

La nueva bebida, elaborada de forma artesanal por Mateo y Adrián Sanz de Santos, se despacha ya en más de 30 bares de la provincia

San Frutos, amén de patrón de Segovia, es, desde ahora, una marca de cerveza. Y ello, por obra y gracia de dos hermanos, Mateo y Adrián Sanz de Santos, quienes después de llevar un tiempo elaborando de forma artesanal esta bebida en su casa, decidieron dar un paso más, el de montar un negocio dedicado a la cerveza.



En principio querían abrir en Segovia un "brew pub", similar a esas tabernas europeas donde los clientes pueden degustar cerveza hecha in situ. Sin embargo, la normativa complicaba enormemente el desarrollo de la idea, así que desistieron, centrando su esfuerzo en crear una nueva marca. Recorrieron media España viendo pequeñas cervecerías artesanas, con la intención de aprender los secretos de la fabricación. Hasta que se sintieron preparados para la aventura.

A la hora de elegir nombre salió a relucir, por ensalmo, el santo eremita. "Buscábamos un nombre de aquí, capaz de entroncar con el sentimiento segoviano, pues el consumo local será

básico para sustentar el negocio", explica el pequeño de los hermanos, Adrián. "Además —agrega Mateo—, a los dos nos han crecido los dientes alrededor de la ermita de San Frutos y somos muy devotos del santo". Así que, sin más discusión, nació la "SanFrutos", escrita así, con las dos palabras unidas. Del diseño de las botellas se encargó Pablo Matamala, al que los Sanz de Santos pidieron una imagen moderna, alejada de la iconografía tradicional del ermitaño. En las etiquetas aparece la barba del santo y dos pajaritos, en un guiño al apelativo "pajarero" del eremita visigodo.

¿Y cómo es la "SanFrutos"? De momento, se elaboran dos clases. La "SanFrutos rubia", una cerveza tipo "ale", suave y clara, "ideal para aquellos que quieren empezar a conocer el mundo de las cervezas artesanas", según sostiene Adrián, ya que en boca no se aprecian grandes diferencias con respecto a las cervezas industriales. La otra, la "SanFrutos especial", con mayor graduación alcohólica (6,5º), resulta más densa y oscura, encerrando una gran variedad de aromas. El menor de los hermanos, cocinero de formación, no duda en definir a ambas cervezas con una frase: "Son artesanas auténticas y de calidad". "De momento no podemos competir en precio con las cervezas industriales, pero en cuanto a calidad, aroma y sabor, creo que estamos por encima", defiende Mateo.

En una nave del polígono de Hontoria, los Sanz de Santos llevan ya varios meses produciendo bebida. Los cuatro ingredientes principales son cebada castellana, agua de la Sierra de Guadarrama, levadura y lúpulo, adquirido éste último en León. "El agua de la Sierra, procedente de Revenga, da un toque personal a nuestra cerveza, pues los minerales que lleva aportan unos sabores especiales", apunta Mateo, quien advierte que, tanto a la hora de montar la fábrica como a la de obtener la cerveza "siempre se ha pretendido utilizar la materia prima local".

Desde diciembre, más de 30 bares de Segovia y provincia despachan la "SanFrutos" en sus dos variedades. A pesar de los tiempos de crisis que corren, el arranque ha sido "muy bueno" para estos jóvenes empresarios, convencidos de que su negocio irá a más. En España, argumentan, menos del 1% de la cerveza consumida es artesana, mientras que en Estados Unidos, donde comenzó a popularizarse hace dos décadas, hoy supera el 15% de las ventas. "El mercado nacional tiende a atomizarse", pronostica Adrián, quien insiste en que aunque ahora esté dominado por media docena de cervezas industriales, a no mucho tardar "el público buscará otras marcas, para diferenciarse". Para cuando ese momento llegue, los hermanos Sanz de Santos esperan estar bien posicionados con su cerveza, la de Segovia.

Noticia publicada en [El Adelantado de Segovia](#) el día 22 de enero de 2013 / Fotografía: Kamarero

