

Socarrada, mediterránea

cerveza

En verano de 2010 nace uno de los proyectos más ilusionantes de estos jóvenes empresarios. Gracias a la casualidad Sergio Iborra, profesional de la comunicación publicitaria y Rafa Suñer, animador socio-cultural y licenciado en historia del arte, decidieron sacar una cerveza al mercado que fuera “*mel de romer*” (miel de romero en valenciano). De ahí surge la idea de elaborar una cerveza con miel de romero y romero, planta autóctona de Xàtiva (Valencia) donde está situada la planta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. – Periodista

Con tan sólo seis años de **vida** las marcas fabricadas por [PREMIUM BEERS FROM SPAIN](#) son las más reconocidas del **mercado español** con una producción anual cercana a 650.000 litros al año, que se ha traducido en que [Cervezas LA SOCARRADA](#) cuente actualmente con un posicionamiento líder en el mercado de **la cerveza artesanal española** con una producción anual de 2 dos millones de botellas. Sus marcas principales son:

Er boquerón “Un brindis por la gente salada”

Se trata de una **cerveza** tipo **GOLDEN ALE**, elaborada con la fusión de dos conceptos, las raíces marineras, de la tierra donde nace, la Comunidad **Valenciana** y el amor a la cervecita bien fría, que el maestro cervecero tiene como prioridad. La primera y única cerveza con agua de Mar. Contiene **Agua de Mar Viva**, captada del **Mediterráneo** en lugares con un altísimo valor **biológico**, rica en **oxígeno**, minerales y compuestos orgánicos. Mediante una **microfiltración** en varias fases, una esterilización en frío y un sistema de purificación selectivo,

se consigue eliminar la materia **orgánica**, las bacterias y el resto de **microorganismos**, sin alterar la composición **mineral** y la riqueza de los oligoelementos.



Socarrada, cerveza mediterránea

Cerveza de color **dorado** y turbio, con una graduación en el alcohol de 4,8% volumen, que en boca regala el disfrute de una sensación mineral, ligera, con notas a **balsámicos** y baja en amargor. Su principal carnet de **identidad** que la caracteriza es por ser una **cerveza artesanal**, con ingredientes naturales y siguiendo para su elaboración la Ley de **Pureza Alemana** de 1506. Una cerveza fresca, rubia y sobre todo fácil de tomar. Sin gas añadido. Sin filtrado. Sin pasteurizado, soy contiene agua del mar **mediterráneo**, maltas de cebada, lúpulos y levadura.

Mala vida " Y tú qué vida llevas?"

Se trata esta vez de una cerveza **ALE WOOD AGE** (primera

fermentación a alta temperatura) con toques de barrica de roble Americano, segunda fermentación en botella. Solo lleva agua, lavaduras naturales, vino tinto **Mala Vida**. El resultado es una triple malta tipo **Pilsen**, originaria de Republica Checa, malta blanca poco tostada alta en **azucares** y baja en **sabor**.

Es de la denominada **cerveza "red"**, **malta** roja astringente, recuerda en boca un **tinto crianza** o reserva. Se elabora con malta tipo Cara Aroma, que una malta **tostada** y caramelizada, dándole tres lúpulos : challenguer, marca el amargo; villamette, marca el carácter floral y el mounthood, resalta el signo especiado que emerge de esta cerveza.



La etiqueta fue diseñada por Francesca Della Croce; representa el significado de «*Mala Vida*», que no es más que disfrutar de la Buena Mala Vida.

Es una **cerveza** roja que se puede encuadrar entre la **rubia** y la **tostada** con un valor de 33 según la escala EBC o European

Brewery Convention, que es la escala de medición del color de las **cervezas** que se emplea en prácticamente todo el mundo, salvo en **Estados Unidos** que cuentan con un sistema propio.

Resalta al servirla su **espuma** densa, con cuerpo, muy persistente, **burbuja** muy fina y color **blanco** roto. En nariz se nota el punto floral del **lúpulo** que aporta frescor. Es una **cerveza** baja en carbónico.

En boca es **golosa** amplia y fácil de **beber** con notas de vainilla y de **tostado**, se trata de una **cerveza** Ilena de matices y con un perfecto **equilibrio dulce y amargo**.

Mala Vida es un producto **100% NATURAL**, sin conservantes, ni colorantes ni nada raro. En la elaboración no se homogeniza, no se filtra, no se añade gas y No se **pasteurice**. Se recomienda no mover la **botella** para evitar mover los sedimentos de las **levaduras** muertas, por lo que se aconseja no servir el último dedo de cerveza.

Estas a punto de probar una cerveza VIVA con alma de **Vino**. Tomar sin precaución provoca adicción.



SONY DSC





Sabias qué...? La etiqueta fue diseñada por Francesca Della Croce; representa el significado de *"Mala Vida"*, que no es más que disfrutar de la **Buena Mala Vida**.

Winter honey ale *"La gastronómica"*

Esta **cerveza** me trae a mi mente recuerdos de una tipo Bockbier, sin el olor a alcohol. En la que surgen ciertos toques a madera muy prudente, posiblemente debido a la levadura. Lo que si aparece de forma muy evidente y lo domina todo el perfil es el romero con sus olores de pan tostado y corteza de pan mojado. En la tercera degustación, aparecen notas de cereza, caramelo, pera y pimienta negra. Amargor discreto. Agitación justa y correcta. Persistencia notable del perfil de maltas tostadas en la vertiente dulce.

Los **ingredientes** fundamentales son el **romero** y **miel** de romero, además del **agua**, la **levadura** y las maltas de cebada. También destaca que se trata de triple malta, doble **fermentación**, sin gas añadido, sin filtrado, ni pasteurizado.



Su graduación en **alcohol** es de 6% Vol. Al tomarla brota su sabor característico a romero y miel, que la definen como una **cerveza gastronómica**, para **comer** con ella.

Esta **cerveza** ha sido galardonada en 2012 y 2016 como uno de los mejores **sabores** del mundo por la International Taste & Quality Institute de Bruselas (Bélgica). Y en el 2015, fue distinguida con la **medalla** de bronce en la South Beer Cup de Sudamérica dentro del estilo **cervezas especiadas** y herbales.

A simple vista destacan su color ámbar turbio y denso. Al tomarla se aprecia que es una **cerveza** que continúa madurando dentro la **botella** y con **levadura** residual en el fondo de la **botella** necesaria para su evolución.

Esta **cerveza marida** fenomenal con **jamones**, patés, **verduras**, cerdo, carnes a la **brasa** y **pescados** muy sabrosos. Un plato que está en perfecto maridaje con ella es una coca de higos y foie, arroces de todo tipo, además de la **paella** valenciana con sus aromas a romero.

Cocción y fermentación

Una de las características que más destaca de la planta **cervecera** sita en Xàtiva es que toda la zona productiva está acristalada de forma que se puede ver desde fuera cómo se elaboran nuestras cervezas. claras.



SONY DSC

La sala de cocción está diseñada en Italia y está compuesta de tres cubas que permiten realizar en una misma jornada de trabajo la **maceración**, el filtrado y el hervido del mosto. Esta sala cocción nos permite elaborar dos elaboraciones seguidas sin **necesidad** de parar los diferentes procesos productivos. Una gran ventaja cuando es necesario producir todos los días de la semana. Los **depósitos** son de acero inoxidable con camisa de **frío** que permiten poder trabajar siempre con una misma **temperatura** en primera fermentación, necesario para estabilizar el rendimiento de la **cerveza** y mantener así todas sus propiedades organolépticas.

Estas **cervezas** son todas de alta **fermentación**. Esto significa

que la maduración se realiza a temperaturas altas en torno a los 21º C y es fundamental tener un control de la **temperatura de la cerveza** durante los siete días que se necesita según el maestro **cervecer**o de la fabrica para la primera **fermentación**.

Impulsan extender en España el cultivo del aguacate todo el año con nuevas variedades

Efeagro

Extender el cultivo de aguacate durante todo el año con nuevas variedades de este fruto, cuyo tipo más conocido -Hass- se produce entre noviembre y abril en España, es el objetivo de investigadores del Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea “La Mayora”, en Algarrobo (Málaga).

El propósito de este centro es diversificar el [aguacate](#) en **España** para que el consumidor pueda disfrutar de diferentes sabores y texturas, además de la variedad más **consumida** y mayoritaria en **Europa** -Hass-, que se caracteriza por madurar en **negro** y es de piel rugosa.

El Hass acapara el consumo

El investigador del [Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea](#) “La Mayora” CSIC-UMA, Iñaki Hormaza, ha explicado que en el mundo hay “*cientos de variedades diferentes*”, pero el **mercado** está “*centrado*” en mayor medida en una única, lo que dificulta que los **consumidores** puedan variar sus [hábitos de consumo](#).



Impulsan extender en España el cultivo del aguacate todo el año con nuevas variedades

En la costa de **Málaga** y Granada (Andalucía) hay más de 10.000 **hectáreas** de terreno donde se producen aguacates, aunque en su inmensa mayoría de la variedad **Hass** y entre finales de otoño y principios de primavera, por lo que hay más de seis meses donde el **fruto** necesita ser importado de otros países.

Con el fin de no necesitar importación extranjera y potenciar la producción local, el **investigador** de “*La Mayora*”, **Hormaza**, afirma que con el cultivo de “*cuatro o cinco variedades*” de este fruto se podría obtener **aguacates** diversos en **terreno nacional** durante los doce **meses** del año.

Cientos de variedades

Variedades como Fuerte (poca grasa y de color verde), **Lamb Hass** (similar a Hass), **Reed** (redondo y de piel verde oscura), Bacon (verde oscuro y con menor grasa que Hass) o Maluma (originario de Sudáfrica) pueden ser cultivadas en **Algarrobo** (Málaga) por las características del terreno y el clima, entre otras cuestiones.

Para conseguir esta **diversidad**, Iñaki Hormaza ha asegurado a

Efe que en el centro se realizan **cruzamientos** de genoma en el **campo** y se seleccionan las descendencias de los aguacates, un proceso largo que se podrá **evaluar** “en 7 u 8 años”, cuando la **semilla** de los aguacates produzca “*flor y fruto*”.



España es el principal y casi único país productor de aguacate en Europa, ya que solo se cultiva en algunas zonas de Islas Canarias y en la costa de Granada y Málaga

“Si existen distintas variedades de manzana y melocotón ¿por qué no ocurre lo mismo con el aguacate?”, se ha preguntado Hormaza, que destaca también que la diversificación del fruto creará una “*mayor resiliencia*” de cara a **plagas** o enfermedades que, si afectan a un tipo como **Hass**, podrían terminar con los **cultivos** mayoritarios de aguacate.

España, Líder en Europa

España es el principal y casi único país productor de aguacate en **Europa**, ya que solo se cultiva en algunas zonas de **Islas**

Canarias y en la costa de **Granada** y **Málaga**, además de en territorios del mar **Mediterráneo** como Sicilia (Italia) y Creta (Grecia), aunque se expande también a zonas de **Huelva**, **Cádiz**, la Comunidad **Valenciana** y del Algarve portugués.

El Instituto de Hortofruticultura **Subtropical** y Mediterránea "*La Mayora*", del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la **Universidad** de Málaga (UMA), investiga en otros **cultivos** de **frutas** tropicales como **mango**, chirimoya, papaya, **guanábana**, **cacao**, carambola, longan y lichi, entre otros.