

que sus amigos se la pidieran cada vez en mayores cantidades. Fue entonces cuando decidió comenzar a venderla.

“Había gente que venía a casa y se llevaba 20 o 30 litros –explica– y me di cuenta que podría ser un buen negocio”. No obstante, “montar la infraestructura que tengo ahora costaba muchos miles de euros y si lo hacía, quería hacerlo bien. Comencé a investigar sobre la maquinaria necesaria inicialmente en Barcelona, donde desde hace ya bastante tiempo hay mucha gente haciendo cerveza artesanal, y posteriormente en otros lugares del mundo”.

El salto definitivo llegó hace unos tres años, que es el tiempo que le ha llevado a solventar los trámites administrativos necesarios, y que paralelamente dedicó a buscar las máquinas más adecuadas para hacer la cerveza que él quería. Finalmente encontró un fabricante en Alemania que le ofreció lo que buscaba en prestaciones y precio, siendo entonces el momento de lanzarse a buscar financiación para su proyecto.

En plena crisis, al principio ningún banco confió en su iniciativa pero Rubén Mesanza no tiró la toalla y con la ayuda de su familia ejecutó con sus propias manos las obras para adaptar un inmueble de su propiedad en La Redondela.

Pero por fin, un buen día, un banco “me prestó el dinero, que, por cierto, ha sido la única subvención que he conseguido –afirma con ironía– y pude comenzar a montar la fábrica”.

En este sentido siempre tuvo claro lo que quería: hacer cerveza filtrada, para lo cual es necesario contar con un equipo isobárico que trabaja con presión y frío controlado, “y eso se llama mucho dinero”, añade. No obstante, siempre lo consideró “fundamental para hacer una buena cerveza artesana y transparente”, que respondiese a los gustos de los consumidores de la zona.

La “mejor cerveza artesana” con un equipo isobárico único en Andalucía

Una oferta con cuatro tipos distintos, sin aditivos: “Sólo agua, lúpulo, levadura y malta”

D. Gómez LA REDONDELA

Rubén Mesanza elabora actualmente en su fábrica cuatro tipos de cerveza artesana y embotellada. Dos en botellín: la *pilsen* de etiqueta roja, totalmente transparente y más común; y la de trigo, un poco turbia y con algo de sedimento. También elabora la original, envasada en botella de dos litros y filtrada, a diferencia de la *pilsen*. Y finalmente una nueva que ha sacado al mercado esta misma semana, y que es de tipo tostada. De cara al futuro piensa incorporar cerveza negra.

En la misma fábrica dispone de una pequeña cantina donde degustar los distintos tipos de cerveza y a la que en breve va a incorporar seis grifos por cuyos tiradores saldrá la cerveza directamente de los tanques de la fábrica.

Finalmente, para este próximo Puente de la Inmaculada, a estrenar una terraza con jardín en una parcela de su propiedad aledaña a la fábrica, en la que habrá juegos infantiles alemanes y un escenario para conciertos, y donde se podrán igualmente degustar las distintas cervezas.

Actualmente produce unos 1.500 litros de cerveza al mes, pero espera alcanzar próximamente más de 2.000 “para que



Rubén Mesanza, llenando una de sus botellas de cerveza en la embotelladora manual de su fábrica.

D. GÓMEZ

el negocio sea viable” afirma. Por el momento distribuye en la provincia de Huelva, sobre todo en los municipios costeros de Lepe, La Redondela, La Antilla, Punta Umbria, Huelva capital, Ayamonte o Isla Canela, donde hay ya bastantes establecimientos hosteleros que han apostado por el producto. Y también ha empezado a distribuir su producto a través de algunos supermercados gracias a varios distribuidores onubenses.

No obstante, en breve Rubén va a empezar a trabajar con un distribuidor mucho mayor ya que su propietario está convencido de que es imprescindible expandirse: “No queda más remedio –afirma– sobre todo fuera de An-

dalucía, en ciudades como Barcelona o Madrid, donde el consumo de cerveza artesana está mucho más consolidado”.

Rubén considera que por el momento ya ha hecho lo más difícil: tener y poder ofrecer un producto que le sirve como carta de presentación y, lo más importante, con una buena relación calidad-precio.

En eso, se muestra convencido, “somos hoy día quienes ofrecemos la mejor cerveza artesana de España, además de ser los únicos en Andalucía que hacemos cerveza artesanal con equipo isobárico, así como estamos entre los cuatro o cinco fabricantes con estas características en todo el territorio nacional: no añadimos nada a nues-

tra cerveza, sólo agua, lúpulo, levadura y malta”, afirma orgulloso. A nivel provincial, Rubén’s es actualmente una de las dos únicas fábricas de cerveza en activo en Huelva, siendo la otra Odriel, localizada en Valverde del Camino.

Rubén no se arrepiente para nada de su decisión y del camino que ha tomado. Por otra parte no se considera un emprendedor sino “un loco”, afirma entre bromas. “Pero hasta que esto arranque del todo –concluye– algo de sueño me quita, sobre todo el banco”, prosigue bromeando, para a continuación ponerse muy serio y asegurar que “en el fondo es lo que siempre he querido: la materialización de un gran sueño”.

LOS
10 DÍAS DE KIA
DESCUENTOS ESPECIALES
Del 12 al 23 de noviembre

KIA
The Power to Surprise

Ven a conocer el nuevo Kia cee'd y disfruta de descuentos especiales en toda la gama. Y, además, **no pagues hasta marzo de 2016**.

Consumo: 3,8-7,4 l/100km. Emisiones de CO₂: 99-171 g/km.

Oferta aplicable para clientes particulares que financien con Santander Consumer R.P.C. S.A. a través de la compañía Flexible Range Finance. Oferta incompatible con otras ofertas financieras, válida hasta el 23/11/2015 en concesionarios de Percequia y Baleares. Financiación sujeta a estudio y aprobación por parte de la entidad de crédito. Consultar condiciones en www.kia.com. Modelo y acabado no se corresponden con el ofrecido. Consultar manual de garantía Kia.

VEYSER

Avda. de las Fuerzas Armadas, s/n
21007 Huelva
Tel.: 959 03 31 45

www.veyser.net

Abrimos Sábados tarde