

Judit Cartex

Vicepresidenta del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (Gecan)

“A Catalunya vam crear l'any passat 1.054 cerveses diferents”

● Judit Cartex és una apassionada productora i difusora de la cervesa artesana, un sector que es troba en un moment d'efervescència amb més d'un centenar de productors a Catalunya



Cartex, a la fàbrica del Garage Beer, a l'Eixample de Barcelona ■ JUANMA RAMOS

Rosa M. Bravo
BARCELONA

Quan va néixer a Catalunya el sector de la cervesa artesana?

El situem entre fa 12 i 15 anys. És una tendència que hem importat. Als EUA ens porten trenta anys d'avantatge i països de tradició cervesera han redescobert la cervesa artesana. Aquí no hi havia res. El tret de sortida va ser l'arribada, fa 14 anys, de Steve Huxley, un anglès que va venir a Barcelona, va obrir una cervesera artesana a Gràcia i va començar a fer tallers. Al seu voltant es va generar un petit sector. Es van començar a muntar les primeres fàbriques amb registre sanitari cap al 2006. Ara estem en un moment molt dolç, en una dècada s'han obert fàbriques productores, bars, moltes fires i el Barcelona Beer Festival, que farà deu anys l'any vinent, els mateixos que el Gecan [el BBF havia de celebrar aquest cap de setmana la novena edició, però ha estat cancel·lat pel coronavirus]. Hem vist que cal una regulació específica,

perquè funcionem molt diferent del que es coneixia com a cervesa. S'ha de legislar per a nosaltres i s'ha aconseguit prou.

Què heu aconseguit?

Demànem que els impostos especials sobre l'alcohol ens tractessin com a petita indústria. S'ha obtingut alguna diferència i estem prou contents, però s'ha d'aconseguir molt més, tot i que amb la burocràcia costa molt. Amb la Generalitat hem aconseguit coses com consensuar una guia de bones pràctiques d'higiene per a petita indústria cervesera que qualsevol inspecció de sanitat té en compte. Una altra pota del gremi és la formació que oferim.

Quantes cerveses artesanes hi ha a Catalunya?

L'any passat vam crear 1.054 cerveses diferents entre 105 productors. La varietat és brutal. Tradicionalment es feien tres estils, la rossa, la torrada i la negra, i nosaltres fem cerveses a mida, que és el sentit de l'artesania, que passa per la creativitat i la passió, i voler sor-

prendre. Hi ha de tot: des de la cervesa sense alcohol o les molt fresques de 3 graus fins a cerveses d'11, 15 i 17 graus, envellides en bota. De tots els estils: àcids, amargs, dolços, secs, molt caramel·litzats... Algun dia tindrem un estil propi català.

Com seria aquest estil català?

M'imagino una cervesa fresca, de no gaire graduació, però amb molt sabor i molta aroma, divertida i simpàtica. També hi hauria una versió prèmium en bota, perquè som un país de vi i hem d'aprofitar les aromes que dona la bota a la cervesa.

Què demana el consumidor que arriba nou a aquest món?

Una rossa no gaire complicada. Quan es fa una mica expert demana una IPA, on el llúpol és el protagonista. L'IPA té tots els registres, des d'una d'amarga i molt seca fins a una de molt dolça i aromàtica, i per això crec que triomfa tant. Les àcides estan experimentant un creixement molt important, és una cervesa molt de vermut. També estem tornant als estils clàssics

com la cervesa belga molt caramel·litzada o la *real ale* típica de qualsevol *pub* d'Anglaterra, però *revisitades*, molt adaptades als nous llúpols que s'han creat.

Tot el llúpol ve de fora o ja se'n conrea a Catalunya?

Aquí és incipient, els més de moda són els de Nova Zelanda i els Estats Units. Però estan sortint tres o quatre coses molt interessants a Lleida, Girona, i també cultius portats per catalans a Navarra i Lleó. Els cervesers ens hem d'animar a provar aquestes varietats perquè aleshores sí que podrem dir que és una cervesa totalment local.

Com va arribar a la cervesa?

El primer record que en tinc és en clau femenina a casa meva. La meva àvia i la meva mare els diumenges s'obrien una Xibeca i algun glopet queia. Als 15 anys vaig demanar als Reis una caixa de Voll-Damm, molt racionada. Sempre he pres cervesa d'exportació perquè em satisfia poc la *normal* i vaig començar a investigar i a fer cervesa per a mi. Amb dues persones més em

vaig animar a muntar una petita cooperativa el 2012. Vam fundar la marca Cervesa Barra.

I ara és una de les productores del Garage Beer.

Som cinc. Fem quasi 500.000 litres a l'any. És una de les grans de Catalunya. Traiem una mitjana de tres o quatre cerveses al mes, noves, revisitacions o col·laboracions amb amics de Catalunya, d'Espanya i de fora. Això ens ajuda molt a aprendre noves maneres de fer. És artesania pura i és preciós.

Moltes cerveseres industrials s'hi han sumat i ja ofereixen varietats artesanes.

Em sembla molt bé; si ho fan bé, és positiu, són forts, arriben a tot arreu i la poden popularitzar. Em sorprèn que no ho hagin fet fins ara..., potser nosaltres hem estat l'espurna. Les cerveses especials que fan les cerveseres industrials no són les més barates, i això ens ajuda a explicar la diferència de preu de l'artesana. No és que sigui un producte més car, és que costa més diners fer-la. ■

TAPES
AMANIDES
HAMBURGUESES GURMET
FRANKFURTS
ENROTLLATS

cèntric
BANYOLES

Plaça Major, 41 - Banyoles - www.tastumgrup.com

L'ATENEU
ÉS CASA
TEVA!

Tens més de 170 entitats al teu abast

Federació d'Ateneus de Catalunya
www.ateneus.cat

COSTA
1962

Moda home-dona

Sant Josep, 52 - Tel. 93 798 61 03
www.costa1962.com
MATARÓ