

Dos jóvenes crean la primera microcerveza ecológica de la provincia

Si de giros está llena la vida, el de Nacho y Silvia fue de '4,5 grados'. Aunque la cifra parezca escasa, lo cierto es que ha supuesto un total cambio en su forma de vida. Esta es la graduación con la que cuenta la cerveza vegana y ecológica Veer que realizan desde la localidad de Sebúlcor Nacho Ibáñez, tras abandonar sus estudios de Ciencias Políticas; y Silvia Casado, técnico de laboratorio.



"Mis estudios no me deparaban nada de lo que yo deseaba en la vida", señala la parte masculina de este proyecto, que da paso a la primera microcervecería de Segovia, y cuya puesta de largo se celebrará oficialmente el próximo 16 de marzo en sus modestas instalaciones de la calle Camposanto del municipio. Desde allí, estos dos amigos de 31 y 32 años trabajan en la elaboración de una cerveza sin filtrar ni pasteurizar compuesta de una malta ecológica y exenta de conservantes, clarificadores ni colorantes. "Lo ecológico cuida la tierra y para nosotros el cuidado de la tierra, de los animales y de las personas es lo más importante", asegura Ibáñez.

Su filosofía vegana contrastó enseguida con la incipiente necesidad de vivir de algo que elaboraran con sus propias manos, "sin tener que estar atado a un trabajo asalariado y sin jefes". Aunque con dedicación exclusiva a su nueva labor y la ayuda económica familiar para no tener que acudir a préstamos bancarios, "enseguida nos dimos cuenta de que muchas cosas parecen casi imposibles pero con un poco de ganas no es tan difícil como se nos ha hecho creer". Sin querer parecer una gran industria, su producción de entre 1.200 y 1.500 litros mensuales de cerveza que se reparten exclusivamente por Segovia, Valladolid y Madrid, son muestra de que Veer nace con la intención de hacerse un hueco entre esos productos que consiguen obtener la simpatía del consumidor alejándose de entrar "en un bucle de consumo". Una pilsner de fermentación alta, lúpulo de león y una levadura tan atípica en la cerveza como lo es la de pan, hacen que este producto ya esté recibiendo excelentes críticas por toda la red.

Sus instalaciones, arregladas por ellos mismos, no están exentas del espíritu sostenible que transpira este proyecto. Dos tanques de refrigeración de leche sirven, tras adaptarlos, de macerado y olla de cocción para calentar el agua para la elaboración de su cerveza artesanal. Además de los fermentadores, es su propia presencia la que controla el proceso, nada de molinos automáticos ni bombas accionadas con termostatos, únicamente su concentración y trabajo, para lo que se sirvieron en gran medida de los conocimientos de laboratorio de la parte femenina de Veer, Silvia Casado.

Pero de nada serviría llevar a cabo un proyecto ecológico y sostenible si no se promueven además estos valores tan importantes para los creadores de esta cerveza. Con el objetivo de reutilizar las botellas, la marca cobra una pequeña fianza que devuelven una vez el líquido elemento ya ha refrescado a su consumidor. "Intentando transmitir esa importancia de reutilizar y no de, usar y tirar", como aseguran, ellos mismos son los encargados de lavar los cascos prácticamente uno por uno.

Distribuidas por ellos mismos para abaratar costes y mantener un contacto más directo con el cliente, la cerveza experimenta su propia maduración a lo largo del tiempo al no estar pasteurizada y mantener parte de la levadura, lo que le otorga un sabor especial. Su color turbio, debido a la ausencia de filtración y pasteurización es la enseña de que Veer no utiliza gelatinas para aclarar su cuerpo. Tampoco se inyecta el CO2 de manera artificial, por lo que son las propias levaduras las que, una vez embotellada la cerveza, hace que sea menos pesada y que "no nos llene tanto". Elaborada exclusivamente con maltas, "sin extractos ni féculas ni aditivos como las industriales", las cervezas artesanales gozan de más sabores y aromas, "por lo que acaba siendo más una cerveza para disfrutar", señala Ibáñez.

En la actualidad, Nacho Ibáñez y Silvia Casado forman un grupo de consumo de productos

ecológicos en la zona de Sebúcor para promover las características de este modo de vida que les marca una senda encaminada a "practicar los valores, a hacer mejor las cosas, a cuidarnos y cuidaros".

*Noticia publicada en [El Adelantado](#) el día 4 de Marzo de 2013.*