

JORDI FORCADA ■ PROMOTOR DE LA CERVEZA ARTESANA 'NEL'

‘Nuestras cervezas son ligeras’

VICKY MAIGÉ

Los promotores de la iniciativa son usted y su mujer...

-Sí, yo soy autónomo y actualmente me dedico a la explotación de cítricos. Antes me dediqué más de 20 años a la fabricación de muebles. Junto a mi mujer Salomé, ya desde el principio, hace unos tres años, nos hemos involucrado con el proyecto de elaboración de cerveza artesana, que estamos ultimando.

-¿Cómo surgió la idea?

-Primero fue un entretenimiento, pero después decidimos perfeccionar la técnica y asistimos a cursos de elaboración de cerveza. A partir de ahí, empezamos a valorar la posibilidad de llevarlo al campo profesional. Comenzamos a viajar conociendo otros profesionales del sector y valorando las diferentes alternativas que íbamos conociendo: diferentes variedades de cerveza, métodos de fabricación... Pasado este tiempo analizamos las diferentes propuestas de mercado y elaboramos recetas. Después organizamos catas y por último decidimos hacer el proyecto para construir el obrador en Santa Bàrbara

Por el momento la producción la hacen en Logroño...

-Queríamos comenzar en Santa Bàrbara, pero debido a una serie de tardanzas, hemos comenzado en un obrador de Logroño. Esperamos que en marzo puedan empezar las obras del obrador de Santa Bàrbara, y después será cuestión de dos o tres meses. Coincidiendo con su apertura, organizaremos

PERFIL

Jordi Forcada y su mujer Salomé, ambos de Santa Bàrbara, son los promotores de una iniciativa que les ha llevado a involucrarse en la elaboración de una nueva cerveza artesana, que han bautizado con el nombre de ‘Nel’. En aproximadamente un mes, el producto ya estará en el mercado, y esperan que sea un éxito, a la vez que recomiendan un consumo responsable.



Jordi Forcada, promotor junto a su mujer de una nueva cerveza artesana. FOTO: JOAN REVILLAS

jornadas de puertas abiertas e impartiremos cursos de elaboración de cerveza; entre otras cosas. Todo lo iremos anunciando en nuestra web (en construcción) y en las redes



Las cervezas artesanas expresan mejor los gustos y aromas porque pueden beberse a un rango más alto de temperatura

sociales como facebook (Cerveza-NEL).

-¿Porqué el nombre de ‘Nel’?

-El nombre hace referencia a un bisabuelo mío. Mi mujer decidió ponerle este nombre aprovechando su oficio, porque él elaboraba vino, aceite y champaña de gran calidad.

¿Cuántas variedades de cerveza han elaborado?

-Por el momento saldremos con dos tipos de cerveza: Bàrbara y Genoveva. La primera es una cerveza rubia de 4’5% de alcohol, muy aromática y con una entrada suave con un punto de dulzura y al final un poco amarga debido al lúpulo utili-

zado. Por su parte, la Genoveva será una cerveza de trigo de un 4’4% de alcohol. Dorada de color con aromas cítricos, la entrada en boca es muy suave y fácil de beber, ligeramente ácida, refrescando al paladar rápidamente. Las dos cervezas son ligeras y fáciles de beber.

-¿Qué tienen de especial?

-Lo que diferencia a la cerveza industrial de la artesana es que la primera es de baja fermentación y en nuestro caso es de alta fermentación. Son cervezas que expresan mejor los gustos y aromas porque pueden beberse a un rango más alto de temperatura y poder así apreciar todo su carácter. Nosotros

utilizamos materias primas de primera calidad: agua, cebada, lúpulo y levadura.

¿Ya se comercializa?

-Ahora tenemos un lote que se etiquetará en breve y otro lote embotellado que está en fase de gasificación o refermentación. Dentro de un mes, más o menos, estaremos en el mercado. Mientras estemos en Logroño, empezaremos introduciéndonos en la provincia de Tarragona, y luego queremos ampliar a las provincias vecinas. Nuestra cerveza se encontrará en comercios especializados y restauración. También estaremos presentes en portales de venta directa online.