



LA RIOJA

El maestro cervecero de La Rioja

27.04.12 - 02:23 - I. LARRAZ | LOGROÑO.

Alberto Pacheco presentó ayer su combinación particular de lúpulo y malta en una bebida que busca ser «exclusiva»

Mateo & Bernabé es la primera marca de cerveza artesanal «100% riojana»

Lúpulo, cebada y malta. Mateo & Bernabé, los dos santos logroñeses por excelencia se conjugan en esta fórmula de ingredientes para sacar a la luz la primera cerveza artesanal de La Rioja.

Alberto Pacheco es el creador de una cerveza «100% riojana» que prepara desde hace siete años en los que ha combinado su formación autodidacta con la investigación para desarrollar su propia levadura junto a su esposa, «un punto diferencial» que gana terreno en Europa.

«Nada tiene que ver con la cerveza que tomamos habitualmente», explica Ángel Pérez, presidente de la Asociación Riojana de Calidad en la Mesa (Ricamesa), que ha tutelado el proyecto. Natural, de calidad, no pasteurizada y cuya última maduración se da en la misma botella de medio litro en la que se presenta.

Gourmet

Un producto exclusivo de gama alta entre las cervezas, que busca diferenciarse de la industrial por poseer la mitad de gasificación -todo el carbónico de Mateo & Bernabé se desarrolla en una segunda fermentación-, tener más cuerpo y un toque mayor de amargor. Todo, a una temperatura recomendada de entre 8º y 10ºC.

Aunque todavía no se está comercializando, algunos bares de Bretón de los Herreros, La Cava, o la Laurel ofrecerán a Mateo & Bernabé a partir de finales de mes. El precio será de 2,5 euros, algo más caro de lo habitual, pero «las materias primas no valen lo mismo».

Fabricar una cerveza conlleva un punto de experimentación y muchos de paciencia. Prueba y error, con varias degustaciones de por medio, Pacheco se adentró en el mundo de la cocina y la restauración, desde donde decidió innovar y dar con la combinación clave para su cerveza. Comenzó informándose por internet, asistiendo a cursos y ensayando en un proceso autodidacta que le ha llevado desde 2006.

La cerveza tarda dos meses desde que comienza a producirse hasta que se puede degustar. Es en copa, y no en jarra, donde Pacheco recomienda saborear el manjar de la cebada, descubriendo sus aromas y sabores.

Mateo es una cerveza mitad trigo, mitad cebada, de granos malteados y estilo alemán. Algo más compleja de elaborar con un aroma afrutado y un cuerpo denso. Para Bernabé, el artesano reservó las características comunes de la cerveza que más se consume en Logroño: rubia, con un toque cobrizo, filtrada y con un dominio en el sabor del lúpulo -«la cerveza es un mosto de cebada, el lúpulo es lo que compensa su dulzor»-.

Presentar una cerveza en la tierra donde impera el vino no es ninguna osadía, afirma Pérez, que asegura que las dos bebidas «se dan la mano». «No son competencia, pueden perfectamente estar hermanadas», asegura. El presidente de Ricamesa mencionó que, en las provincias donde la vitivinicultura ha tenido un gran desarrollo, la cerveza comienza a tener un auge, fruto de ese conocimiento de la técnica.

Pacheco aseguró que este es solo el inicio de una mayor variedad de cervezas a las que quieren «seguir bautizando» con el santoral como embajadores de La Rioja.

Pérez advierte de que la cerveza y el vino «se dan la mano» y no constituyen competencia entre sí

TAGS RELACIONADOS

maestro, cervecero, rioja

ANUNCIOS GOOGLE

Haz tu propia cerveza

Elabora cerveza de calidad en tu casa. Es fácil y divertido.
www.hacercerveza.es

Malta

Curso+Aloj. SOLO 330€/s. 902886287 Plazas Limitadas! Llama Ahora.
www.myenglishworldwide.com

Vitis Central de Compras

Central de Compras Vitivinícolas Ahorro de costes y tiempos
www.vitiscompras.com

Tu Propia Cerveza

Kit para elaborar tu propia cerveza nunca ha sido tan fácil de elaborar
www.tupropiacerveza.es

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

[Añadir comentario](#)

Iniciar sesión con  

[Regístrate](#)