

EL MUNDO DE LA

CERVEZA

artesanal

— Sergi Freixes y Albert Punsola —

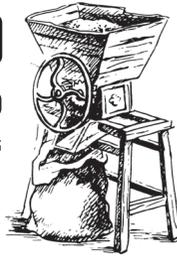
SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR



CRAFT BEER

DRY HOPPING • IPA

BIÈRES 100%



ON TAP



PALE ALE
33 cl



MALTA



IBU

TRUE BEER
BREW



BEER

STOUT
SPECIAL ALE

LAROUSSE

Dirección editorial

JORDI INDURÁIN PONS

Redacción de textos

ALBERT PUNSOLA VILAR
SERGI FREIXES CASTRELO

Ilustración y elaboración de gráficos

SERGI FREIXES CASTRELO
EDGAR RAMÍREZ (páginas: 201 a 206)
SONIA CABESTANY / FAMILY BEER (páginas: 219, 220, 222, 223)

**Diseño de interiores, maquetación,
diseño de cubierta y preimpresión**

ESTUDI FREIXES

Revisión de contenidos

CARLOS DOTRES PELAZ

Créditos fotográficos

GEMMA SILVESTRE / FAMILY BEER
(páginas: 217, 221, 222, 225)
SERGIO PADURA / PIRINEOS BIER
(páginas: 30, 32, 34, 35, 68, 69 y 70)
Ver también detalle de los créditos fotográficos, en página 248

© 2018 LAROUSSE EDITORIAL, S. L.

Rosa Sensat, 9-11, 3.ª planta
08005 Barcelona
teléfono: 93 241 35 05
larousse@larousse.es
www.larousse.es
facebook.com/larousse.es
@arousse_ESP

1.ª y 2.ª edición: 2014 · 3.ª edición: 2018

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

El editor garantiza que ha realizado todos los esfuerzos posibles para que la reproducción de las marcas comerciales y de material sujeto a copyright en la obra fuera autorizada por sus titulares. En los casos en que estos no hubieran podido ser localizados el editor quedaría exento de responsabilidad. No obstante, para cualquier notificación rogamos se dirijan a la dirección de correo electrónico que consta en esta página.

Agradecimientos a todos los profesionales que han prestado su imagen para esta publicación.

ISBN: 978-84-17273-11-8
Depósito legal: B-3940-2018
3E11

ARTE + SANA

El mundo de las cervezas artesanas es un mundo de personas con ilusión, con voluntad, con amor a su trabajo, con deseos de agradar a los demás, de cuidar los detalles, así como de innovar partiendo de la tradición. Estos discretos artistas del obrador protagonizan un fenómeno que no para de sorprender por su fulgurante ascenso y que, de momento, no da señales de remitir, sino todo lo contrario. Un cálculo aproximado, y variable según las fuentes, indica que en estos momentos puede haber en España entre 450 y 500 microcervecerías.

Cuando nos planteamos por primera vez escribir un libro sobre este mundo, tuvimos muy claro que no debía ser un catálogo exhaustivo de marcas, sino una muestra de las motivaciones y los deseos que hay detrás de las microcervecerías, de modo que fueran representativos de la creatividad del conjunto. Proponemos una selección de 50 elaboradores de cerveza que ha sido efectuada bajo dos criterios: la variedad geográfica y la diversidad de iniciativas. Hemos querido mostrar, en la medida de lo posible, planteamientos empresariales y vitales distintos entre sí.

Nuestra condición de amantes de la buena cerveza nos permitió constatar además un cambio en los gustos que también hemos querido re-

flejar en esta obra: la diversidad gana adeptos, mientras que lo estandarizado decae. Es un cambio lento, pero persistente, que se da no solo en la cerveza, sino en otros muchos ámbitos. En el mundo de la cerveza se pone de manifiesto en la apreciación de la variedad de aromas y sabores, de ingredientes naturales, saludables y de proximidad. Las microcervecerías dan satisfacción a estas nuevas inquietudes.

Durante muchas horas, hemos tenido ocasión de hablar con algunos protagonistas de esta aventura individual que es también colectiva. Todos ellos viven con gran intensidad cada proyecto personal, y a la vez han creado una red de encuentros, ferias, jornadas y otros eventos que permiten el intercambio de impresiones, ideas... y de buena cerveza.

En cada microcervecería, tan importante como el producto es la filosofía del negocio, su contexto y los objetivos de sus promotores para el futuro, sin olvidar las curiosidades y las anécdotas. Estos factores pueden llegar a ser tanto o más relevantes que los propios ingredientes. Por ello, hemos querido dejar constancia de estas circunstancias. Igualmente, hemos pretendido que el lector conociera otros aspectos, como la elaboración, la degustación, los maridajes y sus posibilidades, que ayudan a comprender y apreciar la enorme riqueza de la cerveza artesana.

Sergi Freixes y Albert Punsola

Cerveza artesana: un espíritu, una actitud10

Cerveza artesana: un espíritu, una actitud	12
--	----

Ingredientes básicos18

Ingredientes básicos: agua, malta, lúpulo y levadura	20
--	----

Agua	20
Malta.....	21
Lúpulo	22
Levadura.....	22
Ingredientes opcionales.....	23

El proceso de elaboración.....24

El proceso de elaboración de la cerveza artesana, paso a paso	26
---	----

1. Malteado	26
2. Macerado	27
3. Filtrado	30
4. Ebullición	31
5. Fermentación.....	32
6. Acabado y envasado	35

Dos grandes familias: Ale y Lager.....36

Dos grandes familias: Ale y Lager	38
---	----

Ale.....	40
Lager	48

Creadores de cerveza50

50 creadores de cerveza	52
-------------------------------	----

Un impulso que no cesa.....	52
Cómo poner en marcha una microcervecería	54

ANDALUCÍA

Tierra de Frontera	58
Maier.....	61
Son.....	64
Taifa.....	66

ARAGÓN

Pirineos Bier	68
Gisberga	71

ASTURIAS

Cotoya.....	74
-------------	----

ISLAS BALEARES

Sullerica	77
Sa Bona Birra	80

ISLAS CANARIAS

Chutney.....	83
Isla Verde	86

CANTABRIA

DouGall's	89
-----------------	----

CASTILLA-LA MANCHA

Sagra.....	93
Domus.....	96
Media Fanega	100

CASTILLA Y LEÓN

Milana	102
Arévaka	105
Aora	108
Caelia	110
La Loca Juana	112
La Real del Duero.....	114
Bizarra	117

CATALUÑA

Casa Dalmases	120
Montseny	123
Birra 08.....	127
Ales Agullons.....	130
Barcelona Beer Company	134
Ausesken	137
La Cervesera del Pedraforca	140
Keks	142
Moska de Girona	145

COMUNIDAD DE MADRID

La Cibeles	148
La Virgen	152
Lest.....	155

COMUNIDAD VALENCIANA

Badúm.....	157
Gram	159
Tyris	161
Galana.....	164
Beauty	166

EXTREMADURA

Ballut	168
Jara.....	171

GALICIA

Menduiña	173
In Peccatum	176
Peregrina	179

LA RIOJA

Mateo & Bernabé	181
-----------------------	-----

MURCIA

Grana	184
-------------	-----

NAVARRA

Naparbier.....	186
----------------	-----

PAÍS VASCO

Baias.....	190
Etxeandia.....	193
Pagoa	196

Un placer que se aprende..... 198

Un placer que se aprende: claves de la degustación..... 200

El ambiente.....	200
Los recipientes	201
El modo de servir	207
Beber y saborear	207

El arte de los maridajes gastronómicos..... 208

Juego y técnica	208
Carnes.....	209
Pescado y marisco.....	210
Soja y salsas picantes	211
Quesos	212
Chocolate y postres	213
Maridajes libres.....	213

Elaborar cerveza en casa 214

Cómo elaborar cerveza en casa (home brewing) 216

Método todo grano	218
Método extractos de malta	224
Método con kits para fermentación	225

Glosario de términos..... 228

Buenas direcciones 234

Índice analítico 242

Créditos fotográficos..... 248

Hojas de cata 249

Cerveza artesana: un espíritu, una actitud

Guía	TRADER	Guía	TRADER
282	57	CERVEZA	221
283	58	CERVEZA GUINEU - IPA AMARILLO	389
284	59	AUSTMANN BRYGGERI - AUSTMANN IPA	11
285	60	DE LEITE - ENFANT TERRIBLE	3
286	61	SOLO - SOLO KHORIATIKI	
287	62	SOLO - SOLO KHORIATIKI	
288	63	MUNKERO BRYGGERI - MUNKERO RAJAROK PORTER	
289	64	BRASSERIE D'ACHOUFFE - CHOUFFE Pk	
290	65	BRASSERIE D'ACHOUFFE - CHOUFFE Pk	
291	66	HARVESTOUN - WHEAT BEASTIE	
292	67	MIKELMESS - SOLIS	
293	68	MIKELMESS - SOLIS	
294	69	MIKELMESS - SOLIS	
295	70	MIKELMESS - SOLIS	
296	71	MIKELMESS - SOLIS	
297	72	MIKELMESS - SOLIS	
298	73	MIKELMESS - SOLIS	
299	74	MIKELMESS - SOLIS	
300	75	MIKELMESS - SOLIS	
301	76	MIKELMESS - SOLIS	
302	77	MIKELMESS - SOLIS	
303	78	MIKELMESS - SOLIS	
304	79	MIKELMESS - SOLIS	
305	80	MIKELMESS - SOLIS	
306	81	MIKELMESS - SOLIS	
307	82	MIKELMESS - SOLIS	
308	83	MIKELMESS - SOLIS	
309	84	MIKELMESS - SOLIS	
310	85	MIKELMESS - SOLIS	
311	86	MIKELMESS - SOLIS	
312	87	MIKELMESS - SOLIS	
313	88	MIKELMESS - SOLIS	
314	89	MIKELMESS - SOLIS	
315	90	MIKELMESS - SOLIS	
316	91	MIKELMESS - SOLIS	
317	92	MIKELMESS - SOLIS	
318	93	MIKELMESS - SOLIS	
319	94	MIKELMESS - SOLIS	
320	95	MIKELMESS - SOLIS	
321	96	MIKELMESS - SOLIS	
322	97	MIKELMESS - SOLIS	
323	98	MIKELMESS - SOLIS	
324	99	MIKELMESS - SOLIS	
325	100	MIKELMESS - SOLIS	



CERVESA

CERVESA

		GUSTIA	TIRADORA
72	VELKA MORAVA - ZOLOT	53	86
73	STAMM BEER - SOUR	50	87
74	AF BREW - PASSION PARTY	39	88
5	1 TOU BREW - Edition	37	89
6	BRASSEUR - Tradition	13	90
7	FARNHAM - BITTER	19	91
8	BROADWAY - ESPRIT	18	92
9	HOPKINS - PORTER	22	93
10	DAIQUOUL	30	74
11	DER	32	95
12	FLOWER	8	96
13	SALE AMERICANE	28	97
14	WIRE	51	78
15	LES TROIS	62	99
16	DRONE	400	100
17	ULLA - LU		
18	BREW		

BREW BAY - DARQ SIDE
BERTUS - CARPE DIEM
MOSKA DE GIRONA - MOSKA DE GIRONA
CERBERUS - IPA CITRA
LA SELVA SERIA - SELVA DOBI

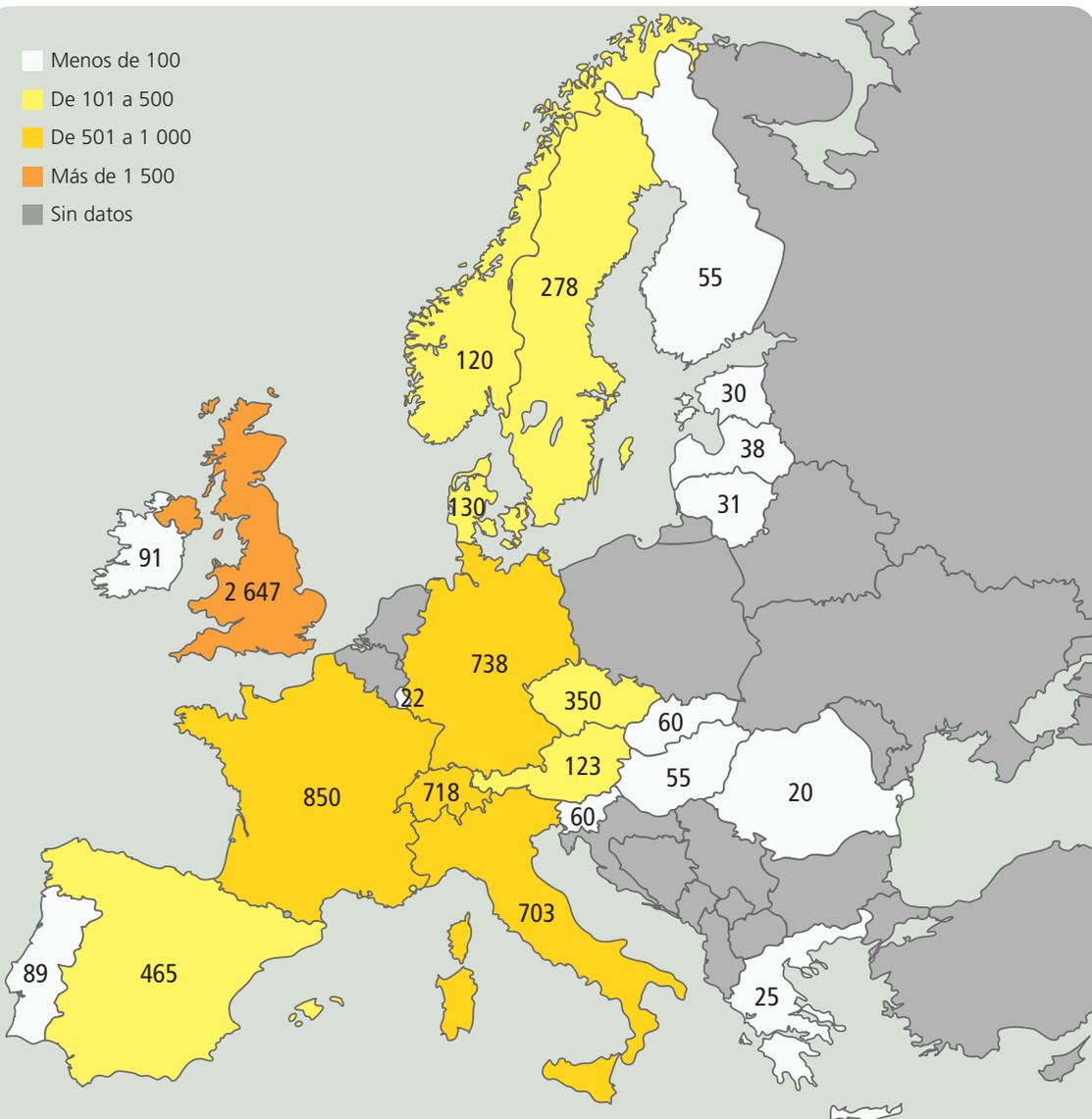
BBF SPECIAL Edition / STONE BREWING BERLIN - COFFEE M
STONE BREWING BERLIN - STONE CUI-BELGIE
STONE BREWING BERLIN - STONE GO TO I
STONE BREWING - FELTULA
UNITAS BREWING COMPANY
MORITZ SCOTCH

¿ARTESANAL O ARTESANA? Aunque ambos términos se utilizan casi de manera intercambiable, existe un pequeño matiz de significado. Los microcerveceros se refieren a *artesanal* para describir el proceso de elaboración de la cerveza bajo unos determinados parámetros, mientras que *artesana* es el adjetivo que se aplica al producto final.

Cerveza artesana: un espíritu, una actitud

La producción de cerveza artesana en España ha experimentado un gran auge durante la presente década. En 2010 el número de productores era de medio centenar, mientras que hoy la cifra se eleva a cerca de 500. Esto no se ha traducido todavía en una gran penetración en el mercado: la cerveza artesana sigue suponiendo alrededor del 1 %. Sin embargo, es innegable que algo está cambiando últimamente en el mundo de la cerveza, más allá de los números. La publicidad usa términos como malta y lúpulo con total normalidad, un recurso insólito hace tan solo unos años. Las cartas de los restaurantes empiezan a distinguir entre tipos de cervezas cuando antes las presentaban bajo una única denominación genérica. Y, quizás lo más significativo, muchos clientes piden *ales* y *lagers* de forma desenvuelta.

Al igual que ocurrió en su momento con el vino, el nivel de conocimiento sobre la cerveza está aumentando entre los consumidores. Este cambio es debido en parte a la buena acogida de la cerveza artesana que, a pesar de desarrollarse en círculos limitados, está ensanchando su influencia a través de ferias, de las redes sociales y de los contactos personales. El reparto de microcervecerías por toda la geografía nacional contribuye también a esta expansión aparentemente modesta, pero lo suficientemente sólida y efectiva como para incidir en el mundo de la cerveza y de la restauración en general.



Número de microcervecerías en Europa

FUENTE: BEER STATISTICS 2017 EDITION. THE BREWERS OF EUROPE

El informe anual Beer Statistics 2017 Edition, de la asociación The Brewers of Europe, sitúa a la cabeza al Reino Unido, Alemania y Francia en el ránking europeo, con 2 647, 850 y 738 microcervecerías respectivamente. España figura en la sexta posición, con 465.

Hay señales claras de esta influencia. Cada vez es más frecuente encontrar marcas artesanales en pequeños y medianos supermercados, e incluso en grandes superficies, compartiendo espacio con cervezas industriales nacionales y de importación. También en comercios especializados en productos gourmet y en tiendas online. Por otra parte, son muchas las micro-cervecerías que han creado sus propios *brewpubs* o puntos de degustación para dar mayor salida a su producción.

Otra señal inequívoca de que estamos ante un cambio de paradigma es el hecho de que las grandes marcas comerciales están diversificando su oferta con propuestas de cervezas especiales. Es la reacción lógica a una tendencia creciente del mercado cuyo rasgo más destacado es la preferencia por la variedad frente a la homogeneidad de la gran producción. Esta sofisticación en el gusto, con la búsqueda de nuevos matices en aromas y sabores que comporta, es también el resultado de la irrupción de las cervezas artesanas. En definitiva, a pesar de que las cervezas llamadas industriales retienen el 99% de la cuota de mercado, no están siendo ajenas al cambio generado por las artesanas y están reaccionando en consecuencia.

En los inicios del fenómeno en España parecía que iba a consolidarse una definición de cerveza artesanal. Se hicieron propuestas desde algún gremio de elaboradores y los expertos aportaron su punto de vista para intentar trazar con claridad los límites del concepto. Sin embargo, con el paso del tiempo esta tarea se ha revelado más ardua de lo previsto. La dificultad reside en el hecho de que los elementos que teóricamente deberían distinguir nítidamente la cerveza industrial de la artesana no son exclusivos. Así, un rasgo atribuido a la artesana es la ausencia de pasteurización, pero existen cerveceras industriales que elaboran puntualmente pequeñas producciones de cerveza sin pasteu-

Lo que dice la norma

Aunque está en continuo debate la definición de cerveza artesana, se publicó en el Boletín Oficial del Estado el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta en el cual define las características de la fabricación artesana:

“Fabricación artesana: Elaboración conforme a lo establecido en la presente norma de calidad, mediante un proceso que se desarrolle de forma completa en la misma instalación y en el que la intervención personal constituye el factor predominante, bajo la dirección de un maestro cervecero o artesano con experiencia demostrable y primando en su fabricación el factor humano sobre el mecánico, obteniéndose un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series, siempre y cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía.”

rizar. También se ha visto a menudo el volumen limitado de producción como una peculiaridad intrínseca de las artesanas; no obstante, algunos cerveceros que empezaron con modestos obradores aspiran hoy a aumentar su facturación y están invirtiendo para alcanzar niveles de producción mucho más elevados.

Este debate también está vivo en otros países con mayor tradición. En el mundo anglosajón, y en particular en Estados Unidos, la distinción entre *craft* y *manufactured* aplicada a la cerveza tampoco sirve para delimitar realidades completamente diferentes. La *craft beer* tiene hoy un 20% del



CATALUÑA FUE LA COMUNIDAD PIONERA EN EL SECTOR DE LAS ARTESANALES Y CONCENTRA EL MAYOR NÚMERO DE MICROCERVECERÍAS, SEGUIDA DE ANDALUCÍA Y CASTILLA Y LEÓN

mercado estadounidense, lo cual es mucho dadas las dimensiones del país. En este contexto, algunos productores que podrían ser considerados artesanales bajo ciertos parámetros son decenas de veces más grandes que industrias cerveceras españolas de tamaño mediano.

Entonces, si no es el volumen, si no es la maquinaria (muchas artesanales han abrazado las últimas tecnologías) y si no son las materias primas (muchas industriales pueden exhibir una selección exquisita de lúpulos), ¿dónde está la diferencia? La única respuesta posible es que la cerveza artesana, en general, sigue manifestando un genuino espíritu de búsqueda y de innovación para ofrecer al público algo especial. Con ello se aleja del propósito de la cerveza de consumo masivo: satisfacer a un cliente que busca un producto estandarizado.

Actualmente no existe ningún organismo del sector que englobe específicamente a todos los productores de cerveza artesana y que pueda aportar datos sobre el total de producción y consumo de cerveza artesanal en España.

La cerveza artesana explora el territorio de la diversidad y de los matices con una actitud abierta y atrevida. En ocasiones, se conseguirá un producto muy arraigado a un lugar determinado, con lo cual la cerveza se convertirá en una señal de identidad para una comunidad concreta, que puede llegar a ser incluso el barrio de una gran ciudad. En otras, se obtendrá un resultado que será representativo de la inspiración personal del maestro cervecero, quizás basada en un

trasfondo multicultural. Lo local y lo personal son factores a tener en cuenta en relación con el concepto de cerveza artesana, pero ni lo uno ni lo otro son elementos limitantes, muy al contrario, son estímulos para la creatividad.

¿Qué ocurrirá en un futuro próximo? ¿Hacia dónde evolucionará el fenómeno? ¿Acabarán desdibujándose las tenues fronteras entre la cerveza artesana y la industrial? Hoy el mundo de los productores de cerveza se puede dividir en tres grandes grupos. El primero sería el formado por las grandes multinacionales, que tienen centenares de fábricas y que venden en los cinco continentes. El segundo sería el de las grandes compañías nacionales —en ocasiones familiares—, muy vinculadas a un mercado concreto y que participan en distinta medida de la globalización. Finalmente, estarían los pequeños productores, que podrían asimilarse a la idea de artesanales.

A la cerveza artesana se la considera un producto gourmet pensada para la restauración y que se vende a través de tiendas especializadas, páginas de productos online y microcervecerías que incorporan un taproom para degustar la cerveza que elaboran.

En lo que respecta a las multinacionales, sus perspectivas son muy estables por el dominio de grandes mercados. Curiosamente, a pesar de su posición privilegiada, se han dado algunos casos de adquisición de cerveceras del tercer grupo precisamente para cubrir ese espacio que no controlan, que es el del producto con una identidad muy marcada. Algunas empresas nacionales están realizando también movimientos en el mismo sentido. Todo esto no sucedería, claro está, si no fuera porque algunos cerveceros artesanales se



FOTOGRAFÍA: JORDI BERTRAN

EL BARCELONA BEER FESTIVAL SE HA CONVERTIDO EN EL CERTAMEN DE CERVEZA ARTESANA DE REFERENCIA DEL SUR DE EUROPA, CON MÁS DE 32 000 ASISTENTES EN 2017



SEGÚN CERVECEROS DE ESPAÑA, EN 2016 SE REGISTRARON LAS MEJORES CIFRAS DE CONSUMO, VENTAS Y PRODUCCIÓN DE CERVEZA DE LOS ÚLTIMOS DIEZ AÑOS

hallan ante el dilema de crecer y consolidarse en el mercado o bien de seguir con pequeñas producciones.

Lo cierto es que este dilema es más importante de lo que parece y la forma en que se vaya resolviendo acabará por definir la evolución del escenario en su conjunto. Algunas cerveceras españolas han optado por formar parte de una compañía mayor, otras prefieren seguir trabajando para un público más reducido. Sería fácil establecer divisiones entre puristas y pragmáticos, pero la realidad es mucho más compleja. Así, por ejemplo, junto a la competición es posible pensar en una dinámica de cooperación entre marcas intercambiando conocimiento en una justa medida. Competición y cooperación no tienen por qué ser contradictorias; es más, pueden ser complementarias. El abanico de opciones puede ampliarse

con fórmulas imaginativas, como es el caso real de colaboración entre una marca industrial consolidada y una cerveza artesana para publicitarse y acceder al mercado conjuntamente.

La cerveza artesana ha superado con creces los límites temporales de la moda. Es una tendencia que ha llegado para quedarse en un momento en que la cerveza como categoría está viviendo un gran momento. Según Cerveceros de España, en 2016 se registraron las mejores cifras de producción, ventas y consumo de cerveza de los últimos diez años, y en 2017 la producción aumentó un 4,3 % y el consumo un 3 % respecto al año anterior. La convivencia entre el espíritu y la actitud artesanal, por una parte, y la dinámica industrial, por otra, puede llegar a romper dogmas en beneficio de todos los amantes de la buena cerveza.



CERVESES
• P T S E S C T •
AUSESKEN
(dels ausetans)



PEREGRINA
CERVEZA ARTESANAL



Creadores de cerveza



CERVESA ARTESANA
GRAM



Birra artesana

08



FÁBRICA



6



VISITAS



TIENDA



DEGUSTACIÓN

Birra 08

Llacuna, 165
08018 Barcelona
www.birra08.com

Conectar con la ciudadanía

Zero Vuit Brewing S.L. está compuesta por cuatro socios: Eugenio Llarás, Eva Llarás, Jaume Batlló y Jordi Poblador. Entre los cuatro realizan todas las funciones necesarias para llevar adelante este proyecto, que abarcan desde la creación de recetas y la elaboración de la cerveza, pasando por el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones, hasta la distribución del producto. Sin olvidar la asistencia a ferias, los cursos de elaboración y otros eventos pensados para acercar el mundo de la cerveza artesana a la ciudadanía. Su cerveza, Birra 08, incluye en la denominación un número que se identifica rápidamente como el código postal de Barcelona, una ciudad a la que estos elaboradores se sienten fuertemente arraigados.





100 % urbana

Desde el principio, los promotores de esta cerveza artesana tenían muy claro que su microcervecería debía ubicarse dentro de la ciudad, allí donde se desarrollan la mayoría de las actividades urbanas cotidianas, y no en un polígono de la periferia. Querían un obrador singular y cercano a la gente del barrio, el Clot, que es uno de los núcleos más antiguos del gran distrito de Sant Martí. En la época medieval, el Clot fue un lugar muy rico gracias a las huertas y los molinos situados alrededor del Rec Comtal, el antiguo canal de riego que proveyó a los habitantes del llano de Barcelona hasta principios del siglo XIX. Hoy, esta antigua zona rural es 100 % urbana y bulle de actividad, repleta de viviendas, tiendas, pequeños talleres, colegios y parques.





EL CLOT 08018

Esta fue su primera receta. Se trata de una Pale Ale con un color ambarino y de espuma densa. En este caso, se ha apostado por una monovarietal de lúpulo Fuggles, un clásico inglés, muy noble y utilizado frecuentemente en el mundo de la cerveza artesana. El Clot desprende aromas a fruta blanca, uva, melón y manzana, y ofrece sabor de maltas, pan, galletas o caramelo, para finalizar con un matiz de regaliz. Tiene 4,1 % de alcohol.



EIXAMPLE 08015

Es la segunda cerveza que lanzaron al mercado. Más sofisticada que la primera, nace de una receta más trabajada, sin ninguna clasificación estándar: es una combinación de maltas y lúpulos que gustó a los elaboradores y así ha permanecido. Combina dos lúpulos americanos, Chinook y Centennial, ambos con mucha personalidad. Tiene 6,5 % de alcohol.



BARCELONETA 08003

La cerveza Barceloneta, denominada así en honor de un barrio marítimo, uno de los más populares de la ciudad, surgió de la necesidad de los elaboradores de crear una cerveza que apeteciera especialmente en la playa. Primero se fabricaba solo en verano, pero posteriormente pasó a elaborarse todo el año. Es una Summer Ale rubia, dorada, de espuma densa y persistente, y con aromas florales de fruta que evocan el mango, el albaricoque y el melocotón. Tiene 2,8 % de alcohol.



SECRET DE LINYOLA

Esta cerveza especial de alta fermentación es fruto de la colaboración entre Birra 08 y «El Parc de les Olors», entidad que se dedica a promover la agricultura biológica y sostenible. Es una cerveza gastronómica, donde la manzanilla tiene una presencia singular y nada explosiva, a la vez que una cerveza muy fina, que integra todos los elementos en una experiencia sutil y reconocible.

«El Parc de les Olors»

Birra 08 elabora cervezas especiales en colaboración con «El Parc de les Olors», una red de parques que contribuye a impulsar la cultura de las plantas aromáticas y medicinales, con el objetivo de valorizar la flora útil mediterránea. La cerveza Lusitania es un ejemplo: se trata de una cerveza que recupera el tomillo blanco (*Thymus mastichina*), planta aromática y medicinal mediterránea cuya presencia se corresponde con los límites de la provincia romana de Lusitania. Lusitania es dorada, brillante y cristalina, con una espuma cremosa, densa y blanca, de aroma dulce, afrutado y cítrico, y toques de menta con trazas de pino y hierba de sobobosque.



Zero Vuit no quiere cambiar su vocación de cerveza local. Su primera receta fue El Clot, en honor al barrio que les acoge, con el número de código postal de la zona, 08018; luego siguieron Eixample, con el 08015, y Barceloneta, con el 08003.