

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.