

Los promotores probaron varias opciones hasta encontrar la fórmula que buscaban

La firma ya ha entrado en contacto con distribuidores para vender su producto

«Cuando empiezas un proyecto de estas características no sabes cuál va a ser el resultado final. Todo depende de la idea, del producto y también de la mano del maestro cervecero, que ha sido capaz de afrontar el reto técnico de integrar el aceite en la cerveza», explica José Fernández, director comercial de Aceites Clemen. A su juicio, el resultado es una cerveza «diferente, con personalidad propia y capacidad de sorprender», aunque requiere una degustación pausada para apreciar todos sus matices.

Una cerveza para saborear

Dicen quienes ya la han probado que Clemenbeer ofrece una entrada suave en boca, marcada por las notas del maíz. Sin embargo, la presencia

del aceite de oliva aparece después, a medida que la cerveza permanece en el paladar.

Sus creadores recomiendan degustarla lentamente, moviéndola en boca antes de tragar para descubrir la evolución de sus aromas y sabores. «Cuanto más la bebes, más gusta, porque cada vez aparecen matices nuevos», asegura Fernández.

Desde el punto de vista sensorial, la cerveza parte de una base tipo lager. Mantiene el ligero amargor característico del lúpulo y un suave dulzor procedente del maíz, aunque el protagonismo recae en los polifenoles del aove de manzanilla.

De ellos proceden sus notas flo-

rales, matices herbáceos y un amargor fino que se prolonga en el postgusto. La cerveza se comercializa en formato de lata de 44 centilitros, tiene una graduación alcohólica de 4,8 grados y es apta para celíacos, pues está elaborada sin gluten. La empresa recomienda consumirla entre 2 y 8 grados centígrados para

apreciar mejor la evolución de sus matices.

La incógnita del mercado

Superada la fase de desarrollo, el siguiente reto será la aceptación comercial del producto. «Ahora el éxito dependerá de que se venda. Es algo tan nuevo que no sabemos todavía cuál será la respuesta del mercado», reconoce Fernández.

La firma extremeña sostiene que, incluso a nivel internacional, se trata de la primera cerveza elaborada directamente con Aove. En este sentido, dice Fernández que han localizado tres referencias similares en todo el mundo, aunque elaboradas a partir de extractos o subproductos derivados de la aceituna: «ninguna utiliza aceite de oliva virgen extra de forma directa en el proceso de elaboración».

La presentación oficial del producto tuvo lugar en la localidad suiza de Zúrich, en un acto organizado junto al Instituto Español de Comercio Exterior. Según explica la compañía, las primeras reacciones fueron positivas. «Tras la cata recibimos numerosas felicitaciones y todos coincidieron en que se trata de un producto diferente y agradable», señala el director comercial.

Clemenbeer ya puede adquirirse a través de la tienda online de Aceites Clemen y la empresa ha iniciado contactos con distribuidoras, establecimientos especializados y grandes grupos de distribución para ampliar su presencia comercial.



Clemen también comercializa bombones de aceite. HOY

