

«Només la qualitat garanteix el futur de la cervesa artesana»

Entrevista a Josep Borrell

SALVADOR GARCIA-ARBÓS > TEXT I FOTOS



>> Steve Huxley, Josep Borrell i Silvia Ivars.

Josep Borrell és el president del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (Gecan). Fill de Torroella de Montgrí, juntament amb Sílvia Ivars és el propietari de BirrArt, fàbrica de cervesa de Sarrià de Ter, una de les més importants de les comarques gironines. Va començar com a *homebrewer*, que vol dir elaborador de cervesa casolana, el 2004. El 2006 va pensar que ho feia prou bé com per llançar-se a la piscina i va començar a moure els fils per fer-se fabricant professional. I va fundar BirrArt, a Sarrià de Ter. El 2008, amb tota la paperassa, va treure la primera *Moska*, al mercat.

—BirrArt és la fàbrica de cervesa artesana més antiga de les comarques gironines, suposo?

—Tinc el registre número 2 de l'Impost sobre l'alcohol en cervesa. I no tinc el número 1 perquè aquest el tenia l'Skol, a Breda. A Llúvia, que van començar abans que jo, tenen el 3.

—Quant costa produir una cervesa?

—Produir un litre de cervesa de gamma bàsica, de 4 a 6° amb de 20 a 30 d'IBU —unitat internacional d'amargor,

propietat aportada pel llúpul— té un preu de cost de 80 cèntims a 1,5€. Si mires el preu d'una *mitjana* envasada, hi has de sumar una despesa fixa de prop 0,3€: l'ampolla costa 15 cèntims; el tap, 2; l'etiqueta, 8, i 30 cèntims la caixa de cartró de 12. Han de ser més cares per nassos.

—Steve Huxley, mític apòstol de la cervesa, insistia que la clau de la cervesa és l'aigua.

—El punt de partida ha de ser sempre una bona aigua. La de Girona, Salt i Sarrià és boníssima perquè baixa del Pirineu pel Ter; amb un tractament senzill, la desclores i elimines altres impureses que hi puguin quedar i ens queda com una aigua de font. Tot i així, és sempre recomanable adequar l'agua al tipus de cervesa que es vol fer.

—Tenim l'aigua bona, però, en canvi, tret d'algun llúpul, la resta de la matèria primera, llevats i malts, tot és d'importació. Ningú s'ha atrevit a obrir una planta per fer el malt?

—Certament, no tenim producció de matèria primera, encara. Primer, hi ha d'haver una colla de cerveseries estabilitzades amb 10 anys d'experiència i de producció continuada abans d'obrir una malteria rendible i competitiva. Una altra cosa és el llúpul.

—Ja hem començat amb dos productors de llúpul.

—Són dues empreses joves: Lluropolina, de Cassà de la Selva, i Can Tarrats, de Crespià.

—I els llevats, què?

—Aïllar un llevat autòcton viable és complicat.

—La universitat us hi podria ajudar.

—Seria molt interessant fer un conveni amb la UdG, l'IRTA o amb algun altre laboratori de microbiologia perquè aïllés cultius de llevats propis. Aquí només n'han aïllat els d'Agullons, a Mediona, a l'Alt Penedès, i el tenen patentat. És com el llevat mare del pa. El que fem alguns és recuperar llevats de les elaboracions i reutilitzar-los diversos cops les generacions següents. Els llevats són l'últim pas, però el pas millor si vols fer una cervesera amb personalitat pròpia.



—**Tot apunta cap a un bon futur per a la cervesa artesana.**

—Només la qualitat garanteix el futur de la cervesa artesana. I també cal tenir una fàbrica amb una capacitat mínima de 450 a 500 litres per producció. Tot i això, ja es munten fàbriques més grosses, de 800 a 3.000 litres per elaboració.

—**Fins a quin punt ajuden els *brewpubs*?**

—Tot depèn de com plantegin el negoci. El *brewpub* és un restaurant, que també serveix la seva cervesa que elaboren allà mateix; si fan producció per vendre a fora del seu local, perfecte. A Barcelona se n'han oberts alguns d'importants. Una altra cosa són les cerveteques, locals on es concentren els aficionats a la cervesa, molts dels quals n'elaboren de casolana. El que és una virtut pot ser un desavantatge. Moltes birrateques competeixen per veure qui té més sortidors i més nombre de cerveses de tot el món, fet que sovint va en detriment de les produccions locals, ja que la gent sol valorar més el de fora.

—**Tanmateix, es percep un creixement del consum de la cervesa artesana.**

—Ho anem fent: Una empresa necessita créixer de mica en mica. Moska vol arribar als 500-600 hectòlitres anuals.

—**Cap a on voleu créixer?**

—Sóc d'aquí i vull créixer aquí i fer una cervesa d'aquí. No vull anar a Lleida a fer la competència als seus productors locals, ja que això m'obligaria a pasteuritzar-la. I la gràcia de la cervesa artesana que sigui viva, sense pasteuritzar. A part d'això, pensa que les cerveses no pasteuritzades, si han de viatjar molt, necessiten canals de distribució en fred, com els làctics frescs o la carn.

—**Però venen a Barcelona i també n'exporteu.**

—Tots depenem de Barcelona. Un 30 per cent de les meves vendes són a Barcelona. El 60 per cent, a les comarques gironines, i el 10 per cent restant va a l'exportació, a Itàlia o a Madrid. També veng a Lleida, però és testimonial.

>> *Josep Borrell és el president del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (Gecan) i propietari de BirrArt, fàbrica de cervesa de Sarrià de Ter.*

—**El Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural de Catalunya, que presidiu des del 2014, representa tots els petits fabricants?**

—Hi ha més d'una trentena d'associats, de la vuitantena de registres sanitaris a tot Catalunya. Molts no saben que existim i, per això, fem campanyes per captar socis. Els associats tenim una producció de 15.000 hectòlitres anuals, equivalents al volum de Damm un sol dia.

—**Malgrat el creixement i la forta presència sou petits.**

—Entre associats i no associats, la cervesa artesana a Catalunya representa el 0,3 per cent de la producció de cervesa a Catalunya. Hem crescut però tenim molt de camí per córrer.

—**El Gecan va néixer per defensar les microcerveseries artesanes.**

—Vam néixer el 2011 per fer pinya i defensar la nostra independència respecte dels grans productors. Actualment el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i el Gecan estem enllestitint la regulació del producte i del sector, una eina sens dubte vital. A més de treballar amb duanes per a l'adequació de la llei d'impostos especials de petites cerveseries, hi ha una directriu europea que regula els impostos especials dels fabricants de cervesa, en què els independents tenen un rebaix, que Espanya encara no ha aprovat.

—**Com defineix un cerveser independent, la UE?**

—És fabricant independent el que produeix menys de 200.000 hectòlitres anuals i que no està participat per cap cervesera de les grosses. Zaragoza, fabricant de Moritz, que és la més petita de les industrials de tot l'Estat espanyol, té una producció de dos milions d'hectòlitres anuals.

Salvador Garcia-Arbós és periodista.