

Els quatre elements

ALBERT VILAR > TEXT

Entre el 85 i el 90 % de la cervesa és aigua. Però el seu component bàsic és l'ordi (encara que alguns utilitzen altres cereals). El cereal és germinat per crear midó, que es transforma en sucre, i, seguidament, assecat amb el procés de maltejar, per aconseguir aroma. Seguidament, es barreja aquesta malta amb l'aigua. I ja tenim la base de la cervesa. El llevat n'acabarà de fer l'elaboració, transformant el producte mitjançant fermentació. Si la fermentació és baixa, la cervesa es diu *lager*, i si és alta, *ale*.

Entremig, cal acabar d'aromatitzar-la. Abans es feia amb una barreja d'herbes remeieres, coneguda com a *gruit* o *grut*. Les principals herbes del *gruit* eren el mil·fulles, l'artemisa i la murtra. També s'hi posava romaní, ginebró, sàlvia, regalèssia, gingebre, canyella, nou... Això feia que cada cervesa presentés diferents aromes i sabors dependent de la zona on es feia, de la seva situació geogràfica o del clima.

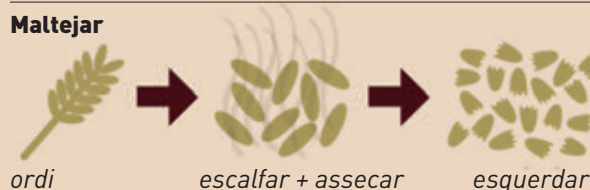
Actualment el *gruit* s'ha substituït pel llúpul. Aquest ingredient, a part d'encarregar-se de l'aromatització, també té propietats conservants i és el responsable de la retenció de l'escuma. El seu ús com a quart element de la cervesa es va estendre quan va passar a formar part de la fórmula de la Llei de puresa alemanya de l'any 1516. Enguany fa 500 anys d'aquesta llei. El llúpul també és conegut amb altres noms: boca de llop, esparga, espàrgol, espàrrec bord, herba cervesera, cervesina, escanyapoll o vidàrria.

El llúpul era l'únic element que calia importar per poder fer cervesa a les comarques gironines, fins a l'aparició de dues empreses que ja en subministren des de fa un parell d'anys. Ambdues han apostat per oferir un producte ecològic i d'alta qualitat. A més produeixen diferents varietats de llúpul, i també de pròpia. Una és Lupulina,

>> **Albert Vilardell, amb una bufanda de llúpul de la seva finca de can Tarrats, a Crespià.**



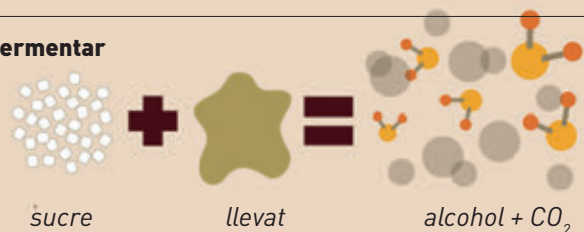
ARXIU VILARDELL



Macerar+ bullir + refredar



Fermentar



Embotellar + envellir + servir



que dirigeix Jordi Sánchez i es troba al mas Barnés, de Cassà de la Selva. L'altra és Can Tarrats, de Crespià, que porta Albert Vilardell. Ell, a més, aposta per una agricultura regenerativa o orgànica, és a dir, per un equilibri ecològic amb dos animals, la cabra de l'Albera i el cavall de tir català, que, a més, estan en perill d'extinció.

>> **Jordi Barnés, creador de Lupulina, davant del mas Barnés, de Cassà.**



ARXIU BARNÉS