

Albert Barrachina



Cuando un chico de diez o doce años debe fregar una tienda donde hay quesos de todo tipo y no le vigilan, el muchacho saca su impuesto probando todos los quesos. Primero los restos que quedan sobre el mostrador, y al poco tiempo los cortes que se corta él mismo a la pieza. Había quesos de pasta blanda, tiernos, de pasta dura; los había grandes de hasta ochenta kilos y pequeños que se comían de un bocado. Los había de todos los tipos de leche: de vaca, de oveja, de cabra y mezclas de todas ellas. Algunos quesos eran hechos a base de leche natural y otros lo eran a base de leche pasteurizada. Aprendí a distinguir los quesos de leche de verano (durante el cual los animales pastan en el campo) y los de leche de invierno (en el que los animales se quedan en estabulación). Iba a comprar los quesos con mi padre, y no se me escapaba nada de lo que pudiera decir el quesero. Incluso estuve un tiempo de ayudante en una quesería tradicional en la montaña y participé en el trabajo de elaboración. Llegué a los diecisiete años y podía distinguir a ciegas qué queso estaba degustando y qué tiempo de maduración tenía. ¡Todo un experto! Pero los designios del Señor son inescrutables, y en lugar de convertirme en quesero, me hice músico. Mis estudios de música coincidieron con el movimiento de renacimiento de la cerveza de los años setenta. Y descubrí varios establecimientos en los que se servía cervezas de mucha calidad. Empecé como todos con cervezas Lager del sur de Alemania servidas en barril. Y la primera botella que compré fue una trappista, la Westmalle Dubbel para ser más concreto. Y desde entonces no he parado de buscar, probar y degustar cervezas de toda clase y de todas las procedencias posibles. Con mi nuevo oficio tuve una época muy viajera y me aproveché de ello, pero desordenadamente.

Por suerte, mi flaca memoria se reveló bastante eficiente a la hora de recordar las cervezas y sus características. Y así, aunque fuera sin orden ni concierto, adquirí conocimientos y experiencia en materia cervecera. ¡Les estoy hablando de casi 40 años atrás!

Al regresar al país, me decanté hacia el mundo del vino y del cava. Pero la costumbre es fuerte, y sin menospreciar de ninguna manera los derivados de la uva, poco a poco volví hacia el zumo de cebada. Decidí ordenar y ampliar mis conocimientos técnicos sobre cerveza. Fui de los primeros en hacerme la cerveza en casa, cuando había que comprar los ingredientes en el extranjero. Y fui de los primeros en dar cursos de divulgación sobre cerveza en el estado español, cuando era casi imposible encontrar cervezas "clásicas".

Desde entonces no he parado. He escrito un blog de información en profundidad sobre cerveza, escribo regularmente en una revista especializada, se me requiere regularmente en diversos eventos cerveceros donde doy cursos y participo en el jurado de concursos. Y últimamente estoy formando jueces especializados en cata de cerveza.

Y cuanto más aprendo, más me falta por aprender.

¡Salud!



Asignatura: Taller en Barcelona