

LA EMPRESA TIENE SEDE EN MONESTERIO (BADAJOZ)

Cerveza de Monesterio: la primera cerveza del mundo creada, expresamente, para degustar con productos del cerdo ibérico

- El próximo 8 de agosto, “Cerveceros de Monesterio SL”, fundada por el productor de televisión extremeño Juan Frutos, presentará sus dos primeras apuestas en el mundo de la cerveza que son, además, los tipos más consumidos en España: la Pilsen y la cerveza Lager.
- Las noticias de la “España vaciada”, animaron a Frutos a fundar esta empresa en su pueblo. En cada etiqueta puede verse una calle del municipio pacense. El proyecto podría generar entre 5 y 50 puestos de trabajo, una vez inaugurada la fábrica.
- Sus recetas están elaboradas por el aclamado maestro cervecero alemán Georg Rittmayer, ganador del “European Beer Star” de 2017, la “Berlin Beer Competition” de 2019 o la “Frankfurt International Trophy” de 2019.
- Juan Frutos: “cuando puse la primera bandeja de jamón en la mesa, el maestro cervecero entendió lo que buscábamos”



Si el pueblo de Monesterio es conocido por su jamón en el mundo entero, quizá en un tiempo lo sea también por su cerveza. No en vano, en la etiqueta frontal puede leerse: “la primera cerveza del mundo creada, expresamente, para degustar con los productos del cerdo ibérico”. El mensaje está claro y el trasfondo de su receta también.

Con esa frase como dogma, Juan Frutos visitó una treintena de cerveceras en la región alemana de Bamberg -el kilómetro cero de la cerveza, no solo de Alemania, sino del mundo- “y con una receta sencilla, tipo *pilsen*, con la cerveza para ir de cañas, me senté con diferentes maestros de la ciudad bavuesa”, sostiene Frutos. Estaba claro que, con este proyecto, quería tender un puente entre Extremadura y Alemania y lo hizo con la idea de **crear un producto que maridara a la perfección con los productos de Monesterio**, su pueblo. El desafío había comenzado.

1



Orange Productions SL – Blue Intercultura SL – Green Box – Red Concepts SL – Black Digital
sind Tochterfirmen und kommerzielle Marken von Colours Communication Group

C/ Gobernador 1
06300 Zafra (Spanien)
CIF (Steuernummer): B 06530596
Tel. 0034 924550113

No todas las cerveceras, un *lobby* cerrado y tradicional que, en muchos casos enraízan con la hermética nobleza alemana desde la Edad Media, estaban dispuestas a escuchar el mensaje de Frutos. ¿Una cerveza que maride con el Jamón de Monesterio?

“Cerveza de Monesterio” no quería experimentar con cervezas artesanas ni sabores extraños. Tampoco pretende vender tercios solo para los bolsillos más holgados ni ser una referencia de las cervezas llamadas “gourmet”. **“Quiero una cerveza que sepa a cerveza, una cerveza de verdad”, afirma Frutos.**

Con varios “finalistas”, Frutos se decidió por Georg Rittmayer: “La familia Rittmayer lleva produciendo cerveza desde 1422. Antes de que Colón llegara a América, los antepasados de Georg estaban produciendo cerveza. Para nosotros es más que una garantía de que nuestros productos serán de los mejores del mercado”, asevera Frutos.



Pero además, “lo más importante es que Rittmayer fue el más entusiasta y por eso me decidí por él. Desde el primer día catamos algunas de sus recetas. El entendimiento fue espectacular. **Cuando le puse la primera bandeja de jamón en la mesa entendió qué es lo que buscábamos**”.

El creador de “Cerveza de Monesterio” señala que la familia Rittmayer tiene también el *know-how* no solo en la elaboración de la cerveza, sino también a la hora de poner en marcha la fábrica en Monesterio, prevista para el año 2021-2022: “Sacamos un producto ideado en Monesterio, compramos la cebada y el trigo ecológicos en nuestra región, pero la producimos y

2



Orange Productions SL – Blue Intercultura SL – Green Box – Red Concepts SL – Black Digital
sind Tochterfirmen und kommerzielle Marken von Colours Communication Group

C/ Gobernador 1
06300 Zafra (Spanien)
CIF (Steuernummer): B 06530596
Tel. 0034 924550113

envasamos con Rittmayer. Esto nos permitirá analizar la demanda y, por ende, la viabilidad del proyecto con tranquilidad y sin sobresaltos; y lo más importante, **desde el primer día tendremos un excelente producto que competirá al más alto nivel** con las cervezas que estamos habituados a beber. No tenemos que hacer experimentos”, señala Frutos.

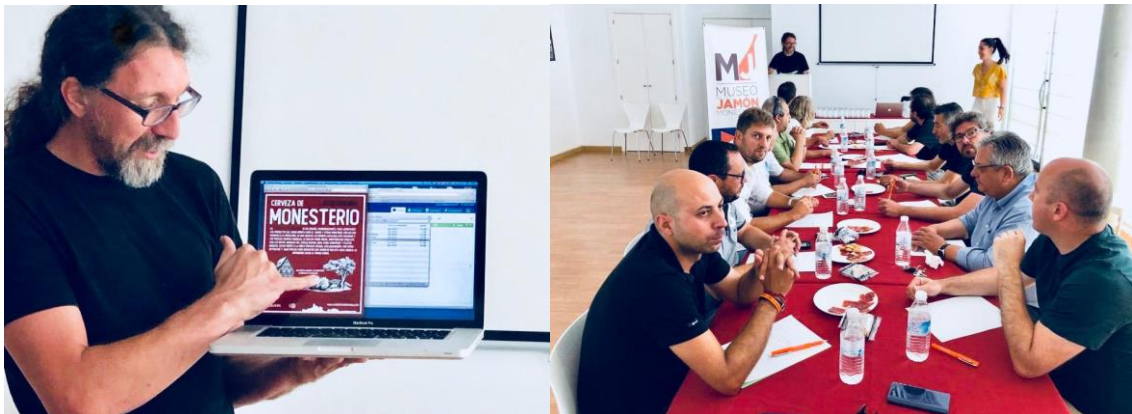


Juan Frutos:

“Me gustaría que desde el primer día tengamos cervezas que compitan con las más conocidas del mercado. Eso supondrá un enorme impulso en creación de empleo para mi pueblo”

LA ÚLTIMA PRUEBA

Una vez seleccionadas las cervezas que Frutos tenía en mente, tras meses de trabajo y conversación con Rittmayer, convocó a un grupo de amigos en Monesterio, así como a varios hosteleros del pueblo, responsables de fábricas de embutidos y representantes del Ayuntamiento, encabezados por su Alcalde, Antonio Garrote. El Museo del Jamón, cómo no, acogió la cata en la que 15 invitados participaron para dar su opinión sobre los distintos tipos. Era una cata a ciegas. Era la última prueba. **Ni siquiera sabían que se trataba de cervezas que ninguno de ellos había probado jamás.**



El objetivo para Frutos era elegir las tres más valoradas por los 15 seleccionados y ver si coincidían en gustos con otras catas efectuadas en Alemania. “Aunque no les pregunté, creo que muchos pensaban que traía cerveza de mis viajes, no sabían que eran nuestras cervezas. Desconocían el verdadero motivo de su asistencia a la cata”, asegura Frutos.

3



Orange Productions SL – Blue Intercultura SL – Green Box – Red Concepts SL – Black Digital
sind Tochterfirmen und kommerzielle Marken von Colours Communication Group

C/ Gobernador 1
06300 Zafra (Spanien)
CIF (Steuernummer): B 06530596
Tel. 0034 924550113

LA CATA A CIEGAS

Los propios catadores monesterienses se enfrentaron a una cata a ciegas de seis cervezas: una de trigo, cuatro *lagers* con graduación alcohólica entre 4,9% y 5,5% y una *lager* sin alcohol. Entre la segunda y la sexta cerveza se dispusieron “tablas ibéricas” (lomo y jamón) para evaluar el maridaje entre cerveza y productos ibéricos.

Finalmente, los 15 seleccionados eligieron una cerveza tipo *pilsen* y una *lager* clara tipo *helles*. Casualmente, el 95% coincidió en la clasificación final, alternando ambas cervezas entre la primera y la segunda posición. Como curiosidad, el 5% restante eligió la de trigo como primera opción. La cerveza *keller* fue la menos puntuada.



Entre las anotaciones de los catadores, la *pilsen* les sugirió comentarios como: “más fuerte y amarga, como la típica de cañas”, “muy filtrada, bonita, mediterránea”, “más amarga, más cerveza”, “buena para *cervecear*” o “a la vista brillante, rubia explosiva”.

La *lager*, por su parte, les sugirió a los catadores reflexiones como “fresquita, muy refrescante”, “muy suave, podría beberme un tercio en botellín de una vez”, “agradable en boca”, “refrescante, amarillo intenso

con espuma elegante”, “ideal para el mediodía”, “marida perfectamente con los ibéricos” o “muy equilibrada”.

Juan Frutos:

*“Quería una cerveza que supiera a cerveza,
una cerveza de verdad”*

La decisión estaba tomada. “Ya teníamos la Pilsen y la Lager que se iba a comercializar. Casualmente coincidieron casi todos, tanto los catadores de Monesterio como los catadores alemanes que la probaron unas semanas antes”, señala Frutos.

Ahora, solo había que sacarla a la calle.

¿CUÁNDO Y DÓNDE PODREMOS PROBARLA?

“Cerveza de Monesterio” comercializará a partir del 8 de agosto la “Cerveza de Monesterio. Lager Original” en botellín de 0,33L (tercios) y la “Cerveza de Monesterio. Pilsen Original”, de momento, solo en barril.

Solo estarán disponible en dos establecimientos de Monesterio: el Honky Tonk (Los Templarios, 9) y El Corral de la Dolores (Los Templarios, 6). Este último acogerá también la presentación de “Cerveceros de Monesterio SL” y sus primeras marcas el 8 de agosto a las 20:30 horas para la prensa y a las 21:30 para cualquier persona que quiera acercarse.

Hasta el popular Día del Jamón de Monesterio (7 de septiembre) se venderá, exclusivamente, en estos dos puntos de Monesterio.

OTROS PUNTOS DE VENTA



Tras la importante jornada del Día del Jamón, “Cerveza de Monesterio” podrá adquirirse en cinco puntos más del municipio pacense seleccionados por la empresa. Frutos señala el porqué de esta decisión: “Hemos elegido cinco puntos de Monesterio por su importancia en la hostelería, por su profesionalidad y porque sabemos de su compromiso para sacar este proyecto hacia delante. No obstante, estamos abiertos a ampliar los puntos de venta, no solo en Monesterio, sino en Extremadura y, por supuesto, en España cuando la producción sea más elevada”.

Los puntos de venta contarán con un distintivo en el exterior con el logo de “Cerveza de Monesterio” para que las personas identifiquen el lugar donde poder degustarlas.

Podrán adquirirse cervezas en *packs* de seis botellines para regalo, de manera exclusiva, en “La Tienda del Ibérico. Sierra de Monesterio” (Paseo de Extremadura, 296) en combinación con productos del cerdo ibérico.

Más información en www.lacervezademipueblo.com

Jefe de Prensa (Colours CG): Daniel Jurado.

Teléfono: 605 57 39 81

E-mail: daniel.jurado@colourscg.com



Orange Productions SL – Blue Intercultura SL – Green Box – Red Concepts SL – Black Digital
sind Tochterfirmen und kommerzielle Marken von Colours Communication Group

C/ Gobernador 1
06300 Zafra (Spanien)
CIF (Steuernummer): B 06530596
Tel. 0034 924550113