

PROVINCIA

EMPREDIMIENTO | EL SUEÑO DE UN MAESTRO CERVECERO

● Rubén Mesanza ha hecho realidad su gran sueño de crear su propia cerveza artesana y comercializarla ● Desde su apertura en mayo pasado han salido 42.000 botellas y va a más

Dani Gómez LA REDONDELA

Una a una, hasta un total de 42.000 botellas de cerveza artesana (14.000 litros), han pasado desde el pasado mes de mayo con mimo por las manos de Rubén Mesanza Blanco, un peculiar emprendedor vasco asentado en La Redondela desde hace ya tres décadas, al que su afición por la bebida de los faraoes y su espíritu inquieto han llevado a instalar una fábrica en esta localidad costera onubense.

Ruben's, como ha bautizado su cerveza en alusión a su nombre (aunque con apóstrofe seguido de una ese al final para dar "cierto carácter de internacionalidad" a su producto) arrancó en mayo y, por el momento, no ha ido nada mal. Lo dice a tenor de las 42.000 botellas de cerveza producidas y vendidas hasta ahora, buena parte coincidiendo con los meses estivales, en los que sacó al mercado unas 30.000 botellas (10.000 li-

Rubén Mesanza
Artesano cervecero

Mi mujer estudió en Leipzig y en los viajes a Alemania descubrí mi pasión por la cerveza"

tros). Pero también por su media de producción actual, de unos 1.500 litros mensuales, y por la expansión del negocio que Mesanza prevé para los próximos meses.

Pero, como casi todo en el mundo de la empresa y los negocios, llegar hasta este punto no ha sido nada fácil. En el camino han quedado muchas horas de trabajo duro, no solo de él, sino de toda su familia, y numerosos quebraderos de cabeza, más una inversión superior a los 200.000 euros que tendrá que amortizar en los próximos años para hacer frente al préstamo de la entidad bancaria que ha confiado en su proyecto.

No obstante, Rubén Mesanza se siente tremendamente satisfecho y orgulloso por lo logrado hasta ahora, ya que, según confiesa, está haciendo realidad el gran sueño de su vida: convertirse en maestro cervecero (*braumeister* en alemán), en el lugar donde asentó su vida hace ahora 29 años.

Rubén Mesanza Blanco es natural de Vitoria-Gasteiz (Euskadi) desde donde se trasladó a La Redondela con sus padres con tan solo 9 años. A sus 38 años está casado con una lepera y es padre de una niña de cuatro años y de un niño de siete, por lo que afirma que su vida estará ya siempre ligada a esta provincia, aunque también confiesa que "el futuro siempre es incierto y yo soy muy inquieto".

RUBEN'S

El 'braumeister' de La Redondela



Rubén Mesanza posa con dos de sus cervezas en el interior de su fábrica, en la cantina para degustaciones.

AL DETALLE

El curioso origen de unos particulares logo y eslogan

Al igual que con la totalidad del proyecto, Rubén Mesanza se ha llevado diez años dándole vueltas en la cabeza al nombre de su marca, a su logo y al eslogan con el que definir en pocas palabras su cerveza. Ruben's hace alusión a su propio nombre, al que ha añadido un apóstrofe y una letra

ese al final para dar "carácter internacional" a su producto. Lo del logo es mucho más original, pero, sobre todo, curioso. Y es que el perro que representa su marca no es otro que su propia mastina, una perra de once años a la que, según confirma el propio Mesanza, "le encanta la cerveza". No en vano "todos los días se bebe un botellín de cerveza conmigo -asegura-,

pero es muy comedia y, aunque me lo pide, solo se bebe uno al día, no quiere más, aunque le ofrezca". Finalmente el lema que acompaña la marca, *Producto natural y con pedigree* "da cierto aire de calidad y, teniendo en cuenta las connotaciones de la palabra pedigree con el perro, define una cerveza con raza y mucho carácter" concluye.



La idea de instalar una fábrica de cerveza artesana comenzó a fraguarse en la cabeza de Mesanza hace unos diez años: "Quería hacer algo nuevo, pensando sobre todo en vinos, pero mi mujer es filóloga alemana, estudió en Leipzig, y con tantos viajes para estar con ella empecé a darme cuenta de que mi verdadera pasión era la cerveza, y dentro de ésta, la de trigo, mi favorita", confiesa. Comenzó entonces a darse cuenta de que en cada pueblo de Alemania la cerveza de trigo se hacía de forma diferente. "Eso me resultó muy interesante y empecé a investigar. En cada fábrica alemana que visitaba me metía en el obrador para ver cómo se elaboraba".

La vuelta de uno de sus viajes coincidió con su cumpleaños y su familia, que no sabía qué regalarle, finalmente cayó en la cuenta de que lo mejor era un kit para hacer cerveza artesana. "Ese fue el verdadero inicio de lo que hoy es una realidad -prosigue- porque de es-

"Había gente que venía a casa y se llevaba 30 litros y me di cuenta que podría ser un buen negocio"

ta forma comencé a elaborar mi propia cerveza en casa".

Ese tipo de equipos aún no se conocía mucho por aquí, afirma Rubén Mesanza, aunque había ya adquirido bastante auge en otros lugares, y "ahora estamos en un verdadero boom cervecero y todo el mundo hace cerveza".

Sus primeras producciones, reconoce, eran "malísimas y asidradadas". Sólo se las bebía él para decir a todos que "estaba muy rica, aunque en el fondo no había quien se tragara aquello". No obstante, su pasión por la cerveza le llevó a seguir investigando y asesorándose sobre las técnicas de elaboración, fundamentalmente a través de internet y aprovechando cada viaje que hacía a Alemania, donde, incluso, trabajó ayudando al *braumeister* de algunas de las fábricas que recorrió.

Su siguiente paso fue seguir haciendo cerveza en casa, aunque perfeccionando cada vez más la técnica gracias a los conocimientos que fue adquiriendo. Por eso abandonó el kit inicial y se hizo una pequeña fábrica artesana en un cuarto de su casa. La cerveza que empezó a elaborar en lotes de 40 o 50 litros era para él y para su familia: "Ya me salía buena, sobre todo mi favorita, la de trigo, que, además, es más sencilla de elaborar".

Hace ahora siete años logró que sus hermanos pudiesen beberla y