

La cervesa feta amb passió

Cervesa del Montseny va aconseguir el premi a la millor cerveseria artesana de l'any en el concurs organitzat pel Barcelona Beer Festival Creada el 2007, en els darrers cinc anys ha doblat la producció

La millor cervesa artesana del 2016 es fa als peus del Montseny. Així ho va determinar el primer concurs Barcelona Beer Challenge organitzat en el marc del festival de la cervesa artesanal que es va fer a la capital catalana el cap de setmana passat. Cervesa del Montseny va aconseguir imposar-se a més de dues-centes cerveseries d'arreu del món gràcies a les medalles –tres d'or i dues de plata– que van rebre cinc de les varietats que produeix aquesta empresa situada a Sant Miquel de Balenyà. “No ens ho esperàvem. La intenció era obtenir algun reconeixement per donar força i empenta a la marca, però va ser tota una sorpresa convertir-nos en la millor cerveseria del 2016”, destaca el mestre cerveser Jordi Llebaria. Entre les cerveses premiades hi ha varietats ben sorprenents, com ara les envellides en barrils de bourbon o brandi o l'especiada amb un toc de xili. “Tot i això, el reconeixement que ens va fer més il·lusió va ser la medalla de plata que va rebre la nostra cervesa Aniversari. Competia en una categoria que està molt de moda –American Ipa– i en la qual hi havia una gran competència.”

La primera posició aconseguida en el Barcelona Beer Challenge servirà d'aval a Cervesa del Montseny per poder entrar en nous mercats, sobretot a l'exterior: “És un gran reconeixement a molts anys de feina, però també ens donarà molta visibilitat. Les nostres cerveses les va valorar un jurat molt qualificat i demostra que estem fent les coses bé. A l'hora d'exportar, sempre et demanen quins premis té la cervesa. Ens anirà bé”, explica Llebaria. Ara mateix Cervesa del Montseny ja es pot trobar en països com ara Suècia o els Estats Units. “Són mercats molt madurs i crítics amb les cerveses artesanes, i ser-hi també és un orgull”, comenta el mestre artesà, que espera que el premi doni més impuls a l'exportació, així com també al mercat català, ara mateix el més potent.

Creixement constantCervesa del Montseny es va crear l'any 2007 i en aquests nou anys de vida ha tret al mercat fins a tretze varietats, un creixement que ha portat a millorar les instal·lacions situades a Sant Miquel de Balenyà. De moment, s'ha doblat la superfície de la fàbrica fins a arribar als 900 metres quadrats, i s'ha separat la part de producció de la d'envasament i emmagatzematge. De cara a aquest any, l'empresa té previst fer una inversió important per modernitzar la maquinària del procés productiu. “El 2010 produïem 130.000 litres l'any, i el 2015 hem arribat als 260.000 litres. En cinc anys hem doblat la producció. Encara funcionem amb les eines que vam comprar de segona mà quan vam començar el 2007 i per fer front a la demanda actual tenim previst comprar màquines noves per ser més eficients”, explica Llebaria

L'èxit de Cervesa del Montseny ha arribat fruit de la passió per aquest producte que tenen el mestre cerveser Jordi Llebaria i tot el seu equip. “Vaig començar amb un altre mestre cerveser –Pablo Vijande– i n'he anat aprenent fent litres i litres de cervesa. Hi ha una part autodidacta molt important, i en aquest món també és clau la transmissió de coneixement entre la gent que viu amb la mateixa intensitat la cervesa que tu”, destaca Llebaria, que assegura que una part de l'èxit és aconseguir que el consumidor noti la passió en el producte.

Publicat a:

-El Punt Avui. Catalunya Central 12-03-2016 Pàgina 25

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/949087-la-cervesa-feta-amb-passio.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui