



[www.cervezagensis.com](http://www.cervezagensis.com) | [www.vendrellgourmet.es](http://www.vendrellgourmet.es)  
 46418 Fortaleny (Valencia) | [info@vendrellgourmet.com](mailto:info@vendrellgourmet.com)  
 Telf.: 650 86 82 01 | Fax: 96171 03 66

Por la presente, le enviamos el artículo de nuestra Cerveza GÈNESIS en el periódico el "LEVANTE El Mercantil Valenciano" el pasado Domingo, 22 de febrero de 2015.

**Levante EL MERCANTIL VALENCIANO** DO

# La única cerveza de arroz con DO de España concentra en Favara toda su producción

► Los hermanos Vendrell invierten un millón de euros en las nuevas instalaciones, que tienen capacidad para fabricar 20.000 litros mensuales



**Los hermanos Vendrell, en las instalaciones de Favara.** PEPI BOHIGUES



**José Miguel Vendrell.**

**ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN**

**Un proceso que se completa en 21 días**

Estas dos variedades de cerveza se producen con naranjas y arroz de la Ribera. Con lo que estos empresarios, que también tienen una firma de reciclaje, trabajan con los denominados productos de «kilómetro 0». La cerveza tarda 21 días en producirse.

**MOLTURADO Y MACERACIÓN**  
► Se mezclan los ingredientes y se dejan macerar en agua durante 70 minutos.

**BAGAZO Y HERVIDO**  
► La malta se cuece durante 90 minutos. En el caso de la cerveza de naranja, se añaden las naranjas, el azahar y el lúpulo.

**ENFRIADO**  
► La cerveza pasa de 80º C a 20º C y se le añade la levadura.

**FERMENTACIÓN**  
► Durante 10 días y después se filtra.

**EMBOTELLADO Y CARBONATACIÓN**  
► Durante otros 10 días.

más demandada. Con todo, la nueva fábrica está preparada para producir hasta 20.000 litros mensuales. Trabajan con restaurantes de gama media y alta y con tiendas gourmet. Además, sirven a restaurantes con estrella Michelin y a conocidos cocineros como el televisivo Jordi Cruz, de Master Chef. Su mercado de clientes se concentra en España, Francia e Inglaterra.

**Una producción artesanal**  
«Cuesta abrirse a otros mercados porque la producción artesanal es más cara, es un producto gourmet que por la crisis cuesta de vender» expone José Miguel Vendrell, que advierte de que «la gente la va pidiendo poco a poco, el boca a boca la da a conocer». «La ven en restaurantes y luego nos llaman para pedírnosla», incide Vendrell. La nueva fábrica también cuenta con una zona para catas con vistas a los campos de arroz de Cullera.

**PEPI BOHIGUES CULLERA**  
 ■ Los inicios empresariales no son fáciles, pero los hermanos José Miguel y Egidio Vendrell de Fortaleny están ampliando poco a poco su negocio cervicero. Hace dos años crearon dos variedades de cerveza artesanales: una de naranja, denominada Gènesis 'naranja, y otra de arroz, Gènesis Mediterrània, esta última producida con la variedad «albufera» y, por tanto, la única de España fabricada con un arroz con denominación de origen, en este caso de Valencia.  
 El negocio avanza a buen rit-

mo y si hasta ahora estos hermanos subcontrataban parte de la producción con otra empresa, recientemente han abierto unas nuevas instalaciones en el polígono de Favara donde se encargan de llevar a cabo todo el proceso de fabricación de forma completamente artesanal. Estos empresarios han desembolsado un millón de euros para poner en marcha las nuevas instalaciones y comprar todas las materias primas y envases necesarios.  
 Tras dos años con este negocio, José Miguel cuenta que «de momento, el beneficio ha sido

**«El boca a boca nos ha dado a conocer, ven nuestra cerveza en los restaurantes y luego nos llaman para pedirla.»**

ceros porque la inversión que hemos hecho es fuerte, pero al menos no tenemos pérdidas». No obstante, también lamenta la falta de ayudas por parte de las Administraciones Públicas.  
 Fabrican alrededor de 2.000 litros al mes de la cerveza de naranja y la misma cantidad de la de arroz, aunque esta última es la