, que lleva en la región desde que le llamaron los dueños seis meses después de abrir la microfábrica.

Schimdt es maestro de maestros. Cada poco le llaman en busca de su asesoramiento. «Es que el español ha cambiado los gustos, ya no se conforma con Cruzcampo o Mahou, busca algo diferente», afirma Schimdt, que vigila todos los procesos de la

fabricación. «La limpieza es fundamental».

Sobre la proliferación de la competencia afirma: «Nos llevamos bien, cada uno tiene su truco a la hora de hacer la cerveza».

Una de las últimas novedades en el sector ha sido Fábrica Maravillas (Valverde, 29), otro estiloso *brew-pub* en pleno barrio de Malasaña. La idea surgió de seis so-

DIRECCIONES CLAVE

► **El cervecero.** Vende todo tipo de cervezas del mundo. Atención al cliente en el Burgcentro de Las Rozas y también 'on line'.

► **Cervezorama.** Delicatessen Beer Shop pone a la venta más de 400 cervezas de todo tipo. Se encuentra en la calle San Andrés, 29, pero también venden a través de internet.

► **Le maison belge.** En el número 42 del paseo Santa María de la Cabeza, ofrecen más de 200 cervezas del país belga.

► **La tienda de cerveza.** También se trata de una tienda 'on line' donde adquirir las cervezas artesanales más desconocidas.

► **La buena pinta.** En el mercado de abastos de San Fernando, en la calle San Fernando, está dedicada en exclusiva al mundo de la cerveza.

cios de entre 30 y 40 años, vecinos del barrio y de varias nacionalidades, amantes de la cerveza. Tras el tedio administrativo –«tardamos año y medio en conseguir todas las licencias», dice Tamara Pintado, una de las socias–, abrieron el pasado mes de noviembre.

Ofrecen seis variedades distintas (IPA, rubia, *stout*...) y traen el lúpulo de varios países del mundo. En un mes bueno pueden lle-



Jaime Riesgo, maestro cervecero de La Virgen. / IVÁN PEREDA



Alex Schimdt, maestro cervecero de Naturbier, en Santa Ana. / B. DÍAZ

gar a vender hasta 6.000 litros (tiene proceso de producción dos o tres veces por semana). «Es arriesgado montar un negocio así, pero cuando tienes fe en un proyecto el tema de la crisis no es una variable para tomar la decisión», precisa Harnalo Rodríguez, otro de los socios, que pronto comenzarán a realizar catas y visitas guiadas.

Dentro de su oferta, destaca una interesante novedad. Venden *bottellones* (botellas como las de la Casera pero de litro y medio) para que uno se pueda llevar a casa la cerveza que quiera recién tirada. «Te puede durar dos días en la nevera, vale de seis a ocho euros y tres euros del casco», desvelan los dueños.

Otra de las microfábricas de Madrid, Lest, abrió en 2011 y está en Colmenar Viejo. Se vende «como la primera cerveza artesanal de la sierra de Madrid». El primer producto elaborado por Lena Santillana y Stefan Schmitt fue Odin, una Belgium Golden Strong Ale y la segunda de su producción es Thor, una cerveza de estilo alemán, de alta fermentación y color tostado oscuro.

Por último, no se puede dejar de hablar de Calvins, otra de las primeras en marcar camino en la región. Su fábrica se encuentra en Pozuelo de Alarcón y elaboran el producto «según la Ley de Pureza alemana de 1516, utilizando sólo agua, malta, lúpulo y levadura, sin hacer uso de ningún aditivo o conservante», según dicen sus dueños, que abrieron en 2009 el negocio.

El abrazo
Restaurante



Disfrutar de una magnífica atención y una exquisita comida sigue siendo el principal compromiso con nuestros clientes



Restaurante el Abrazo 25 años de excelente cocina e inmejorable servicio



Acceso para personas con movilidad reducida por C/ Infanta Mercedes

Cocina Mediterránea



Horno de leña

C/ Capitán Haya, 51 (Int.) Tel: 91 579 08 49 Plaza Castilla www.labraccio.com - Aparcacoches