vinetur

Se lanza en España una cerveza artesana hecha con uva tempranillo de la Ribera del Duero

La cerveza de vendimia El Cotarro by Mica es una cerveza que tiene uva tempranillo de la Comarca de la Ribera del Duero

martes 23 de enero de 2018



Los amantes de la cerveza y del vino están de enhorabuena, ya que la cervecera afincada en la localidad burgalés de Aranda de Duero, Cerveza Mica, en colaboración con el ayuntamiento de Moradillo de Roa (Burgos), Premio a la Mejor Iniciativa Enoturística Nacional 2016 por ACEVIN, acaban de lanzar "El Cotarro" by Mica, su nueva cerveza de vendimia.

Una cerveza artesana solidaría, creada para dar a conocer el barrio de bodegas tradicionales de Moradillo de Roa, un conjunto etnológico compuesto par más de 150 bodegas subterráneas de más de tres siglos de historia y financiar su proyecto de recuperación y puesta en valor en el que llevan trabajando más de dos años.

La idea detrás de esta cerveza es simple: aunar los productos de la tierra para crear algo único. De este modo, con la cebada procedente Fuentenebro y la uva tempranillo procedente del Páramo de Corcos en Moradillo de Roa (Ribera del Duero), pueblos colindantes de la provincia de Burgos, se ha elaborado una cerveza de vendimia que refleja el carácter de la zona donde se ha producido.

Lo que surgió como una prueba y un reto, se ha convertido en un producto innovador, singular y atractivo, la cerveza de vendimia El Cotarro by Mica, ha visto la luz este domingo día 21 de enero en el stand de la Junta de Castilla y León en Fitur (Feria de Turismo Internacional), donde ayuntamiento de Moradillo de Roa y Cerveza Mica hicieron la presentación de esta cerveza artesanal.

Los días del 22 al 23 de enero también se podrá conocer y degustar en el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, en el stand de Burgos Alimenta.



El proyecto nace en Septiembre de 2017, cuando Nacho Rincón, concejal del ayuntamiento de Moradillo de Roa y Juan Cereijo, gerente de la Cervecera Mica, se reúnen para organizar una cata de cervezas en Moradillo y surge la idea ¿Por qué no

elaborar una cerveza de vendimia para dar a conocer el barrio de Bodegas de Moradillo de Roa y obtener fondos para su recuperación?

Y dicho y hecho, se selecciona una parcela de vaso en el Páramo de Corcos, donde se sitúan los viñedos del término municipal de Moradillo de Roa, denominada "Las Hoyadas". Se vendimian 400 kilos de uva tempranillo con más de 40 años de historia, que en los últimos 9 años han servido para elaborar vinos de la Familia Luis Cañas en su bodega de Ribera del Duero, "Dominio de Cair" y que anteriormente y durante más de 30 años, fue usada por Bodegas Alyon del Grupo Tempos Vega Sicilia en la elaboración de sus vinos tintos.

La uva es vendimiada y trasportada en cajones a la Cervecera Mica, donde se macera en frío, comenzando así las pruebas para elaborar una cerveza de uva que resulte equilibrada.



El resultado es una cerveza refrescante, de color oro con toques rosados, aroma fresco y sabor que combina el dulzor de la cebada, la acidez de la uva y el amargor del lúpulo, ideal para acompañar unas chuletas de cordero lechal asadas al sarmiento, plato que

identifica perfectamente su tierra de procedencia.

La calidad de la cerveza está avalada por los numerosos premios con que cuenta la cerveza Mica en su haber, que reconocen su buen hacer y la viabilidad del proyecto que pretende financiar, por los galardones y nominaciones recibidos en los últimos dos años por el ayuntamiento de Moradillo de Roa y su proyecto Bodegas de Moradillo.

Y es que en Moradillo de Roa y Fuentenebro, el paisaje y el patrimonio no sólo se conservan y se disfrutan, sino que también se beben.