

Cervesa Màger, Premi Innovació als Barcelona Beer Challenge 2022

El projecte cerveser liderat per Aleix Puig neix al 2019 a La Llacuna, i es basa en l'elaboració de cerveses de forma natural, amb tècniques ancestrals



Aleix Puig, fundador de Màger. | Barcelona Beer Challenge.

Dolça Sour. Aquest és el nom de la cervesa amb la què la cervesera catalana Màger ha aconseguit el **Premi Innovació Molina for Brewing**, al **Barcelona Beer Challenge 2022**, celebrat dissabte passat, en la tercera jornada de la InnBrew, The Brewers Convention. El guardó, creat al 2020, pretén destacar i posar en valor la creativitat i la innovació en el procés creatiu de la cervesa. I és què, el sector de la cervesa artesana en el nostre país, és relativament jove, però ja ha captivat a moltíssima gent, en part i gràcies a aquesta creativitat, que sorprèn i enamora als amants de la cervesa, i que cada vegada més, captiva també als amants de la gastronomia.

Dolça Sour és una cervesa amb estil propi, el denominat, "sweet sour", un estil amb el què els cervesers de Màger volen "retre homenatge a les tradicions familiars passades i als nostres avantpassats, on elaboraven a les masies un vi dolç? en calderes, a base d'una reducció? del most i concentració? de sucres". Anomenat "vi bullit" o "vimblanc", e?s una elaboració molt antiga i quasi desapareguda, la qual han recuperat ara, en part, **Aleix Puig**, mestre cerveser i fundador de Màger. "Nosaltres, n'hem fet la nostra versió?, portant-la a les nostres mate?ries

primes de la cervesa", assegura. El resultat, una cervesa dolça elaborada a partir de maltes de blat i d'ordi. Una beguda gourmet per a disfrutar-la tant en una sobretaula com també en un aperitiu, o bé per gaudir-la lentament.



Aleix Puig, amb el Premi Innovació Molina for Brewing. Foto: Barcelona Beer Challenge.

Procés d'elaboració artesanal i ancestral

El procés d'elaboració de Dolça Sour es divideix en dues parts, sempre partint d'una base de maltes i dels ingredients comuns de l'elaboració de la cervesa:

La primera fase, consisteix a preparar un most, seguint el procés comú d'elaboració de cervesa, buscant una alta densitat per portar a ebullició. Una vegada en ebullició, segueixen



els mateixos processos tradicionals, afegint una petita quantitat de llu?pol com a conservant, sense buscar amargor, ni gust, ni aroma. Una vegada fermentada, aconsegueixen una cervesa a?cida i d'alta graduacio?, d'uns 14%.

En la segona fase, elaboren un altre most en paral·lel, amb la mateixa base de maltes, on sera? bullit durant un llarg proce?s, de 3-4 hores aproximadament, fent una concentracio? de sucres i evaporant l'aigua fins a reduir-lo a la meitat, aquest moment e?s clau, porque? es decidira? la quantitat de sucres desitjada i el punt de dolc?or. Per aturar l'evaporacio?, en plena ebullicio?, afegeixen la quantitat desitjada de cervesa ja fermentada de la primera fase i la fan arribar en conjunt quasi a l'ebullicio?, nome?s per a esterilitzar-la de llevats i bacteris. Posteriorment, passats nome?s 15 min passen al refredat i envasat.

El resultat és una beguda dolça elaborada a partir de la cervesa, amb caràcter de malts, dolç i àcida, de cos sedós i llàgrima en copa, d'alta graduació, però sense ser un licor. Sense presència de carbònic, com un vi, a causa de l'esterilització dels llevats.



Cervesa Màger. Foto: Barcelona Beer Challenge.



Cervesa Màger, investigació i passió cervesera a La Llacuna (Barcelona)

Situada a La Llacuna (Barcelona), i fundada al 2019, Cervesa Màger -el nom li ve pel nom homònim del castell de La llacuna, castell de Vilademaçer- és una petita cervesera liderada per Aleix Puig i especialitzada en cerveses àcides, salvatges i de fermentació mixta. "Vaig néixer en una terra de vins i caves, en el mitjà del Penedès, treballant en uns cellers de cava i tenint des de sempre relació amb aquest món", assegura Puig. Per això, l'evolució li va portar a interessar-se per un estil o estils que, com el mateix Aleix admet "fusiona tècniques molt semblants i aporta aquesta part salvatge a les cerveses".

En l'elaboració de les seves cerveses respecten sempre el nostre entorn i el que la natura ens aporta, treballant sobretot amb bacteris i llevats salvatges per aconseguir perfils de cervesa únics. Bacteris i llevats, ja siguin aportats per les pells de les fruites ecològiques i de proximitat, pel propi ambient de la natura o l'acondicionament d'algunes de les seves cerveses en botelles procedents del vi de la nostra comarca, entre l'Alt Penedès i l'Anoia, terra de vins d'alcada (L'Altíssim Penedès). Tot plegat aconsegueix una cervesa compromesa amb el territori, que aporta un caràcter únic, representant el nostre entorn salvatge. Un camí que ara és reconegut amb el **Premi Innovació Molina for Brewing**.