



JOSEP BORRELL

Una demarcació amb més de 30 birres

S'ha creat l'associació El Tirador per promoure la cervesa artesana gironina

Moska, Atlètica, Poch's, Minera, Rufa, Popaire, Pedrablanca, Lybica... són algunes de les més de 30 cerveses que s'elaboren actualment a la demarcació de Girona. La majoria són birres artesanes que es fan a microcerveseries gironines, que van començar a aparèixer a partir del 2007. Fins i tot hi ha dos clubs cervesers en què es poden fer produccions pròpies. Davant de l'auge existent, fa dos anys es va crear l'associació El Tirador, per promoure la cervesa artesana gironina.

ALBERT VILAR > TEXT

>> Josep Borrell, creador de Moska de Girona, la primera cervesa gironina.

No fa ni deu anys, dos aficionats a les *home-brewers*, el matrimoni Josep Borrell i Sílvia Ivars, van crear a Sarrià de Ter la primera microcerveseria gironina, Birrart 2007. I un any més tard ja van començar a comercialitzar la seva cervesa, Moska de Girona, en honor a la llegenda de les mosques de Sant Narcís. Birrart 2007 produeix anualment 40.000 litres de Moska de Girona. Pot ser rossa, torrada, negra, amb poma... i algunes varietats de temporada. A més, la societat també elabora cervesa per a altres empreses gironines, com les marques Nouone, FK1, Gala de flors o Flor de Girona.

Paral·lelament a Birrart, dos amics, l'empordanès Gerard Bech i el garrotxí Pep Nogué, van decidir el 2008 entrar també en aquest sector amb la cervesa Keks, que destacava per incorporar fajol de Batet, amb l'objectiu de recuperar productes de la

terra. L'empresa, Nobeck, amb seu a Fontanilles, va començar a experimentar amb altres productes, sempre de quilòmetre zero, com el blat de moro de la Vall de Bianya, l'arròs de Pals o l'espelta de l'Alt Empordà. Amb el temps van anar deixant-ho i es van centrar només a elaborar la cervesa Volcànica per al col·lectiu Cuina Volcànica, que aplega nou restaurants de la comarca de la Garrotxa. L'any passat, el col·lectiu va decidir apostar per un cerveser garrotxí, el de la Poch's, que ha creat una nova fórmula, que incorpora, a més, el fajol de la comarca de la Garrotxa, com volia l'entitat. S'ha canviat tot i ja s'ha començat a comercialitzar, a través dels restaurants, aquest mateix any. Se'n preveu fer una producció anual d'uns 3.000 litres.

A partir de la Moska i la Keks van començar a sorgir noves microcerveseries i noves cerveses a les vuit demarcacions gironines, especialment a partir del 2013.



Birrart 2007 produeix anualment 40.000 litres de Moska de Girona, una cervesa que es diu així en honor a la llegenda de les mosques de Sant Narcís



ALBERT VILAR

També n'hi ha que se les fan fer, i altres marques —poques— han apostat més pel tema industrial, amb encàrrecs fora de la demarcació. Les principals comarques cerveseres són les dues on va començar tot plegat, és a dir, el Gironès i el Baix Empordà.

El Gironès

A la comarca del Gironès, a part de la marca Moska de Girona, n'hi ha set més, concentrades en dos municipis: a Cassà de la Selva i a Girona mateix. A Cassà trobem les cerveses Whym i Gavarra. El nom de Whym surt de les inicials dels quatre components de la cervesa en anglès. En un inici, fabricaven petits lots de cervesa a Santa Cristina d'Aro, però ara, des del nou municipi, ja repeteixen les que tenen més èxit, com el Matxo mort o la Mare dels ous. En produeixen anualment uns 20.000 litres. Gavarra va néixer de la il·lusió de dos socis per crear i dissenyar el seu propi sistema i maquinària per pro-

duir cervesa. Ofereix tres varietats: la *weiss* Els Àngels (485 m), la *pale ale* Puig d'Arques (527m) i la *porter* Montnegre (285 m).

A Girona trobem les cerveses Kerunta, Gala de flors, 1973 (König), Flor de Girona i les del grup Gro Brewers. Kerunta té el seu origen en un viatge estudiantil a Bèlgica el 2004. Dos anys més tard, van decidir començar a fer-ne i el 2014 van crear l'empresa. Kerunta era l'assentament iber que, amb els romans, es va passar a dir Gerunda. Actualment elaboren uns 3.000 litres anuals d'aquesta beguda, i en tenen diversos tipus: *blonde*, *yellow rocket* i *keeper*. Gala de flor va ser una aposta de la cuinera i especialista en botànica silvestre Iolanda Bustos, amb l'assessorament de Birrart. La cervesa, creada el 2010 i destinada al seu restaurant, La Calèndula de Girona, comptava amb flors de calèndula, saüc i hibiscos. L'any 2015, Bustos va traslladar el seu negoci al Baix Empordà, a Regencós. Flor de Girona,

>> *Alguns dels elaboradors de cerveses gironines, amb les seves creacions, a les escales de la Catedral de Girona.*



A la comarca del Gironès, a part de Moska de Girona, n'hi ha set més, concentrades a dos municipis: Cassà de la Selva i Girona



>> *El nom de Whym prové de les inicials en anglès dels quatre elements bàsics de la cervesa.*

per la seva banda, és feta per Birrart únicament per a la cafeteria i restaurant + Cub, davant la plaça Catalunya de Girona, que ofereix un bon repertori de cerveses artesanes.

Gro Brewers és un grup de persones que volien conèixer millor el món cerveser. Així, el 2013 van llogar un local i van començar a fer-ne, i van iniciar-ne la comercialització el 2015. La darrera cervesa que ha tret és Punkabra, que és una *black ipa*. Abans havien tret tres cerveses representades per un personatge: l'Escrucó Negre, John Lemond i Mari Hoppins. En aquests moments produeixen uns 4.000 litres anuals.

Girona també compta, des de l'any 2008, amb una cervesa comercial, la que es fa elaborar exclusivament el restaurant König a Bèlgica. En tenen quatre tipus, que agafen com a genèric l'any 1973, que és el de la fundació del negoci. Hi ha la *Pilsen* i la *Blanche*, que se subministren en ampolles de 33 cl, i la *Golden* i la *Black*, en ampolles de 75 cl. Anualment se'n fan elaborar uns 30.000 litres.

El Baix Empordà

L'absència de la cervesa Keks, al Baix Empordà, ha estat substituïda per un reguitzell de noves cerveses en menys de tres anys. Així, trobem l'Arrossa i l'Emporion a Pals; la Gradiva a Ullastret; la Pedrablanca a la Pera; la Montcat a Mont-ras, la Fondi a Fonteta, i la Brava a Vulpellac.

L'Arrossa i l'Emporion destaquen perquè utilitzen arròs de Pals entre els seus components. L'Arrossa és feta per Jordi Parals, familiar de l'empresa arrossera Molí

de Pals i propietari del bar musical l'Alternativa de la Bisbal. Va sortir el 2013, amb el suport de Molta Birra de la Bisbal, i aquell mateix any ja va aconseguir una medalla de plata al Dublin Craft Beer Cup. La nova aposta de l'Arrossa, que elabora uns 4.000 litres a l'any, són els barrils de cinc litres. L'Emporion, que agafa el nom de la primera moneda encunyada a Empúries, és una iniciativa d'Albert Cañadas i Joan Trias, propietari de l'empresa arrossera Avi Trias. Van començar el 2014 a redós del club Can Navarra, però ara ho fan directament. N'elaboren anualment uns 8.000 litres.

Dario i Paola van decidir convertir l'elaboració de cervesa, creada el 2009, en empresa al cap de pocs anys. És la cervesa Gradiva, que és el nom de la musa del surrealisme. Totes les matèries primeres són d'agricultura ecològica, i destaquen el blat i el llúpol gironí. Actualment produeixen uns 3.000 litres anuals, i només embotellen en ampolles de 75 cl. L'any 2014, els quatre creadors de la cervesa Pedrablanca, després de cinc anys fent-ne, van decidir formar una empresa familiar cervesera. El nom és adoptat d'una serralada del municipi. Actualment elaboren uns 150 litres mensuals, però ja tenen previst, a mitjan termini, incrementar la producció. Cadascuna de les quatre cerveses que fan reben el nom de l'estil: *Pilsen* (rossa), *Pale ale* (ambre), *Stout* (negra) i *Weizen* (blat).

La cervesa Montcat, amb tres variants, és la nova proposta que fa Carles Salgas, alcalde de Mont-ras, després de fer un curs cerveser a Madrid. La cervesa es diu Montcat, que uneix les paraules Mont-ras i Catalunya i es pot trobar al negoci de l'autor, Agromont-ras Can Pantaleu, on també es troba la microcerveseria. La producció actual és d'uns 250 litres i la seva singularitat és que



L'Arrossa i l'Emporion destaquen perquè utilitzen arròs de Pals entre els seus components



MARINA

>> *Procés d'elaboració de cervesa Marina a la seva factoria, que es troba a Blanes.*

es ven, a part d'ampolles de 33 cl, a granel, sense evaporació del gas. Fondi és una iniciativa de la família Devall, que ha aprofitat la tradició agrícola, al mas la Caseta, per crear cervesa. Aprofiten l'ordi que ells mateixos planten per crear la seva pròpia malta. Produïxen, en temporada alta, uns 1.000 litres mensuals. El nom de la cervesa és la fusió de Fonteta i ordi, i n'ofereixen tres varietats: rossa, torrada i negra.

Si una cervesa ha agafat renom és la Brava, que es fa dir inspirada en la Costa Brava. Va sorgir el 2012 a Sant Feliu de Guíxols, però ara té la seu a Vulpellac. Va començar com una cervesa artesanal, encara que ara s'aposta per una cervesa industrial, pasteuritzada i filtrada, de grans volums. Elabora, a través d'una cerveseria de Txèquia, més de 200.000 litres, que es comercialitzen en ampolles de 33 cl o en barrils de 30 litres.

L'Alt Empordà

A la comarca de la tramuntana, la primera cervesa que va sortir va ser la Rufa, el 2012, a la capital, Figueres. Seguidament n'han aparegut més, com la Nouone, a Vilafant; l'Eidosbeer, a Roses, i la Mar d'amunt, a Vilafant. La primera Rufa es diu Empordanesa, i té un complement de mel de la comarca. El 2013 es va crear la Rufa Solera, que incorpora garnatxa, i el 2014 es va fer

la Rufa Blat, que s'ha fet amb col·laboració dels flequers amb blats dels Aiguamolls de l'Empordà. Poden arribar a embotellar 1.500 ampolles setmanalment. La Rufa, impulsada per Joan Benejam i Marc Mallol, agafa el nom del núvol que sobrevola anunciant la tramuntana.

L'any 2012, Albert Pineda, que tenia una explotació de nous familiar, va decidir crear la primera cervesa de nous catalanes amb l'ajuda de Birrart. La cervesa és un producte més de la línia comercial de l'empresa. N'elabora uns 1.000 litres, que ven en ampolles de 33 cl per les fires a les quals va. Eidos, en grec antic, vol dir essència. I això és el que busca Raül Caner amb la seva cervesa. Avui fa les Eidosbeer 1, 2, 3 i 5, una cervesa feta a Bèlgica amb innovació pròpia. Actualment en fa produir uns 1.000 litres mensuals. Mar d'amunt ha fet aquest any 2016 un canvi. Després de la petita producció a Birrart, ha decidit crear la seva pròpia microcerveseria, amb una producció d'uns 800 litres. I el seu impulsor, Josep Casellas, també vol oferir xapa amb imatge corporativa.

La Garrotxa

La cervesa Poch's, de Castellfollit de la Roca, és la més coneguda de les que es fan en aquests moments a la comarca de la Garrotxa. I ara, a part d'elaborar la seva



La primera cervesa que va sortir a l'Alt Empordà va ser la Rufa, el 2012, a Figueres



DANIEL ROS

>> Daniel Ros en un dels processos d'elaboració de la seva cervesa Forca.

cervesa, fa la del col·lectiu la Cuina Volcànica. Les altres cerveses són Santa Pau, de Santa Pau; Terra Aspra i l'Artesana Besalú, de Tortellà; i Forca, de Besalú. La microcerveseria Poch's va ser creada per Francesc Casaponsa el 2011, i es troba ubicada en una antiga adoberia que es deia Can Poch; d'aquí el nom de la cervesa. Les tres que fa a l'any són la Blat, la Summer Ale i la Basalt. Amb aquesta negra ha guanyat dos anys seguits, 2015 i 2016, la medalla d'or a la Dublin Craft Beer Cup. A més, el 2015, també va aconseguir una medalla de plata amb la Blat. També fa cerveses de temporada, com la Saüc o l'Oktobertfest.

La cervesa Santa Pau és una iniciativa de Pep Arcas que va arrencar el 2013 amb dues línies de treball, a la Garrotxa i a Barcelona. Ara ha decidit fer una parada per tornar a enfocar-ho tot cap a la comarca, cap un comerç de proximitat amb un producte elaborat amb ingredients locals. El seu projecte més immediat és aconseguir fer una cervesa 100 % de fajol.

El 2013, Paco Ribera va impulsar una microcerveseria. Ubicada al mas familiar de Tortellà, va crear l'Artesana Besalú, una ambre per vendre a Besalú, centre turístic. Ara també elabora una cervesa de blat i mel. D'altra banda, en millorar l'obrador va apostar per una nova cervesa, la Terra Aspra, que és el motiu amb què és coneguda la comarca, i amb quatre tipus diferents. A més, aprofitant la Fira Artesana del poble l'octubre passat, va crear una edició limi-

>> La singularitat de la cervesa Popaire, de Blanes, és que s'elabora amb aigua de mar dessalinitzada.

tada que es deia Gossos, en homenatge al grup que hi actuava. L'etiqueta d'aquesta edició limitada va ser dissenyada pel baixista del grup, Roger Farré.

La cervesa Forca, creada el 2014, és una iniciativa de Daniel Ros, i es pot adquirir al local que té a Besalú, El Sac de Besalú, o a la Vall d'en Bas. Properament, preveu ampliar l'obrador i incrementar la producció, que ronda ara els 500 litres anuals. Li va posar de nom Forca perquè és un estri típic de la comarca. I cada cervesa té un nom de la zona. Ara té Vall d'en Bas, rossa; Olot, *ipa*, i Besalú, negra. També ha fet tiratges especials amb gust d'anís, de ratafia o de cirera, com la Besalú Màgica.

La Selva

Vidreres i Blanes són els dos punts cervesers a la comarca de la Selva. A Vidreres hi ha la Selvaseria, que és una microcerveseria amb espai públic. A Blanes, hi ha actualment dues empreses cerveseres, que elaboren la Popaire i la Marina. La microcervesa la Selvaseria va néixer el 2013 com a continuïtat d'un projecte que cinc amics van impulsar el 2009. El nom combina el nom de la comarca amb el producte. Actualment produeixen uns 18.000 litres, i entre les seves cerveses trobem una diversitat que va des de la Fresca a la Porter 1842, que és una negra exclusiva amb aroma de ratafia. També fan cerveses de temporada, com la Cagatió.

La Popaire és un projecte que van tirar endavant Kristian i Elisenda el 2009. El nom el van agafar de l'ofici que feia en Kristian abans de reconvertir-se en cerveser, pescador de pops. Actualment, Cerveses Popaire produeix uns 40.000 litres anuals, entre les quals trobem Escuma de mar, Pop roquer, Tinta de pop, Escòrpora o Tramuntana, a part de creacions limitades, com Garrofa porter, Treumal, Tramuntana cuvée o Imperial garrofa. Una singularitzat d'aquesta microcerveseria és que fa servir aigua de mar dessalinitzada. L'any 2010 va aconseguir el premi Iniciativa Emprenadora de la Selva. A més, han aconseguit una medalla de plata amb Tinta de pop i una de bronze amb Garrofa porter en el Campionat Nacional de Cervesa. La Tramuntana, d'altra banda, ha aconseguit el primer premi en diferents concursos populars.



POPAIRE

A Vidreres hi ha la Selvaseria, que és una microcerveseria amb espai públic



L'any 2010, els germans Kevin i Josep Andreu McCarry, que feien cervesa a casa seva, van decidir crear una microcerveseria, la Brewers Brothers, que va començar a fer cervesa el 2010. Li van posar Marina per la seva referència marítima i pel nom de la filla d'un dels germans. Actualment produeixen uns 60.000 litres anuals. Les seves cerveses han guanyat diversos premis. Entre les seves creacions, destaquen la cervesa Vinya Hop, que està elaborada amb un percentatge de most de vi orgànic de primera premsada d'un celler empordanès i fermentada amb llevat de cava.

El Ripollès

La comarca del Ripollès compta només amb dues microcerveseries, però molt implantades: La Calavera, entre Ripoll i Sant Joan de les Abadesses, i la Minera, entre Sant Joan les Abadesses i Ogassa.

La Calavera pertany a la cooperativa de treball Riembaud, que també té un restaurant, La Barriconca, que ocupa una masia del segle XV, Ca l'Arenys. El restaurant es va crear el 2009, i l'any següent van impulsar la microcerveseria, que ofereix, des del 2011, unes quantes cerveses força especials, i algunes de limitades, com les cerveses amb ceba de Figueres o amb llaminadures. El 2015 van aconseguir el primer premi de cervesa a la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu. Actualment produeixen uns 12 hectolitres.

La Minera, que agafa el nom del passat miner de la comarca, és un projecte de dos

amics, Jordi i Josep Maria, que va començar el 2013. Tenen l'obrador a Sant Joan, però algunes cerveses, especialment lots reduïts i receptes especials, acaben de madurar dins de la mina Juncadella de carbó d'Ogassa. Elaboren uns 36.000 litres anuals de cervesa, amb dos tipus de cervesa permanent, l'Avet i la de Carbó, i després una sèrie de temporada, com Bonaplata, Tardor i Eròtica. Les ampolles són totes de 50 cl.

El Pla de l'Estany

A la comarca del Pla de l'Estany hi ha dues cerveses artesanes, que tenen una certa relació. L'Atlètica de Banyoles i l'FK1, de Palol de Revardit. L'any 2006 es va crear l'Atlètic Club Banyoles. Per autofinançar-se es va decidir, el 2008, a través de socis, jugadors i junta, sota la batuta de Ferran Vila (jugador, directiu i sommelier), crear una cervesa ar-

>> A l'esquerra, els creadors de la cervesa Minera, Jordi i Josep Maria. A la dreta, l'elaborador de la cervesa Poch's, Francesc Casaponsa, que ha aconseguit diversos premis a l'estranger.

>> L'Atlètica va sorgir per autofinançar un club esportiu de Banyoles.



L'Atlètica de Banyoles i l'FK1, de Palol de Revardit, són les dues cerveses del Pla de l'Estany



LYBICA

>> *Lybica, la primera i única cervesa de la Cerdanya.*

tesana, que s'elabora a Birrart. Els seus beneficis es destinen a l'esponsorització del club, és a dir, al pagament com a patrocinador oficial més la compra de l'equipament esportiu. L'any 2013 es va crear l'empresa per comercialitzar-la. Elabora uns 5.000 litres anuals, i l'any 2008 va quedar en segon lloc en el concurs de la Fira de Jafre.

Posteriorment, Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta, va decidir crear la seva pròpia cervesa per al seu negoci, que gestiona amb el seu germà, el xef Jaume. Van crear així la cervesa FK1, com a complement al negoci gastronòmic. En fan un tiratge anual d'uns 500 litres, unes 1.500 ampolles. També fan el seu vi, el seu cava i el seu vermut.

La Cerdanya

La comarca de la Cerdanya gironina també té la seva cervesa, la Lybica. Es fa a Llúvia, i el seu nom prové de la denominació del municipi durant l'època romana, Iulia Lybica. Inicialment, la cervesa s'elaborava en un obrador cerveser austríac i era per al consum propi del negoci de restauració del creador, Josep Pous. Ara, però, ha creat una microcerveseria per elaborar-la al mateix establiment, i en produeix uns 9.000 litres anuals. Fa dos tipus de cervesa: *ale*, per a barril, que és forta, afruitada i amb poc gas, i *lager*, amb ampolla, que és més suau.

Desaparegudes

En pocs anys, el nombre de microcerveseries i cerveses gironines s'ha incrementat de manera exponencial. Tot i l'èxit i els pocs anys transcorreguts, ja han desaparegut algunes microcerveseries i/o cerveses de la demarcació. Són els casos de les cerveses Keks, que elaborava set variants, però tam-

bé de Dedues, Pingüí, Aurea Beer i les de Molta Birra. A més, en aquests moments, es troben aturades, per mirar de donar un nou enfoc, les microcerveseries Associació Cervesera Malapècora i la Picocervesera.

El 2008, Pere Bartomeu va impulsar, des de Sant Esteve d'en Bas, a la Garrotxa, la cervesa Dedues. L'any 2013 va decidir fer el salt als Estats Units, amb les cerveses Original i Tocatta. També feia les cerveses Andante i Santa Margarida. Però l'empresa no va acabar de reeixir. I el mateix li va passar a la Pingüí, creada el 2011 pels propietaris del restaurant Atzar d'Olot, inaugurat un any abans. Li van posar aquest nom per considerar que representava un producte elegant i refrescant. Estava elaborada a partir d'un procés natural i artesanal amb espècies africanes i productes europeus. El negoci va tancar i, amb ell, la cervesa. Una altra cervesa que ja no existeix és l'Aurea Beer, de Blanes, creada el 2010. També han desaparegut les cerveses que elaborava Molta Birra de la Bisbal d'Empordà, la Revolution Ipa i la Porter Molotov.

L'Associació Cervesera Malapècora, amb seu a Cassà de la Selva, va sorgir el 2014 amb la idea d'oferir una cervesa artesana i rural, la Malapècora. El nom li ve perquè a la primera cocció que van fer van utilitzar llana per controlar la temperatura. I llana és el que té la pècora, l'ovella. Tenien sis varietats: Burxa, Goladellop, Ploma, Brisa, Calma i Malgirbada. Però ara li volen donar un nou enfoc i, mentre, han decidit convertir la seu, al mas Frigola, en un club cerveser, on encara es pot degustar la Malapècora. La Picocervesera, creada el 2013 a Girona, feia diverses cerveses, com Mister Marshall, Rutlla i Tots Sants, si bé la més coneguda era La Imperdible. Els seus impulsors ho tenen ara tot aturat perquè s'estan replantejant el projecte.

Clubs, associació i bars

El club cerveser de la Malapècora es diu Cervesers de can Bestiola. Un club cerveser és una entitat privada formada per socis que acorden autoproduir cerveses artesanes i compartir les despeses. El primer club cerveser gironí va ser Can Navarra, de Bordils, que es va fundar el 2013 amb dotze persones. Actualment compta amb 84 socis. Al llarg de l'any s'arriben a degustar

>> *Un moment de l'assemblea general de Can Navarra, el primer club cerveser de Girona.*



CAN NAVARRA

La Lybica es fa a Llúvia i és l'única cervesa de la Cerdanya. El seu nom prové de la denominació del municipi durant l'època romana, Iulia Lybica



>> *El club cerveser la Malapècora, que té el local a Cassà de la Selva.*

35 estils de cervesa. Són fetes pels socis i després tothom les pot adquirir, sense cap comercialització. Cada mes hi ha un lot de cerveses. Se'n fan tast, i les més ben puntuades pels socis es mantenen, com ha passat amb King kong, la Gavarra, la Garrofera, la Panotxa, Cydònia...

El 25 d'abril del 2014 va aparèixer l'associació El Tirador. És una entitat sociocultural que té com a únic objectiu la promoció de la cervesa artesana gironina, a més de difondre les qualitats i els seus mètodes d'elaboració. L'entitat compta amb el suport de Jordi Roca i Alfons Bonet, del Cellar

de Can Roca. El 2014 va organitzar la Fira de Cervesa Artesana i Restauració de Girona amb els establiments de la plaça de la Independència, que s'ha repetit novament aquest any, entre el 15 i el 17 d'abril, i la G-Birra, amb la complicitat de bars i elaboradors de cervesa artesana. Entre els bars amb cervesa artesana de Girona trobem el B12, + Cub, Vbeure, Catalano Taverna o El Primer Glop. I si en volen comprar, d'aquí, o d'arreu del món, hi ha dues grans botigues. Per un costat la Microcerveseria de Porqueres, on també es pot aprendre a fer cervesa i adquirir tot el necessari per fer-ne. Per l'altre, 5 Titius d'Olot.

>> *Un moment de la segona edició de la Fira de Cervesa Artesana de Girona.*

Albert Vilar és historiador i periodista.



ALBERT VILAR

El Tirador és una entitat sociocultural que té com a objectiu la promoció de la cervesa artesana gironina, i difondre les qualitats i els seus mètodes d'elaboració