

JOSÉ MANUEL GÓMEZ

MAESTRO CERVECERO Y FUNDADOR DE CERVEZAS LOS FILABRES

«Al mismo precio, la gente elige la cerveza artesanal»

TEXTO Y FOTO: MIGUEL BLANCO

José Manuel Gómez y su pareja, Cristina, fueron pioneros, hace más de diez años, en la producción de cervezas artesanales en la provincia de Almería desde Velefique. Poco a poco, se han ido haciendo un nombre y ahora comienzan a ampliar su producción desde una nueva fábrica colaborativa en Guadix.

¿Cómo surgió la idea de producir cervezas artesanas cuando aun no se hacía en Almería?

Iniciamos el proyecto en 2012, pero antes estuvimos un tiempo elaborando cerveza como hobby. El proyecto surge porque mi pareja, Cristina, tenía que hacer un proyecto de fin de máster en el que le pedían presentar un estudio de viabilidad y un estudio económico. Y pensamos que podía ser buena idea presentar este proyecto, porque conocíamos muchas cosas ya, como el coste de las materias primas o el de los equipos. Cuando presentó el trabajo pudimos incluso llevar una muestra de cerveza al tribunal. Al terminar el máster, se nos quedó la idea rondando, porque ya teníamos un plan económico, y decidimos llevarlo a cabo.

¿Y no os encontrasteis con ningún obstáculo?

Sí. Yo soy biólogo y me había estado informando en libros, pero me di cuenta de que para hacerlo profesional, hacían falta más conocimientos. Empieza a haber problemas que no teníamos cuando elaborábamos a nivel casero. Ante esto, tienes dos opciones, o cierras los ojos o ves que hay un problema que quieras resolver, y para eso hay que seguir estudiando e investigando, y buscando la formación adecuada, específica en cervecería. Entonces, hice un máster en Londres, de tres años, y nos centramos en mejorar el producto, sin prisa. Y a día de hoy estamos contentos de haber tomado esa decisión, porque quien conoce nuestra cerveza sabe que es un buen producto.

¿Con qué cervezas empezasteis?

Empezamos, de forma muy idealista, con una cerveza roja, con maltas tostadas. Y rápidamente nos dimos cuenta de que hacía falta sacar una rubia. Los eventos en la calle, tipo mercadillos y ferias de cerveza, nos sirvieron una

barbaridad para mejorar el producto. En estos diez años, hemos ido modificando la receta y ahora mismo, nuestra rubia no tiene nada que ver con la primera que sacamos. Dentro de sacar una rubia, una tostada y una negra, hemos ido haciendo cambios de malta, de lúpulo, de densidades, cambios en el proceso de elaboración, que hemos ido adaptando y ajustando. También hacemos una IPA, casi exclusivamente para bares que nos la encargan.

¿Dónde encontramos cerveza de Los Filabres?

Ahora estamos funcionando muchísimo por web, que vendemos a toda España. En Almería, funcionamos en tiendas y bares especializados en cerveza, como el Con Garra, El Zaguán o la tienda Pez, en la calle de las Tiendas. El problema de las cervezas artesanales, que implican muchas horas de trabajo para poca producción, es que tiene costes más altos, por lo que ninguna fábrica artesanal puede competir con las cerveceras grandes en cuanto a precios. Cuando empezamos, íbamos a bares, en labor comercial, los hosteleros pensaban que, al estar la fábrica en Almería, sería más barata y al ver los precios se echaban atrás.

Al poco de nacer vosotros, hubo un 'boom' de cervezas artesanas en la provincia que luego se fue deshinchando...

Es que una empresa que se dedica a la elaboración de cerveza necesita un especialista, el maestro cervecer, que es el equivalente al enólogo de una bodega de vino. Hace 20 o 30 años estaba el dueño de una pequeña bodega haciendo su vino él solo, hasta que se daba cuenta de la importancia del enólogo. Pero el sector de la cerveza es muy nuevo, empezó a despuntar hace 15 años, y todavía no se le daba importancia a esa formación. Así que muchos empezaron sin tener el conocimiento técnico suficiente y cuando tenían problemas de elaboración, decidían tirar para adelante. Tiraban el lote y hacían otro y algunos ni lo tiraban porque no podían, y si la cerveza no salía bien... A nosotros nos ha llegado mucha gente que nos decía que la nuestra, para ser cerveza artesanal, está buena.

Y no es así la cosa. La cerveza, artesanal o no, tiene que estar buena, y la artesanal más si cabe, porque el proceso no está tan industrializado, está menos filtrada y es más natural, y eso se nota en el sabor. Igual que no es lo mismo una fabada hecha en la olla que de bote.

¿Qué tiene una cerveza para ser buena?

Hay unos libros de referencia contrastados por muchos especialistas que te dicen los puntos de control que tienes que tener en cuenta. El agua tiene que tener una composición química, las maltas tienen que tener unas combinaciones con unos Ph determinados, hay que saber muy bien cuándo echar el lúpulo para que dé sabor y no astringencia. El proceso de elaboración de la cerveza está muy estudiado. Para hacer una buena cerveza, los ingredientes tienen que ser buenos y tienes que tener mano haciendo. Todos los procesos tienen que estar controlados de temperatura, Ph y tiempo, que luego cada cervecer va ajustando a su equipo, haciendo pequeñas desviaciones.

¿Gusta en Almería la cerveza artesanal?

Sí, han acogido bien la cerveza artesanal, sobre todo los clientes finales, el consumidor. Quien no la ha acogido tan bien es la hostelería, probablemente por el tema de los precios, que influye mucho. Nosotros, hace unos años, en la Feria del Mediodía pusimos una barra de cerveza, con la nuestra y también con industrial, y la gente nos pedía "la normal", pensando que era la que iba con el ticket. Cuando les decíamos que podían elegir la industrial o la artesanal con el mismo ticket, nos pedían la artesanal. Eso fue una prueba de que, al mismo precio, la gente elige la cerveza artesanal.

¿Tenéis intención de ampliar la gama?

Sí. En Guadix, estamos colaborando con otros cerveceros para buscar recetas diferentes y trasladar las recetas de la gente que está empezando de la escala casera a una más profesional. También vamos a colaborar con Ron Montero para meter las cervezas en barricas que han tenido ron. Y estamos planteando una nueva gama de cervezas tipo IPA.

