

NEREA SERRA
GINESTAR

Ginesart

Sabores innovadores en la cerveza artesana

Xavier Tora elabora cerveza artesana en Ginesart. El productor ha recibido varios premios por su proyecto, entre ellos, uno al innovador licor de cerveza

Xavier Tora se introdujo en el mundo de la producción de cerveza artesana cuando esta práctica todavía no estaba demasiado extendida. Tora se aventuró a elaborar esta bebida después de leer sobre ello en una revista especializada y tras unos años esta afición se ha convertido en un proyecto emprendedor que incluso ha llegado a recibir reconocimientos internacionales.

Según explica Tora, empezó «un poco como lo hace todo el mundo, haciendo pruebas en casa. Después de leer sobre ello quise aventurarme y me decidí». A partir de ahí, empezó a hacer pruebas y tras conseguir los pertinentes permisos, Tora montó un pequeño obrador en su casa donde produce su propia marca de bebida artesana, llamada Ginesart.

Gracias a su experiencia de muchos años en el mundo de la enología, el productor decide aplicar sus conocimientos para experimentar y así ha llegado a lanzar una nueva cerveza cada año, por la feria de Ginesart. Tora se considera una persona inquieta, a la que le gusta investigar, testear e ir probando para crear nuevos productos y sabores.

«Aunque los productos sean pequeños, ofrecemos unos 120 litros a la semana, nuestra oferta es muy innovadora, con productos muy típicos de la zona, como uva, miel o cereza. Mantener esta tirada nos permite mantener la calidad».

En la actualidad, Ginesart ofrece unos 20 tipos distintos de cervezas, además de un licor de esta misma bebida, inventado y patentado por el mismo emprendedor. Para elaborar estas bebidas de forma totalmente artesana



Xavier Tora en su obrador en Ginesart (Ribera d'Ebre), donde produce varios tipos de cerveza artesana y licor de cerveza.

FOTO: JOAN REVILLAS



INNOVACIÓN

«CONTROLAMOS LA CALIDAD CON UNA OFERTA INNOVADORA Y UNA PRODUCCIÓN PEQUEÑA»

cuando es necesario, se ayuda de otros recursos y emprendedores del territorio, como de un obrador en Vinebre, donde también acude a preparar sus productos.

«En 2014 saqué el licor de cerveza al mercado. Patenté la receta de este licor que también fabrico para terceros», detalla Tora, explicando que le gusta hacer mezclas y experimentar. «Se me ocurrió probar con la idea de crear una mistela a partir de la cerveza, así que fui probando hasta que me salió esto. Tiene un sabor dulce, se trata de algo nuevo que a la gente le gusta bastante».

En este sentido, según indica, este es uno de sus productos más reconocidos, aunque lo que más salida tiene sigue siendo la cerveza, «porque se consume de manera más rápida». Cuando Tora empezó, en Catalunya había una decena de productores.

Con el boom de la cerveza artesana, la cifra ha aumentado mucho más, aunque el emprendedor sigue adelante con su proyecto, proponiendo innovaciones como la cerveza con vermut, un producto premiado en el concurso francés 1001 degustations, junto al licor de cerveza. En el caso de la cerveza, recibió a la medalla de plata este año, mientras que el licor consiguió la de oro en 2021.

Entre los clientes de Ginesart se encuentran sobre todo particulares que compran por internet o acuden a las mismas ferias ebrenses y del Priorat, o incluso alguna en Castellón. Pero también hay pequeñas tiendas y otros negocios de alimentación como restaurantes.

De cara al futuro, Ginesart se plantea un proyecto de ampliación. La idea es construir un obrador con zona de catas, aumentar la capacidad de producción y así también afrontar la demanda actual.