



www.cervezagenesis.com | www.vendrellgourmet.es
 C/Mollo, 4, 46614, Favara (Valencia) | info@vendrellgourmet.com
 Telf.: 650 86 82 01 | Fax: 96171 03 66

Cerveza GÈNESIS se consolida como una de las primeras marcas de cerveza artesanal en España.

El Gourmet Magazine de El Corte Inglés, edición primavera de 2015 presenta el artículo "DOS TRAGOS EN UNO" sobre nuestras Cervezas Artesanales GÈNESIS MEDITERRÀNIA y GÈNESIS TARONJA.



ENOTECA

Dos tragos en uno

Gènesis Taronja y Gènesis Mediterrània son dos cervezas que mezclan tradición y vanguardia. El clasicismo proviene de su elaboración artesanal (sin conservantes ni colorantes); la novedad, de incorporar naranja y flores de azahar.

Texto: José Ramón Solà
 Foto: Rocky Lawton



Gènesis Taronja y Gènesis Mediterrània dos cervezas para disfrutar en el Club del Gourmet en el Corte Inglés.

nacimiento, creación, origen". Este es el significado en griego de la palabra Gènesis. Un término que da nombre a una cerveza en la que en su comienzo y en su fin habitan lo artesano, lo natural y lo ecológico. Esto significa que no se utilizan ni conservantes ni colorantes. Pero tampoco se pasteuriza ni filtra. De hecho, la cerveza fermenta en segunda botella. ¿El objetivo? Conseguir el nivel apropiado de presión y maduración. Este es el camino hacia la elaboración de Gènesis Taronja y Gènesis Mediterrània. Dos cervezas Premium Pale Ale Ambar (alta fermentación) que ya pueden disfrutarse en el Club del Gourmet en El Corte Inglés. Porque ambas son parecidas pero también diferentes. Gènesis Taronja es una mezcla perfecta

de agua, malta, lúpulos y naranjas valencianas, las cuales, por cierto, proceden de huertos propios y corresponden a la marca Naranjas Vendrell Gourmet. Ahora bien, si abren una botella lo verán. La cerveza mantiene un color anaranjado con cierta turbidez y la espuma es blanca y ligera. En la nariz manda el aroma a cereal y las notas profundas a cítricos que aporta la naranja. Mientras, en la boca, se presenta con una entrada fácil y un carbónico muy integrado y cremoso que hace que el paso sea aterciopelado. Todo construye una acidez equilibrada que da frescura confinando un final de boca cítrico donde reaparece la fruta. Si piensas en el maridaje les daremos algunas pistas. Al ser una cerveza cítrica y de intensidad media es un buen compañero de reparto de pastas, ensaladas, carnes blancas o pescados grasos. ¿Y qué la diferencia de su hermano? Gènesis Mediterrània junto al agua, la malta y los lúpulos también incluye arroz y azahar. En la mirada presenta un color ámbar y la espuma, delicada, es blanquecina. En la nariz encontramos la elegancia de la flor de azahar y un toque dulce de miel. Un poco más tarde, en la boca, el carbónico es muy cremoso y la acidez, solo, la precisa. En cuanto a la compañía le sientan muy bien los arroces de mariscos o la carne de media intensidad. Y para beberla nada como una copa Burdeos o un vaso largo. Cerveza en todo su esplendor.





www.cervezagenesis.com | www.vendrellgourmet.es
 C/Mollo, 4, 46614, Favara (Valencia) | info@vendrellgourmet.com
 Telf.: 650 86 82 01 | Fax: 96171 03 66

Por otra parte nos anima a degustar un cóctel frutal con nuestra Cerveza Artesanal TARONJA a base de piña fresca, naranja y jengibre.

ENOTECA



PARA UN COCTEL LIGERO. USAR SOLO EL ZUMO DE LAS FRUTAS. NO EL BATIDO DE FRUTA ENTERA

CERVEZA GÈNESIS

Cóctel frutal de cerveza

INGREDIENTES
 300 G DE PIÑA FRESCA • 300 G DE NARANJA • 1 RODAJITA DE RAÍZ DE JENGIBRE (2 G)
 • 1 CERVEZA GÈNESIS NARANJA Y AZAHAR

ELABORACIÓN
 Pasar por una licuadora la piña, la naranja y el jengibre para obtener el zumo. Verter en los vasos enfriados dos partes iguales de zumo y de cerveza.

DIFICULTAD: Baja
TIEMPO: 5 minutos
SERVIR: bien frío

Favara 24 de abril de 2015