



VIAJE A BÉLGICA

25 - 29 JUNIO 2011



De cervezas con Cervebel

A finales del mes de junio, **Cervebel** en colaboración con **Halcón Viajes**, ha realizado un viaje a Bélgica para profesionales del sector y algunos más, no profesionales, que nos han querido acompañar. En dos grupos, desde Bilbao y Madrid, salimos con el mismo destino: el aeropuerto de Bruselas.

El plan era, tras la unión de los grupos y los primeros saludos, viajar a Brujas, pasar la tarde inmersos en el bullicio de sus maravillosas calles y hacer noche en el hotel Park Hotel Brugge, perfectamente situado en la zona del casco antiguo de la ciudad y muy cerca de la Grote Markt, desde el cual se podía divisar la parte superior de los 83 metros de la Torre Belfort. Tras una hora de autobús llegamos al destino, reparto de habitaciones, los consejos por parte de



Calle De Garre

Erik, cada grupo de nosotros disponía de un mapa con los lugares exactos, y numerados, de las cervecerías emblemáticas de la ciudad. ¡Para eso era un viaje cervecero!. Mi favorito es **De Garre Van Cornez**, con una cerveza de elaboración exclusiva de 10,5% de alcohol y de estilo tripel. Está situado a mano derecha yendo de la Plaza Mayor por Breidelstraat, a mitad de esta calle, entre dos tiendas, existe una puerta que da paso a una calleja sin salida llamada De Garre, ("garre" en el dialecto local quiere decir "grieta" refiriéndose a calleja o también "otras grietas"). El local es muy agradable, se accede por unas escaleras que dan paso a una pequeña sala con el mostrador al fondo, a la izquierda, por unas escaleras de madera se accede al piso superior.

Otra de las cervecerías recomendadas es **Cambrinus**, local con buena comida típica. Está en Philipstockstraat, 19, en los bajos de un edificio con la fachada de ladrillo rojo y la entrada está franqueada por dos grandes ventanales, es amplio con la barra a la derecha y las mesas a la izquierda

separados los ambientes por una valla de madera. Al entrar se aprecia la gran oferta de cervezas que dispone, ni más ni menos que 400.

Otra cervecería recomendada es **L'Estaminet**, está en Park 5, el local está situado en los bajos de una casa blanca de dos alturas, y se accede a través de una terraza cubierta (solo durante el verano). La barra está situada al fondo, es un lugar con mucho encanto y en las vigas de madera del techo cuelgan plantas de lúpulo. Por último os hablaré de **Brugs Beertje** en Kemelstraat 5, no llegué a ir a este local, pero por lo que puedo recordar de la visita en el viaje que hicimos en Mayo del 2009, la variedad de cervezas belgas en carta era de 300, además dispone de 4 grifos, alguno de ellos itinerante.

Tras pasar la tarde y parte de la noche por la ciudad, y después del merecido descanso, durante la mañana y hasta coger el autobús, recorrimos la parte histórica de la ciudad dirigidos por Erik. Nos fue explicando aspectos interesantes de los lugares por donde pasamos. No hubo propinas. Algunos aceptaron, además, dar un paseo por los canales, aprovechando las abundantes ofertas de barcos que hacen recorridos por ellos.

También, pudimos aprovechar para hacer alguna compra. En Wollestraat 53, hay una tienda que se llama **2BE 'Moodshopping'**. Situada en una casa histórica del siglo XVI, "Perez de Malvenda", una obra maestra de arquitectura antigua y moderna, perfectamente combinadas entre sí. En el vestíbulo de la entrada del edificio se encuentra una exposición permanente y de gran impacto, compuesta de 780 cervezas (solo producción belga) cada una con su vaso. En la tienda, situada a la izquierda del vestíbulo, se puede adquirir, además de productos nacionales como chocolates, galletas etc..., por supuesto cervezas, la oferta es amplísima, no voy a decir una cantidad por que me quedará corto. En el bar, si también tiene bar, se accede por el fondo del vestíbulo. Es increíble, no es muy grande, con la barra al fondo y encima de la cabeza del camarero cuelgan las copas de todas las marcas de cerveza que disponen, además hay

letreros pintados a tiza por todas las paredes. Tiene una terraza posterior, desde la cual se puede disfrutar del constante trasiego de gente y de barcas, ya que sus vistas al canal son inmejorables, y a las calles que van junto a él. Disponen de 7 marcas de barril que cambian constantemente.

A media mañana nos montamos en el autobús para dirigirnos hacia Amberes. Nuestro hotel era el All Seasons City Center, situado en plena plaza de la Estación Central de trenes de Amberes. Esta estación de ferrocarril fue construida entre 1895 y 1905 sustituyendo a una



Vestíbulo de la Estación Central

estación de tren de madera construida en 1854. En total tiene más de 400 metros de largo y tiene dos entradas, una al edificio histórico con cúpula en la plaza Astrid y otra al atrio moderno en la plaza Kievit. Cuenta con tres niveles y 14 vías además de un centro comercial que incluye una galería de diamantes con más de 30 tiendas especializadas. A partir de 1998 se empezó una ampliación para trenes de alta velocidad. Estos nuevos niveles permiten a los trenes viajar debajo de la estación, evitando dar un rodeo como se hacía antiguamente. Maravilloso edificio bautizado como la Catedral del tren.

A la llegada lo mismo, reparto de habitaciones y mapas numerados. Como era mediodía y el hotel estaba estratégicamente situado en el centro, cada uno fuimos a nuestro ritmo, seguramente buscamos sitios para comer, en Bélgica se come a partir de las 12:30h y esa hora estaba pasada sobremanera.

A menos de 10 minutos andando se encontraba la Groenplaats, lugar donde se celebra el BeerPassie Weekend . Esta fiesta de la cerveza la organiza una revista trimestral especializada llamada Bierpassie. Tiene carácter anual y, durante el último fin de semana del mes de junio, de viernes a domingo, las principales fábricas de cervezas presentan sus productos. En esta ocasión, y va por doce, las anteriores no lo sé, la cantidad era de 40 fábricas y 200 cervezas.

Este era nuestro objetivo.

3 € la copa conmemorativa, nada de plástico que es lo que prolifera por aquí, una ficha 2 €, una cerveza una ficha, había tanto de barril como de botella, y a disfrutar. ¡Que momento!. Era último día, cerraban a las 20,00 h, pero dio tiempo para probar unas cuantas marcas no disponibles en España y algunas que sí están. Estaba preparado de una manera excelente, las 19 carpas estaban en el centro de la plaza formando un rectángulo mirando hacia el exterior, lo que daba más amplitud a la hora de circular a su alrededor. Rozando los 30ª C, la proliferación de sombrillas de todas las marcas era enorme, por lo que era muy fácil circular por la sombra. Delante de todas ellas había mesas altas y mesas bajas con sillas para los que quisieran descansar. Una banda belga amenizaba la tarde circulando por el recinto. Un detalle que me encanto, al llegar a cada carpa con tu copa, la entregabas y te daban otra lavada convenientemente en una fregadera con un pozo de agua con jabón y cepillo y aclarada en otro con agua limpia. Todas ellas disponían del mismo servicio.

Fuimos coincidiendo los unos con los otros, no pasé lista pero creo que al final estábamos prácticamente todos en la misma carpa. La tarde pasó muy rápida, cerraron el recinto pero nosotros seguíamos dentro, teníamos enchufe. Aun bebimos alguna cerveza más. No es cuestión de ver la hora que era, solo sé que teníamos hambre. En una esquina de la plaza había un local de patatas fritas, ¡pobre hombre!. Lo agobiamos vivo. En la calle todos comíamos cucuruchos de patatas.



Pelgrom

Voy a enumerar las cervecerías que Erik incluyó en la "lista de oro". Primeramente, por proximidad a la Groenplaats, ya que está detrás de la Catedral de Nuestra Señora que domina la plaza con su gran torre con el reloj dorado, **Het Elfde Gebod** (El Undécimo Mandamiento). La fachada está completamente oculta por las hiedras y, en su interior dominan la multitud de figuras religiosas de todo tipo que inundan cualquier rincón del local, dando un aspecto lúgubre, diferente y no menos original. A pocos metros, está **Paters Vaatje** en Blauwmoezelstraat 1, con una pequeña terraza y una fachada de ladrillo rojo, a los lados de la puerta hay dos escaparates que dejan ver el

interior del local, tiene la barra a la derecha con la encimera de mármol blanco y un grueso pasamanos de madera. Tiene un piso superior al que se accede por una estrecha escalera de madera. Tiene 5 cervezas de barril y una extensa carta. En una calle al lado, podemos encontrar **De Pelgrom**, en Pelgrimstraat 15. La puerta roja llama la atención sobre la fachada de ladrillo, flanqueada por altos y estrechos ventanales con el marco de madera del mismo color al entrar y, tras otra puerta interior, unas escaleras te sumergen en unas salas abovedadas preciosas que datan del siglo XV. La carta de cervezas no es muy extensa, ya que es más un restaurante que una cervecería. Por último, enumeraré **Den Engel**, uno de los bares más tradicionales de Amberes, donde en este, y en todos se puede degustar la cerveza De Koninck, que es la marca tradicional de esta ciudad. Está situado en plena Grote Markt 5, como otros muchos de entrada similar, con los amplios escaparates a los lados de la puerta, la barra a la derecha con el mostrador de mármol y un pasamanos, en este caso metálico. 4 grifos con un ambiente relajado y tranquilo.

El lunes por la mañana empezaba el "otro" viaje, las visitas a las fábricas planificadas. La primera era Duvel Moortgat, en Breendonk. Al llegar a las instalaciones, ya da idea de la importancia de esta fábrica. En la trasera se ve desde la carretera una inscripción en grandes letras rojas que dice: SSST... HIER RIJPT DEN DUVEL (ssst... aquí descansa la Duvel). Girando a la derecha y entrando en el pueblo llegamos a la puerta principal. En la entrada, a un lado se



Todo el grupo en la puerta de Duvel

encuentra la sala de degustación, desde ahí parten las vistas guiadas. Cada uno con un pinganillo para poder escuchar las explicaciones con total comodidad la iniciamos nosotros. Primero se pasa por una zona donde explican los productos básicos para la elaboración de la cerveza. Posteriormente pasamos a la sala de calderas donde podemos ver su parte superior, en este caso de aluminio, explicando la elaboración. Después la sala de embotellado con una capacidad de 55.000 botellas a la hora. En este caso, por algún tipo de avería, estaba parada. Viendo la inmensidad de la nave da idea del trasiego y movimiento que debe de haber.

Después de la visita, en el bar, degustamos varias cervezas de la empresa: Duvel, La Chouffe, Maredsous, Vedett, Liefmans, a libre elección. Con una comida en el mismo lugar y más cerveza finalizó nuestra visita, no sin antes recibir un regalo que consistía en un pack de dos

botellas de Duvel con su copa correspondiente, todo un detalle.

Nos dirigimos a Gante, nuestro hotel era el Ibis Gante Centrum Kathedraal, como dice en su nombre en pleno centro histórico y delante de la catedral, ¡desde mi ventana casi podía tocar la puerta principal!!, era primera hora de la tarde. Ni que decir tiene que seguimos el ritual de las habitaciones y los mapas. Tras dejar el equipaje en las habitaciones, nos fuimos todos juntos a la cervecería Gruut, donde elaboran su propia cerveza en el local y, si tienes suerte, lo ves in situ. De camino Erik, como siempre, iba dando explicación de todo lo que surgía a nuestro paso. Tras cruzar el puente del canal, bajamos por una pequeña cuesta y nos encontramos con la cervecería, concretamente en Grote Huidevettershoek 10. Había una puerta lateral, pero bajamos hasta girar la esquina y nos encontramos con la puerta principal, el toldo anunciaba en letras blancas la marca Gruut.

En el interior nos esperaba la dueña, Annick de Splenter. Con sus explicaciones, traducidas por Erik, nos contó porque en vez de utilizar lúpulo, usa una antigua receta de una mezcla de hierbas, que en su momento era secreta y que se llamaba Gruut, de aquí el nombre de esta marca. Todo esto, delante de la instalación donde se elabora el producto, toda una cerveza artesanal. Detrás del equipo están los depósitos con las distintas elaboraciones. En frente de todo esto, hay un grupo de mesas, desde donde, repito, se puede ver la elaboración si es el momento. Nosotros, salimos a la terraza donde nos sirvieron las distintas variedades de Gruut y donde pasamos un buen rato ya que la temperatura era muy agradable.



Terraza de Cervecería Gruut

Tras esto, nos separamos y cada grupo se fue a descubrir los locales de la lista.

Enumeraré la lista por orden. El **Kunstencentrum Vooruit** en St-Pietersnieuwstraat 23, muy cerca de donde estábamos, era antiguamente el centro de reunión de los socialistas, al llegar nos encontramos con una hermosa fachada del Art Nouveau de un edificio construido entre 1911 y 1914. El local era enorme con unos techos altísimos, ya sabéis, antes era así, todo ostentación y demostración del poder de los sindicatos. El siguiente es **Studio Skoop** en Sint-Annaplein, son salas de cine pero su bar merece la pena verlo. Me llamó la atención las escaleras que suben al entresuelo, como llevas dos cervezas igual no bajas. Seguimos por **Belga Queen** en Graslei 10, es la casa de piedra más antigua de Gante. Está a un lado del canal, es un restaurante. Uno muy representativo es **Het Waterhuis aan de Bierkant**, algo así como la Casa del agua al lado del río de cerveza, en Groentemarkt 9, muchos grifos y muchas cervezas de botella, 16 de barril y 150 de botella. Esta al lado del canal, para acceder a él tenemos que ir por un pasillo, donde en un lado están las mesas de la terraza y el canal y por otro una fachada de una casa, el interior tiene un encanto especial, son dos alturas. Seguimos con **Den Trollekelder**, en Bij Sint Jacobs 17, fachada de ladrillo, dos ventanales y la puerta con la lista de cervezas allí mismo, unas 150 marcas. En los escaparates unos muñecos de trolls enormes y muchas botellas de cerveza, el local es de madera y tienen su

propia marca, la trolleber. **De Dulle Griet**, en Vrijdagmarkt 50, es un local muy peculiar, la decoración interior es preciosa, encima de la cabeza del camarero todas las copas de las marcas de cervezas, las chapas publicitarias de cerveza inundan las paredes, y como peculiaridad es que si pides una "Max", te ponen su cerveza en copa tipo Kwak pero en una copa más grande, para servirte esta, te piden el calzado como garantía y el camarero lo sube en una cesta, por un sistema de poleas, hasta el techo y allí espera hasta que devuelvas el recipiente. La carta se compone de unas 250 marcas. Otro de la lista de Erik era, **Velooke**, con muchos trastos en la calle, curioso para ver, pero no hay que tomar nada, se pasan con los precios, entra, no te asustes y sales... (son las notas de Erik, no estuvimos)

'T Gouden Mandek, Pensmarkt 9. Este fue un bar pintoresco, con cestas colgantes a lo largo de las vigas del techo, unas 50 cervezas en la carta. Por último, **'T Galgenhuisje**, la Casa de la Horca, en Groentenmarkt 5. Como su nombre indica, este era el lugar donde los condenados a muerte pasaban su última noche, el camarero llevaba una camiseta con los pasos a seguir para confeccionar un nudo de horca, conjuntado el tipo. El local no era muy grande y la carta de cervezas tampoco, 4 de barril y 14 de botella.

A la mañana siguiente, ya es martes 28 de junio. Nos hacemos una foto en grupo delante de la Catedral San Bavo de Gante y nos dirigimos a nuestra siguiente visita, Van Steenberge.



Delante de la catedral, en Gante

En esta cervecería se elabora la Augustijn en sus tres versiones, Blond, Donker y Tripel, además de la Piraat y la Gulden Draak. Nos recibió el dueño : Jef Versele, tercera generación de la familia fundadora. Antes de pasar a la visita, en la sala de degustación, que es una casita anexa a la fábrica, probamos la primera cerveza del día, por supuesto Augustijn Blond servida una a una por Jef, siendo un lujo para nosotros la explicación de los pasos exactos para el buen servicio de esta cerveza.

Pasamos a la visita, con la traducción de Erik, Jef explicaba paso a paso con todo lujo de detalles la elaboración y funcionamiento de las distintas cubas y trasiegos que se hacían. Posteriormente, en la parte inferior, pudimos ver con más detalle todos esos pasos. Excepcionalmente pudimos probar de las propias cubas los distintos productos que se estaban elaborando ahí. Visitamos la sala de embotellado, tanto de botella como de barril, las cámaras de guarda, los almacenes etc... todo esto explicado como os he comentado anteriormente. Tras esto, volvimos a la sala de degustación donde pudimos probar, otra vez servidas por Jef La Gulden Draak black, el nuevo producto de la casa que todavía no está en el mercado !!!

Después de un rato agradable y ameno allí, nos desplazamos a De Bierkamer, un local a unos kilómetros de la fábrica y que también es de su propiedad. Pudimos degustar una comida fría, típico de la zona, con el acompañamiento de Jef que tras la comida nos tuvo que abandonar ya que sus obligaciones le reclamaban. Toda la comida estuvo regada, por supuesto con Gulden Draak y Piraat, ambas de barril. Tras esto tuvieron el detalle de regalarnos unos polos con las marcas que comercializa Van Steenberge bordadas en el pecho.



Fachada de la fábrica de Lindemans

Por la tarde, nos dirigimos a Vlezenbeek, un pequeño pueblo en el Brabante flamenco al suroeste de Bruselas, para visitar la cervecera Lindemans. Como parece tradicional, nuestro primer paso fue la visita a la sala de degustación donde nos ofrecieron una faro, mientras tanto y, como siempre, traducido por Erik, escuchar las explicaciones de nuestro anfitrión.

Tras esto, nos enseñaron las instalaciones y nos explicaron los procesos de elaboración de las cervezas Lambicas. Visitamos las salas de calderas, las enormes piscinas donde se producen las fermentaciones espontáneas etc... vimos en el patio los enormes depósitos donde traían los zumos que se añaden para las distintas variedades, las enormes cubas de madera donde reposan las cervezas hasta su maduración. Toda una experiencia, ya que difiere enormemente de los otros procesos que hasta entonces nos habían enseñado. Terminamos con la sala de envasado de barriles y la sala de cadena de embotellado.

Tras esto, volvimos a la sala de degustación donde fuimos gratamente sorprendidos por la siguiente variedad que nos sacaron, la Gueuze Cuvée Renè.

Aquí, como ya parecía ser habitual, nos obsequiaron con otro regalo. En esta ocasión era la copa conmemorativa del 200 aniversario de la fundación de la fábrica, en 1811 por Frans Lindemans.

Entrada la tarde, nos trasladamos a Bruselas donde íbamos a pasar la última noche en Bélgica. Antes de ir al hotel, el autocar nos dio un amplio tours por la ciudad, con nuestro particular guía no perdíamos detalle de sus explicaciones, lógicamente hicimos una visita rápida al Atomium.



Con el Atomium al fondo

Terminamos pasando por otros lugares típicos de la ciudad, como el Palacio Real. Nos hospedamos en el Ibis Centre St. Catherine. Como os podéis imaginar, el protocolo no cambia, reparto de habitaciones y de mapas con los lugares más emblemáticos y los mejores locales para beber cerveza. En la lista aparecen varios sitios que destacaría, pero me voy a decantar primero por **Theater Toone**, con entradas muy peculiares (tipo a De Garre), ya que se puede acceder al local por dos calles diferentes, la GrasMarktstraat e Impasse Schuddeveld 6. Es un antiguo teatro de marionetas donde aún se siguen celebrando representaciones. Data de 1804

aproximadamente. Los bancos son de madera, el suelo de baldosa y por todas partes cuelgan marionetas que antiguamente algún virtuoso le había dado vida en ese lugar. La carta de cervezas es extensa y aquí lo típico es degustar una Cantillon.

Cuando uno esta en Bruselas no puede dejar de visitar a Manneken Pis, el niño que mea. A la derecha de la plaza está **Poeschenellekelder**, Rue du Chêne 5, un local precioso con una decoración exagerada en todos los sentidos, cuelgan marionetas, hay estatuas, cuadros de todo tipo. La carta de cervezas es amplia y se pueden degustar cervezas cuvée de varias clases. **Mort Subite**, en Rue Montagne aux Herbes Potagères 7, una cervecería de los más emblemático de Bruselas, con la decoración antigua de grandes espejos y mesas de mármol. Aquí se puede beber una amplia variedad de lámbicas de barril y otras 6 marcas más, además de su gran carta de cervezas. También en Bruselas, al igual que en Gante, está el **Belga Queen** que aquí ocupa los locales de un antiguo banco. Un restaurante típico belga es **Brasserie Ploegmans**, en Rue Haute 148, tiene buen precio y cosas como tuétano o riñones son verdaderamente platos belgas, pero difícil de encontrar en otros lugares. Junto con una amplia selección de cervezas. **A La Becasse**, Rue de Tabora 15, especializada en lámbicas, ya que es lo que tiene de barril, aunque también incluye en la carta otras cervezas de botella.

Por la noche visitamos locales de marcha como Kafka, Bisonte y Zebra, todos en la misma zona.



Las modernas calderas y el suelo de cristal con el logo de Orval en la alfombra

Ya por la mañana, con un madrugón, comenzamos el día. Nos esperaban varias horas de viaje. Íbamos a visitar el Monasterio de Orval, en la frontera con Francia, exactamente a un kilómetro. Creo que la expectación era común, sabemos que la cervecería, que esta dentro del monasterio, no se puede visitar, creo que salvo casos excepcionales y uno era este, íbamos nosotros. Es curioso decir que unos kilómetros antes de llegar a nuestro destino, topamos con un camión que en el toldo del remolque llevaba publicidad de Orval y que llevamos delante hasta allí, ya que iba a cargar al monasterio. Pasamos por delante del aparcamiento para visitantes y llegamos a la parte posterior que es donde está el almacén y por donde nosotros accedimos al recinto. Nos esperaba nuestra guía, y como siempre Erik de traductor. Como es tradicional en estas visitas, primero nos llevaron a la sala de las calderas, donde curiosamente a un lado estaban las antiguas y al otro las modernas, aquí el suelo era de cristal, para poder ver la parte inferior de las cubas y las distintas tuberías y mangueras que tienen para trasegar de unas a otras. Fuimos pasando a otras dependencias donde están las cubas de fermentación etc.. la verdad que es un poco laberíntico. Tuvimos ocasión de ver los sacos que

se echan directamente a las cubas con las flores de lúpulo frescas, estaban usados, así que rezumaban cerveza, no me pude resistir a pasar el dedo y probar, el amargor era muy considerable. Por fin llegamos a la sala de embotellado, la velocidad de las botellas que circulaban por la cinta era rapidísima y en un momento ya estaban 3 cajas llenas con sus botellas, hasta completar una hilera, una fila y otra y un palé.

Una cosa que me llamó la atención era la gran modernidad de toda la instalación, esperaba algo más antiguo, tampoco rudimentario todo hay que decirlo. Siguiendo con la visita, llegamos a las salas de guarda, la Orval reposa unas 10 semanas a temperatura constante, antes de cargar en el camión que nos había abierto camino al monasterio. Tras esto, llegaba al final nuestra visita a las dependencias del monasterio, nos despedimos no sin antes dar las gracias a nuestra guía por las explicaciones y por su amabilidad.

Por la parte exterior fuimos a la entrada de los visitantes, desde ahí se accede a las ruinas del antiguo monasterio y a la fuente de Matilda. Recorrimos a nuestro criterio la zona durante



Todo el grupo en los jardines del Monasterio de Orval

media hora, habíamos quedado en eso todo el grupo. Pasamos por la tienda donde, no podía ser menos, compramos queso Orval a la cerveza, este queso solo se puede adquirir en la tienda ya que no se comercializa exteriormente. El queso Orval que se vende difiere de este en que no se macera dentro de la propia cerveza. Reunidos todos, fuimos a comer a un restaurante cercano. La comida estaba compuesta por productos típicos de la zona, por supuesto incluía queso Orval. Y como no podía ser menos, bebimos Orval durante la comida.



Lo curioso, fue que antes de servir las Orval nos preguntaron como la queríamos, fresca o temperatura de bodega. Para el que no lo sepa, puntualizo que fresca serán unos 6°C y temperatura de bodega unos 16°C. Creo que repetimos casi todos, pero una de cada para ver un poco la diferencia.

Ya solo quedaba volver a Bruselas, directamente al aeropuerto y volver a nuestra casa, recordando los 5 intensos días que habíamos vivido y apreciar lo que llevábamos en los equipajes, que os puedo asegurar que no se componía solo de regalos y compras para nuestra gente, sino de la amistad del grupo y la cordialidad de todos. Nos costó separarnos, allí prometimos que en el próximo viaje Cervebel-Halcón Viajes nos volvíamos a ver.

Orval, Orval y Orval