

Cervesa Bou: artesana i manresana

DEL TROS A LA SENALLA. Als creadors de la cervesa Bou, el Marc Ribera i la Judit Currius, fa anys que els agrada la cervesa, però és el 2011, després d'unes vacances a Bèlgica, on van veure el gran ventall de cerveses que hi ha, quan decideixen provar d'elaborar cervesa a casa, inicialment per a amics i familiars.

Comencen fent diferents proves a través de receptes diverses a la cuina de casa i com a estri bàsic utilitzen una olla de 70 litres. És un any en què, atrets per tot el que envolta el món de la cervesa, visiten fires artesanals de cerveses i coneixen més d'un mestre cerveser que els convida a visitar les seves microcerveseries i veure els processos d'elaboració i els tipus de maquinària que es fan servir.

L'abril del 2013 es llancen a la piscina per elaborar cervesa a més gran escala. En aquest procés els ajuda un mestre cerveser d'Olost, que els cedeix la maquinària i ajuda, i fan la primera tirada de la cervesa Bou, uns 500 litres. La Bou és una cervesa del tipus Amber Ale de 6°. És torrada i caramel·litzada amb un punt de dolçor i un punt final d'amargor que li dona el llúpul. L'origen del nom està relacionat amb el Bou del Correfoc (referent manresà) i també amb la manera popular d'anomenar algú que és una mica bèstia, per exemple en el món dels escaladors.

Els ingredients bàsics per elaborar cervesa són: aigua, malt, llúpul i llevats. Les diferents combinacions d'aquests ingredients i les seves qualitats, grau de torrat, varietats i temps de cocció donen els diferents registres gustatius que podem trobar en la cervesa artesana. Entre les diferents proves que han fet la Judit i el Marc, la més *exòtica* seria una cervesa amb llúpul silvestre. El resultat obtingut de moment, però, no ha resultat prou òptim i l'han desestimat. Aquesta inquietud per innovar i provar coses diferents és un tret característic de la filosofia que hi ha darrere la cervesa Bou. I és el que va permetre que a l'hivern del 2013 aparegués una segona cervesa, El Bou i la Mula. Una cervesa tipus Stout, de 5,8°. És torrada, amb tocs de gra de cafè, cacau i regalèsia. L'amargor li dona el malt torrat. És una cervesa de temporada i només la fan a l'hivern.

La fermentació d'aquesta cervesa artesana dura entre cinc i set dies, després encara està una setmana en un dipòsit en repòs i s'embotella. Un cop a les ampolles encara ha de passar un mes abans de consumir-la, ja que s'ha de produir la fermentació dins l'ampolla. Per això és diu que la cervesa artesana és viva; un cop dins l'ampolla encara té vida.

El Marc i la Judit tenen ganes d'ampliar la família de cerveses, continuen fent proves i experimentant amb noves receptes. A part d'elaborar cerveses, actualment són els encarregats de la cerveseria La Panxa del Bou. Aprofitant el local, cada mes intenten fer tasts de cerveses artesanals, ja sigui portant el seu elaborador a fer-lo o fent-lo ells mateixos. També ofereixen un curs per elaborar cervesa a casa (mínim 10 persones). Els dos responsables de la Cervesa Bou tenen altres feines, a part de l'elaboració de cervesa i encarregar-se de l'establiment. Però tot i això continuen amb els valors inicials de fer un producte artesà i local i poder ser presents en algunes fires properes a la ciutat.

Podeu trobar la seva cervesa a la Panxa del Bou, en alguns bars de Manresa i en algunes botigues especialitzades. Per assegurar-ho us podeu posar en contacte amb ells. Les venen en ampolles de 33 cl i en barril.

FITXA

Elaborador: Cervesa Bou. **Productes:** Cervesa Bou i El Bou i la Mula. **Telèfons :** 637469675 (Marc); 686383548 (Judit). **Pàgina web:** <http://cervesabou.blogspot.com.es/> .

Correu electrònic: cervesabou@gmail.com .

La Judit Currius i el Marc Ribera a La Panxa del Bou