

*Bar&Beer Elite*

# La Cerveteca

Segunda vez que esta tienda y centro de degustación pasa por nuestras páginas.

La primera fue poco después de su apertura, pero ahora ya se presenta como un local consolidado, imprescindible en cualquier ruta cervecera peninsular.

En estos años, Guillem y Rubén, dos clásicos de la escena cervecera catalana muy vinculados con Humulus Lupulus, han convertido el establecimiento, cercano a la oficina central de Correos de Barcelona, en todo un templo dedicado a las bebidas elaboradas con malta.

Además de comercializar marcas clásicas de cerveza, La Cerveteca es, en sus propias palabras, “un espacio de encuentro cultural que gira alrededor de la cerveza y de todo lo relacionado con ella. Un espacio para descubrir, aprender y reflexionar sobre las costumbres gastronómicas y cerveceras. Darlas a conocer y reivindicar su existencia en un momento en el que somos testigos de la desaparición de las particularidades regionales a favor de un proceso de uniformización de la cultura, nos parece no sólo legítimo sino necesario”.

Esta filosofía la transmiten a todos los clientes que acuden al establecimiento, decorado con barriles de madera y grandes pupitres repletos de botellas, buscando información sobre la cultura cervecera o los eventos que se organizan, pero también a comprar cervezas artesanales de diferentes procedencias, copas, jarras e ingredientes para la elaboración casera.

Mención aparte merece su labor formadora o el asesoramiento para hacer viajes gastronómicos.



El reto de La Cerveteca es impulsar una forma diferente de entender la bebida, redefinir su concepto, la manera de procesarla, dispensarla y disfrutarla. Ojalá lo consigan.

**LA CERVETECA**

Gignàs, 25 - 08002 Barcelona

Tel. 93 315 04 07 | [www.lacerveteca.com](http://www.lacerveteca.com)

*Horario: Lunes y Martes de 16 a 21 h., Miércoles y Jueves de 12 a 21 h., Viernes y Sábado de 12 a 22 h.*



*productos*

## Vodka y Cognac

Hisumer, ha comenzado a distribuir en España el vodka austriaco Oval, que se presenta como uno de los más puros del mundo gracias a su técnica de “estructuración”. Tras seleccionar el mejor alcohol de trigo y agua purificada a través de ósmosis, estos ingredientes son procesados durante 24 horas, consiguiendo que las moléculas libres y activas se unan, formando una estructura cristalina invisible.

Las cuatro variedades de Oval (24, 42, 56 y Rowan Berries) se producen en una columna de destilación continua.

Otro producto que llega al mercado español es Antique XO Primer Cru, una reinterpretación del renombrado cognac Antique de Hine, creado hace unos 90 años por Georges Thomas Hine y que desde 1962 es suministrado a la Casa Real Inglesa. El Primer Cru está compuesto por una selecta combinación de 40 caldos procedentes de uvas cultivadas en la Grande Champagne. Cada uno de los cognacs que lo componen tiene un mínimo de 10 años de edad, consiguiendo una bebida muy aromática, con puntos a miel, especias, vainilla, cuero y algunas notas a regaliz y pimienta.

