

Els colors del vidre

ALBERT VILAR > TEXT

Les cerveses gironines són totes envasades en ampolles de vidre —que és el recipient que manté la cervesa fresca més temps— o en bidons. I el vidre de les ampolles és, en tots els casos, a excepció de la Lybica, de color marró, també anomenat topazi o ambre, com la gran majoria de cerveses d'arreu del món. I això es fa perquè l'ampolla ambre és la que deixa passar menys la llum, que, juntament amb l'oxigen, és una gran enemiga de la cervesa. Per això, es recomana que les ampolles es desin dretes, ja que així hi ha menys àrea de superfície entre el líquid i l'oxigen interior. El vidre marró deixa passar només entre un 2 i un 7 % de llum, mentre que en el verd el percentatge és del 33 al 50 % i, en el blanc, del 83 al 90 %.

Els cervesers van utilitzar vidre verd davant l'escassetat de vidre marró durant la II Guerra Mundial. Però, actualment, existeixen recobriments que bloquegen els raigs solars, independentment del color del vidre. Els raigs solars, en concret els ultraviolats, descomponen els àcids del llúpol. Tot i això, el vidre verd, però, és el que permet fer més reciclatge, en un 80 %, cosa que no passa amb el marró, en què només es recicla el 60 %... I ja no diem el blanc, que no supera el 20 %. Per això, tot i que aquí es recicla el vidre sense tenir-ne en compte la tonalitat, a alguns països europeus, com Suïssa o Alemanya, el reciclatge de vidre es fa diferenciant pel color.

A part del color, les ampolles de les cerveses gironines tenen altres característiques comunes. En concret, la forma i el volum. La forma de l'ampolla de cervesa era originàriament, segons la norma alemanya de 1956, l'*Steinieform* o *Stubbi*, que encara es manté en algunes cerveses d'abadia. Però les formes que s'han imposat —també entre les ampolles gironines— són la NRF, la Vichy i la Craft.



I respecte al volum, totes aposten per una capacitat del terç de litre (33 cl). A Catalunya, ara aquesta és la mesura més normal. Abans era més corrent la de 25 cl o 20 cl (el quinto). Tot i això, a Europa, on eren habituals les ampolles de 33 cl, ara comencen a apostar per envasos de més capacitat. Així, ja apareixen de manera normalitzada ampolles de 50 cl o de 66 cl. Aquesta moda comença ja a arribar a casa nostra. Per exemple, Minerva embotella només en ampolles de mig litre. I altres ho fan alternativament, com Whym. També s'està apostant molt per ampolles de tres quarts, com fa Gradiva.

A part de l'ampolla, els gots per beure la cervesa també tenen les seves singularitats. D'entrada, són tots de color blanc, per poder apreciar la cervesa amb la vista. Però la cosa canvia radicalment quan parlem de la seva forma. S'estan perfilant gots especials per a cada tipus de cervesa: la de blat, la negra... I moltes cases tenen el seu propi got o en recomanen algun de concret per degustar el seu producte. Així, la Lybica i l'Atlètica aposten pel got flauta; Marina i la Selvaseria recomanen el nonic, i la Calavera, la pinta.

>> *La majoria de les ampolles de cervesa són marrons, però també n'hi ha de blanques i verdes. Tots els gots solen ser blancs.*

