

Cerveza Raíz Cuadrada, cien por cien artesana

Cerveza Raíz Cuadrada, nace de la simbiosis entre hombre y naturaleza, según nos cuenta, [Israel García](#), que junto a su hermano, Héctor García, pusieron su idea en marcha en el 2008, *“empezamos a elaborar [cerveza](#) en casa con un kit por internet”*. Hacíamos pequeñas elaboraciones y lo que salía de ahí, nos gustó.

Por: Ángel Marques Ávila

La fábrica de la firma de cerveza artesanal Raíz Cuadrada, situada en la localidad de El Barraco de la provincia de Ávila, es una empresa que participa en el proyecto ‘Sabores de Ávila’

A partir de ese momento, nos empezamos a interesar por el diseño del pequeño kit que teníamos y le metíamos un poco de automatismo aprovechando la formación como ingenieros. Pasados los años, hicimos lotes para consumo propio y a partir de 2014 empezamos a rondar la posibilidad de montar una fábrica.

En 2017 creamos la empresa, pero empezamos a elaborar como nómadas en *“SanFrutos”*, en Segovia. Teníamos un buen producto y decidimos invertir. La fábrica la montamos en El Barraco, en Ávila en el 2019, donde elaboramos nuestra cerveza, que es visitable, con un tap room con seis grifos pinchados.

“Nos hemos formado en la Universidad de Alicante en cursos de elaboración y gestión de microcervecerías y nos hemos lanzado a la aventura empresarial que de momento va por buen camino, en la que han querido reflejar nuestra pasión por elaborar cervezas naturales de forma artesana que nos hagan volver a nuestras raíces y a las de la naturaleza”.

Nos comentan que *“somos la cuarta generación de nuestra*

familia fermentando el cereal". Nuestro padre, nuestro abuelo y nuestro bisabuelo han sido panaderos en El Barraco.



Actualmente nuestra familia sigue elaborando excelente pan de verdad. Algunas de nuestras recetas incluyen pan fresco como materia prima para dar una segunda vida a ese pan de calidad que sobra en las tahonas a diario.

Cervezas con pan

Como bien se puede pensar el nombre de nuestra cerveza tiene mucho que ver con *"nuestras raíces porque somos la cuarta generación que trabaja con el cereal. Nuestros padres y abuelos eran panaderos y también porque nos hemos venido a montar este proyecto al lugar que nos vio crecer, El Barraco con el objetivo de aportar nuestro granito de arena y seguir aportando a la España que no queremos que se vacíe"*.

Todo terreno

Se trata de una cerveza rubia, estilo Blonde Ale, para para tomar en cualquier momento. Natural y sin filtrar, conservando así todas sus propiedades de forma óptima. Además, no lleva azúcares añadidos.

Únicamente utilizamos la fermentación del cereal y una guarda en frío para conseguir una carbonatación totalmente natural y ausencia de sedimento en botella, en boca nos ofrece un tenue sabor a malta y aromas a pan recién horneado.

Con el toque justo de lúpulo que invita a repetir. Permite disfrutar de ella sin prisas, apreciando más sus matices al ganar temperatura en la copa, nos comenta Israel.

A simple vista nos ofrece un color amarillo, rozando los tonos dorados. Tiene un alto grado de transparencia gracias a su guarda en frío durante semanas, a pesar de no haber sido filtrada. De carbonatación media que se muestra con rosarios de burbujas en las paredes de la copa. La espuma es de un blanco intenso, fina y persistente.

En nariz se detecta con facilidad las notas a cuando pasamos cerca de una panadería. Estos aromas se materializan totalmente si dejamos subir la temperatura a 10°C, nos señalan los hermanos García, que nos insisten en que en el momento degustarla aparecen sabores a cereales y pan, gracias a las maltas utilizadas y al pan de trigo.

Al cabo de unos segundos el retrogusto del lúpulo hace que un agradable amargor aparezca en boca para quedarse, creando muy buen equilibrio con el dulzor de las maltas.

Esta cerveza se lleva muy bien con las comidas sencillas no muy agresivas, creando sinergias que potencian tanto el plato como la cerveza, invitando a repetir de ambos. Algunos ejemplos probados son: Ensaladas, arroces, quesos suaves (de coagulación ácido-láctica), frutos secos, guisos livianos de

carne o pescado.

Elegancia inglesa

Estos hermanos abulenses han querido hacer algo distinto a las cervezas clásicas inglesas, y han sacado esta **BRITISH STRONG ALE** de color rojiza con un Seductor amargor acunado con el dulzor de las maltas para disfrutarla en momentos importantes.

“Natural y sin filtrar, conservando así todas sus propiedades de forma óptima. Además, no lleva azúcares añadidos. Únicamente utilizamos la fermentación del cereal y una guarda en frío para conseguir una carbonatación totalmente natural y ausencia de sedimento en botella”, nos apunta Israel sobre las características de esta cerveza.



Tiene un color rojizo tostado, ligeramente turbia. De carbonatación media-baja que caracteriza a las cervezas inglesas en general. La espuma es de color blanco-hueso, cremosa, fina y de persistencia media.

En nariz se aprecia las maltas tostadas que la aportan notas dulces, a caramelo tostado. Estos aromas se materializan totalmente si dejamos subir la temperatura a 10-12°C.

En boca se aprecia el sabor a caramelo tostado y chocolate negro son las principales tipologías que la diferencian de otras cervezas artesanas del mismo estilo. Los lúpulos utilizados vuelven junto con las maltas para dejarnos un retrogusto a regaliz, ligeramente dulce y amargo a la vez.

Marida fácilmente con guisos de carne y platos de cuchara. Sus notas dulces lo hacen perfecto para congeniar con ciertos quesos fuertes, al igual que con postres. Algunos ejemplos probados son: Cocido madrileño, fabes con almejas, bacalao con tomate, carnes rojas a la brasa, Fortín de Quesería Elvira García y brownies con helado de vainilla.

Sabor lúpulo

SESSION IPA, cerveza elaborada con un lúpulo especial para los paladares más exigentes, con dóciles notas a cítricos y frutas tropicales que sorprenderán a tus 5 sentidos. A pesar de su bajo nivel de alcohol se puede considerar una cerveza importante en paladares y aromas.

Este estilo de cervezas (IPA, o India Pale Ale) se caracteriza por tener mayor amargor, fruto de utilizar grandes cantidades de lúpulo. Es un estilo que hace un guiño a la historia, en alusión a cómo los ingleses llevaban su cerveza a La India en barriles de madera y llenos de flores de lúpulo, actuando como conservante natural para el largo viaje en barco.

Natural y sin filtrar, conservando así todas sus propiedades de forma óptima. Además, no lleva azúcares añadidos. Únicamente utilizamos la fermentación del cereal y una guarda en frío para conseguir una carbonatación totalmente natural y ausencia de sedimento en botella.

De color amarillo claro. Tiene un alto grado de transparencia

gracias a su guarda en frío durante semanas, a pesar de no haber sido filtrada. De carbonatación media que se muestra con rosarios de burbujas en las paredes de la copa.

La espuma es de un blanco intenso, fina y de persistencia media. Olfativa: Podemos apreciar leves notas cítricas y de fruta de hueso. Estos aromas se materializan totalmente si dejamos subir la temperatura a 10-12°C.

Tras degustarla aparecen sabores a cítricos, gracias a los lúpulos utilizados. El sabor es moderadamente amargo, al igual que el retrogusto que es más liviano.

Esta sensación que tiende a desaparecer e incita a beber el siguiente trago para mantenerla en boca. Gracias a su amargor persistente y sus notas cítricas y tropicales permite acompañar frutos secos, cremas de queso, arroces, ensaladas, guisos de aves, dulces y postres.

Experiencia

Si te encanta la cerveza y estás buscando una actividad diferente, para disfrutar de un fin de semana en el pueblo, El Barraco, en pleno Valle de Iruelas, rodeado de naturaleza y degustando una cerveza artesana de la provincia de Ávila, puedes hacerlo en esta cervecera familiar en la que te ofrecen disfrutar de un auténtico día cervecero, conociendo su proceso de elaboración y degustando sus variadas cervezas.

Israel García Sánchez: nos declara que *“Raíz Cuadrada es una cervecera joven, con muchas ganas y un buen producto. Pensamos que el mercado está aún en una fase, por decirlo de alguna manera, en ciernes por mucho que llevemos en España creciendo unos años. Aún estamos en pañales y eso es bueno. Básicamente, nuestras cervezas son muy fáciles de beber para que el público que no conoce la cerveza artesana se pueda tomar tranquilamente una cerveza de este tipo como aperitivo, comiendo, en el afterwork y para cenar”*.

De cara al futuro los hermanos Garcia Sánchez nos dicen que " *en principio lo que queremos buscar es abrir al canal de lineales de supermercado a nivel nacional por asentar un segmento que sea distinto a Horeca. No podemos quedarnos parados, somos gente joven, con ganas, con un buen producto y bien valorado, al igual que otros muchos cerveceros en España. También nos apoyamos en las experiencias de otros cerveceros craft que llevan muchos años y se han pegado con todo. Ellos nos marcan el camino*".