



David y su equipo, en una de las catas organizadas en Ebrium, catedral de la cerveza de Tarragona.

de Miquel Àngel del Castillo. O Rosita de Alcover, que se ha deslocalizado a Barcelona y se ha convertido en semiindustrial.

Se calcula que un 2% de la cerveza bebida en España es artesana. Lo que es mucho por la cantidad que se bebe y el volumen de producción industrial. También es cierto que la craftbeer tiene el prestigio cualitativo. Por lo que las grandes marcas han intentado morder su pastel, como Damm con su semiartesana hecha con lúpulo de Prades. Es difícil definir que es una cerveza artesana, por los litros producidos o por el origen de sus ingredientes, pero es fácil reconocer a sus valedores, que acostumbran a ser gente proactiva y con ánimo de proselitismo. David me arrastra a Ebrium Project, un local cerca del Camp de Mart donde imparte un taller de degustación de Grape Ales —o cervezas de uva— una tendencia híbrida que ha enraizado bien en nuestra región históricamente vinícola. Ebrium es una asociación

Cuando nos pregunten si vino o cerveza podemos responder: ¡Las dos!, que soy de Tarragona

cultural acabada de estrenar, impulsada por tres colegas que se conocieron en el Máster en Bebidas Fermentadas de la URV y con ya casi 100 socios amantes del craft local. Gerard Vidal, Montse Adán y Roger Cochs han creado un proyecto social y solidario sin ánimo de lucro que divulga y promueve la cerveza artesana de Tarragona. Además, pretenden ser la primera brewery dentro de la ciudad: «Ahora hay una ordenanza municipal que lo impide», cuenta Gerard, «por ejemplo, Kesse se tiene que bracear en el polígono de Riuciar. Pero esperamos que cambie en breve y podamos empezar a elaborar».

Mientras, en Ebrium podemos hallar a todos los productores de la provincia. Según David, una docena. «Son cervezas de autor, porque la gente es muy creativa. Tenemos pendiente el salto adelan-

te de la exportación, porque hay mercado. Pero de momento todo queda en casa». Hay referencias en casi todas nuestras comarcas. Aparte de las citadas: Sister y La Surfera en Cambrils, Ona en Vilaseca, Boixets en Vimbodí, Renai-xença en L'Espluga de Francolí, Red Hop en Salomó o Lo Gambusí en Tortosa. Otras cerveceras se han extinguido, como Segarreta en Santa Coloma de Queralt. Y David confiesa que él también hace una Sumerian Ale en colaboración con Rústica Bufona de Escaladei. La birra de Tarragona tiene una salud excelente y de un futuro aún mejor, me atrevería a decir contagiado de tanto entusiasmo.

Muchas cervezas y muchas palabras, pero yo estoy seco, me quejo. Así que arrancamos la degustación en Ebrium, acompañada por queso, frutos secos y berberechos. Las Grape Ale, como híbrido, se dice que se idearon en Italia, explica David, pero empiezan a ser una característica distintiva tarraconense, por los motivos obvios referidos. Vamos a beber Gess de Clandestines, con un 15% de mosto de Muscat d'Alexandria. Vinosa, fina y delicada. Seguiremos con Macabeer de Ginesart (de Gínestar, en la Ribera d'Ebre), una cerveza braceada con Macabeu, que es una variedad muy extendida en la región y nos da una cerveza más rústica y cargada de aromas bestias de la fermentación —funky flavours, según David. Y acabaremos la tunda con Gebra-da Trepada (con Trepas, claro) de la microcervecería de Ramon Grau en Forés, que también ha venido. Esta última es la más gastronómica de todas, tiene un año y medio, y demuestra que la cerveza bien hecha también puede envejecer, como el buen vino.

Al fin y al cabo, en la génesis de la historia de las bebidas fermentadas, todo se mezclaba con las más nobles intenciones recreativas. Y hasta en el caldero frigio del mítico Rey Midas se han encontrado restos de vino, cerveza e hidromiel, todo junto. Es una noticia feliz: no hay que escoger. Cuando nos pregunten si vino o cerveza podemos responder tranquilamente: ¡Las dos!, que soy de Tarragona.

UN LOCAL: TWINS CRAFT BEER

«Sin duda, actualmente Twins es el templo de la cerveza artesana en la ciudad», afirma David Bea. Un brewpub o taproom único en Tarragona, creado por las hermanas gemelas Núria y Montse Yago, que aparte de servir decenas de referencias locales y europeas, también bracean sus propias ales.

UN LIBRO: CERVESA I PAÍS



‘Història i cuina de les cerveses catalanes’. El propio Bea y el chef del Barquet David Solé se metieron a cocinar con cerveza en 2023 y el resultado fue un libro publicado por Farell. En él encontraremos una perfecta iniciación a la historia de nuestra birra y hasta como atreverse a hacerla en casa.

UNA CERVEZA: BASS KING'S ALE 1902



«Es la cerveza más vieja que me he bebido. La abrimos con más de un siglo de antigüedad y aguantaba perfectamente. No me saló ningún sarpullido», se ríe David.

BEBER HOY

UNIVERSO XAREL-LO

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

El proyecto Universo Xarel-lo de Celler Credo es eso: una galaxia vinícola donde todo gira alrededor de una sola uva. El Xarel-lo, claro. Esa variedad blanca, crujiente y luminosa que siempre ha estado al servicio del Cava, pero que aquí se libera y explora todo lo que puede llegar a ser: con pieles, sin sulfitos, con lías, criado en ánforas, madera... o incluso en cristal. Un sandbox para expertos que no solo conocen el Xarel-lo al milímetro, sino que todavía tienen hambre de ir más allá.

Y es que Celler Credo es el proyecto de vinos tranquilos de la familia y equipo de Recaredo, una de las casas más serias del mundo del espumoso y fundadora de Corpinnat. Con Celler Credo se quitan la presión del carbónico y se lanzan a explorar su uva fetiche sin burbujas, pero con mucha intención. Aquí el reto es otro: descubrir hasta dónde puede llegar el Xarel-lo si lo dejas hablar sin miedo a salirse del guión.

En medio de ese cosmos hay un planeta llamado Aloers. El nombre viene de los “aloers”, campesinos medievales que cultivaban tierras propias, sin depender de señores feudales. Libres. Como este vino: ecológico, sin sulfitos añadidos, sin maquillaje, sin roble, sin miedo. Elaborado exclusivamente con Xarel-lo de un viñedo de 50 años en el Alt Penedès, realiza una ligera maceración con raspón y pieles y el vino madura sobre lías durante seis meses.

¿Y qué te vas a encontrar al abrir una botella de Aloers? Un vino que huele a fruta blanca -pera, manzana, melocotón-, pero no madura ni dulzona. Más bien fresca, casi verde. También hay un punto de hinojo, gengibre, piel de limón. En boca es seco y vivo. Tiene tensión, tiene nervio, pero también una textura amable, casi salina. No va de intensidad. Va de claridad. De dejar que hablen la viña y el suelo.

Te lo tomas y sientes que estás en medio del Penedès, en una viña de suelo calcáreo, en pleno agosto, con el viento soplando seco. Si te gusta, ya te aviso: esto es solo el principio. Hay mucho más en

el Universo Xarel-lo: Miranius, Can Credo, Capficat, Vi-d-re, Ambivalent... Cada uno, una interpretación. Pero Aloers es el grito inicial. El primer acorde. El vino que te dice: ‘aquí empieza la historia’.

Dato curioso: Recaredo fue la primera bodega del Estado en elaborar Cava con añadas y brut nature, allá por los años 60, cuando lo habitual era embotellar mezclas y añadir azúcar. No compran uva: solo elaboran con viñedos familiares o gestionados directamente por su equipo. En el corazón del Penedès y desde 2010, son 100% biodinámicos certificados, algo bastante raro en el mundo del espumoso.



Aloers 2022 | Celler Credo
100% Xarel-lo
DO Penedès
Temperatura de servicio: 9–10 °C
Precio aprox.: 16,50 €
Te gustará si... te van los Chablis jóvenes o los Chenin del Loira, pero con alma mediterránea y sin sulfitos.