



CULTURA

Dos santos cervecedores

27.04.12 - 00:24 - PABLO GARCÍA-MANCHA PABLO GARCÍA MANCHA pgmancha@toroprensa.com | LOGROÑO.

Esta cerveza se elabora en Logroño por Alberto Pacheco, que realiza en su bodega todo el ciclo, desde la fermentación hasta el embotellado. Una empresa logroñesa lanza 'Mateo' y 'Bernabé', dos cervezas artesanales

Todos los buenos amantes de la cerveza saben que existe un más allá de la frescura de la rubia del verano, de esa cañita espumosa y divertida que marca tradicionalmente la imagen de esta bebida desde hace décadas. De esta cuestión es perfectamente consciente Alberto Pacheco, amante de la cerveza, coleccionista de botellines históricos, riojano de origen hispanoamericano, y que tras siete años de trabajo e investigación ha sacado adelante 'Mateo' y 'Bernabé', dos cervezas riojanas que representan la búsqueda de los matices que identifican a la cerveza artesanal y que hacen única cada una de sus variantes. Como explica Alberto, «al igual que los mejores vinos, existen diversas variedades vinculadas a nuestra historia, cultura, artesanía e innovación. Desde las tradicionales elaboraciones hasta los más novedosos sabores y matices».

'Mateo' y 'Bernabé' se elaboran en Logroño en una pequeña bodega donde Alberto Pacheco tiene su preciado y complejísimo sistema que va desde la fermentación hasta el embotellado y para ello ha contado con la colaboración, entre otros profesionales, de la bióloga Raquel Gómez y del ingeniero David San Juan De Torre. Y la verdad es que esta cerveza tiene más cuerpo, un amargor mayor y más persistente, y no se pasteuriza ni se le añaden conservantes o aditivos. Además, el carbónico (lo que confiere la espuma) se obtiene de forma natural: «Tenemos muchas ideas pero nuestro principal objetivo era crear una cerveza artesanal digna de un lugar que es referente gastronómico, apreciado por paladares exigentes de riojanos y de cualquier sitio, descubrir sabores, colores, sensaciones.», explica Alberto.

Así son las cervezas

Las dos cervezas que de momento ha lanzado al mercado son la 21 o 'Mateo' y la 11 o 'Bernabé'. La primera de ellas es de estilo 'Weizenbier' (que en alemán significa cerveza de trigo), de color ámbar oscuro, con espuma cremosa, aroma afrutado y con sabor sedoso y refrescante. La segunda, la del once de junio, es de estilo 'Golden Ale' (hecha principalmente a base de malts pálidas), posee una amalgama de sabores: dulce, afrutado y con un sorprendente final cítrico. Tiene baja graduación y resulta ideal para tomarla como aperitivo por su delicada suavidad.

Las dos nuevas cervezas riojanas surgen de la inspiración de un artesano que es perfectamente consciente de las dificultades del momento, pero también está totalmente convencido de que es tiempo de arriesgar y soñar: «Por eso he decidido apostar por una cerveza con identidad propia y con una filosofía muy marcada basada en el trabajo constante, la cercanía y la calidad, valores muy riojanos».

TAGS RELACIONADOS

santos, cervecedores

Noches de Hotel GRATIS

"Me Gusta Viajar Barato" te regala 2 noches de hotel para 2 personas solo por registrarte.
www.megustaviajarbarato.es

Nautalia con Pullmantur

Disfruta de todo incluido y preocúpate de disfrutar ¡Entra ya!
www.nautaliaviajes.com

100 Registros BBDD Gratis

Segmenta entre más de 4 millones de empresas - Bases de datos B2B.
www.iberinform.es

Seguro de coche barato

Si encuentras otro seguro de coche + barato, te devolvemos 2 veces la diferencia.
www.directseguros.es

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

Añadir comentario

Iniciar sesión con

[Regístrate](#)



La actualización en tiempo real está **habilitada**. (Pausar)

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

Reacciones

