

## Cervesa d'alçada

*'Boris Craft Beer' és una cervesa artesana andorrana que destaca per la qualitat de les seves matèries primeres.*



L'aigua és un dels components bàsics de la cervesa. Si volguéssim muntar una cerveseria ho fariem on fos el més natural possible i de la més alta qualitat. Així ho van pensar a **Boris Craft Beer** al crear la seva cerveseria a La Cortinada (Andorra), un poble que forma part de la "Ruta de l'Aigua" situat a 1335m d'alçada, on l'aigua és tractada amb llum ultraviolada i té una puresa excel·lent.





---

*Boris Craft Beer Andorra White Ale. Foto: Chicken Beers.*

Aquest projecte va néixer al 2015, al *brewpub* **Era Bauró**, a Andorra la Vella, on a part de servir tapes, el reclam va ser l'elaboració de cervesa artesana pròpia. La bona acceptació va fer que ràpidament quedés massa petit. Aquest fet i la seva passió cervesera, els va portar a prendre la decisió d'assentar-se a l'actual seu a La Cortinada, on avui dia es treballa amb una producció aproximada d'uns 20.000l. /any, tot i que ja tenen previst una ampliació.





---

*Local Boris Craft Beer. Foto: Chicken Beers.*

**Teresa Ribó, Miquel Giró i Joan Armengol**, com a productors, tenen molt clar el concepte de cervesa artesana: ingredients km0 i d'alta qualitat, així s'asseguren un producte final excel·lent.





---

*Boris Craft Beer Andorra Golden Ale. Foto: Chicken Beers.*

Les tres cerveses fixes en ampolla a la fabricació són la *White Ale*, de blat estil alemany amb aromes a pa o plàtan i molt refrescant; la *Golden Ale*, una cervesa aromàtica i afruitada i una amargor suau; i finalment una *Brown Ale*, una cervesa torrada amb cos, amb gust de cafè i caramel.







---

*Ampolles de Boris Craft Beer. Foto: Chicken Beers.*

Com a bons cervesers, fan allò que tant els agrada: elaborar altres tipus de cervesa. Per tastar-les caldrà passar pel seu establiment. Nosaltres vam tenir l'oportunitat de tastar una IPA molt equilibrada, una cervesa amb sabors cítrics i una amargor lleu però que quedava en boca. A veur amb què us sorprenen quan hi aneu!





---

*Logo Boris Craft Beer. Foto: Chicken Beers.*

Al seu establiment també podem conèixer tot el procés de fabricació de la cervesa i veure aquest procés directament a través del vidre mentre estem asseguts a la taula prenent una de les seves varietats.





---

*Elaboració Boris Craft Beer. Foto: Chicken Beers.*

Des de **Boris Craft Beer** li donen molta importància al maridatge de la cervesa. És per això que per a afavorir aquest vincle gastronòmic es fabrica en format de 75 cl, així podem acompanyar una *White Ale* amb pollastre o brètzels, una *Golden Ale* amb embotits, patates fregides o fruits secs, o decantar-nos per una *Brown Ale* amb a una carn amb salsa, estofat o un pastís amb xocolata.



---

*Packaging Boris Craft Beer. Foto: Chicken Beers.*

Per cert, no us perdeu l'origen del nom, una gran història per llegir aquests dies d'estiu!



*Establiment Boris Craft Beer. Foto: Chicken Beers.*