

ALTO ARAGÓN EMPRESAS

La familia Ferrer elabora en Valonga su propia marca de cerveza

La iniciativa se une al vino y el aceite

JOSÉ LUIS PARICIO

BINÉFAR.- La familia Ferrer comenzó a elaborar vino en su finca de Valonga, después sumó el aceite y ahora ha sacado al mercado su propia cerveza con el nombre de Gisberga.

Monte Valonga es la frontera natural de Cinca Medio, La Litera y Bajo Cinca, y desde siempre ha sido el cambio de la ribera del Cinca a La Litera -Esplús y Binéfar-. Ubicada en término de Belver de Cinca, tiene muchos lazos familiares y personales con la capital literana. La andadura familiar se inició con los vinos de Valonga, incluidos dentro de la denominación Vinos de la Tierra del Valle del Cinca. La calidad de sus caldos lleva su producción a mercados exteriores y nacionales, como Madrid, y ha obtenido importantes premios y reconocimientos.

El carácter emprendedor de la familia Ferrer le ha llevado a iniciar la elaboración de aceites de los olivos de la finca, nueces y el último proyecto es la reciente creación de una marca propia de cervezas, denominada "Gisberga", en recuerdo de la primera Reina de Aragón.

Ferrán Ferrer es el enólogo de Valonga e integrante de un proyecto familiar de gestión. "La idea surgió hace seis años -explica-, empecé a interesarme por este tipo de cervezas artesanales, que son más complejas en aromas y sabores. Mi condición de enólogo facilita el conocimiento de los procesos de elaboración".

Comenzó por fabricar una máquina para elaborar sus primeras recetas, "una de trigo y una negra". En la actualidad hay en el mercado "dos cervezas que se pueden encontrar en tiendas especializadas y restaurantes de la zona", Gisberga Trigo y Gisberga Negra.

Las cervezas son complejas, pero a la vez fáciles de beber. Tienen un grado alcohólico de 4,8, con una espuma fina y abundante. En boca, apunta Ferrer, "el sabor es suave con un ligero amargor que se lo aporta la flor de lúpulo, que también da unos aromas característicos".

La diferencia con respecto a una cerveza industrial es clara, como apunta el enólogo: "Esta cerveza artesanal se elabora exclusivamente con malta en grano y lúpulo en flor, no contiene ni antioxidantes ni ningún tipo de aditivo". Al estar elaborada con métodos tradicionales, como apunta el responsable de la bodega, "es una cerveza que no se filtra y puede contener un leve sedimento en la botella, ya que fermenta en ella, para conseguir así una carbonatación totalmente natural".

El nuevo proyecto incluye facilitar las visitas concertadas, algo que merece la pena para conocer un paraje de la belleza de Valonga y disfrutar de sus productos.



Ferrán Ferrer muestra una de las cervezas de la nueva marca en las instalaciones de la finca Valonga. J.L.P.

Fondo 3 Garantizado II F.I.

este tipo
se sale de nuevo

Garantía del 100% a vencimiento
Plazo; 3 años
T.A.E.: 3%

www.cai.es

CAJA INMACULADA

Número de registro en C.N.M.V. 4487. Confederación Española de Cajas de Ahorros (CECA) garantizada al fondo al vencimiento (9/01/2015) el 100% de la inversión inicial de los participes valorada a 9/01/2012, más el pago de un importe equivalente al 3% de dicha inversión inicial, en cada uno de los días 9/1/2013, 9/1/2014 y 9/1/2015 (I.A.E. 3% para suscripciones realizadas el 9/1/2012 y posteriores a vencimiento). Los pagos a vencerse los días señalados. Excepción en la fecha de vencimiento de la garantía (9/1/2015), el valor de la inversión queda sujeto a las fluctuaciones del mercado. Comisión de suscripción: 2%. Todos los importes sujetos a impuestos. C.A.I. 2012 hasta el 9/1/2012 ambos inclusive. No se aplican los impuestos de Ventas de Valores (I.V.V.) ni el Impuesto de Sucesiones y Donaciones (I.S.D.) ni el Impuesto de Transmisiones Patrimoniales (I.T.P.). Este es un fondo informativo a su disposición en la C.N.M.V. en la Sociedad Gestora, en las oficinas de Caja Inmaculada y en www.cai.es