

Ca l'Arenys: pioners de la cervesa artesana catalana

DEL TROS A LA SENALLA. L'any 2007 es va fundar l'empresa Ca l'Arenys a Valls de Torroella amb un projecte innovador relacionat amb la cervesa artesana. En aquells moments van ser els primers a la península a dedicar-s'hi i la gent els veia com una cosa estranya, explica Guzmán Fernández, mestre cerveser de Ca l'Arenys.

Primer volien centrar el projecte en la creació de microcerveseries i oferir la maquinària i matèria primera necessària per a l'elaboració de cervesa artesana, però d'aquí se'n va derivar l'elaboració de la cervesa pròpia, ja que era l'única manera de provar tant la maquinària com la matèria primera, i de tot això en neixen les cerveses Guineu. Actualment tenen set cerveses fixes (Antius, Rocaters, Riner, Sitges, Montserrat, Coaner i la Setena) a més a més d'edicions especials. A part de la seva cervesa també n'elaboren per a d'altres, una vintena de cerveses més. Actualment segueixen amb el projecte de creació de microcerveseries; des que van començar n'han instal·lat unes setze, a més de la formació pertinent.

Guzmán Fernández

Els ingredients essencials per fer cervesa són: aigua, malt, llúpul i llevat. I el procés bàsic és la fermentació alcohòlica, a partir d'uns sucres i uns llevats, per obtenir una beguda amb alcohol i gas carbònic. Però abans d'arribar a la fermentació el cereal passa per uns passos previs igual o més importants. Primer de tot el cereal --normalment és l'ordi-- s'ha de convertir en malt, això s'aconsegueix fent que el cereal germini i assecat-lo. A les cerveseries el malt ja ve preparat i normalment tot ve de fora, a Catalunya no se'n produeix. Un cop tenim el malt, primer es passa per una mena de molí o premsa per trencar el gra i seguidament el posem a macerar amb aigua calenta. A diferència del raïm, el malt no té sucres fermentables, sinó midons (llargues cadenes de sucres que cal trencar) i hem de fer-li aquesta maceració per obtenir-los. Un cop acabada la maceració, n'extraïem el most i el duem a ebullició juntament amb el llúpul. L' *Humulus lupulus* és una planta trepadora, la seva flor és l'encarregada de donar a la cervesa l'amargor, el sabor i l'aroma buscada per a cada tipus de cervesa.

Al començament de l'ebullició el llúpul que s'hi tira és el que li donarà l'amargor, cap al final del procés hi tornarem a tirar més llúpul que serà l'encarregat de donar-li el sabor i al final de tot, un cop en fred, l'última tongada de llúpul que hi tirem li donarà l'aroma desitjada. Per últim, dipositarem el most llupolitzat als fermentadors, on tindrà lloc la fermentació, gràcies a la feina dels llevats. Aquest últim pas és el més llarg de tots, la fermentació en si dura uns cinc dies, però la cervesa està dins dels fermentadors entre dotze i vint dies. Un cop acabat aquest pas, hi ha una decantació per eliminar els llevats, però en el cas de la cervesa artesana sempre en quedarà una mica, que permetrà una refermentació en ampolla. La cervesa artesana no està ni filtrada ni pasteuritzada, el procés continua viu un cop la tenim dins l'ampolla. L'elaboració de cervesa artesana com veieu consisteix a jugar amb els diferents ingredients (llúpul, malt i llevats) per obtenir l'equilibri de sabors i aromes desitjat.

Podeu trobar les cerveses Guineu en qualsevol botiga especialitzada de Manresa i comarca o també a la seva botiga *on-line*. Com també la maquinària i matèria primera necessària per a fer cervesa artesana.

FITXA

Elaborador: Ca l'Arenys.

Productes : cerveses artesanes Guineu.

Adreça: Passatge del Riu, 12. Valls de Torroella

Telèfon: 938682974.

Pàgina web : www.calarenys.cat