

Varia

Spaanse wijnbouwer test een toekomst in de bierindustrie

Bron: The Drinks Business – Sarah Neish ([link](#))

Vier jaar geleden begon Cuatro Rayas aan een experimenteel project om 'druivenbier' te maken van de Spaanse druivensoort Verdejo. Nu het project zich in de beginfase van de introductie op verschillende markten bevindt, ontdekt Sarah Neish er meer over.



"Het begon als een klein project dat jaar na jaar groeit en nieuwe klanten aantrekt," vertelde Raquel Fernández, exportmanager Europa van de in Rueda gevestigde wijnproducent Cuatro Rayas, aan het tijdschrift Drinks Business.

Het project waar ze naar verwijst, is de creatie van een zeldzaam, gelimiteerd 'druivenbier', gemaakt van de witte Verdejo-druif; een idee dat voortkomt uit Cuatro Rayas' "voortdurende drang om nieuwe mogelijkheden te verkennen," aldus Fernández.

In samenwerking met Milana Brewing, een onafhankelijke ambachtelijke brouwerij in Valladolid, probeerde Cuatro Rayas in 2020, tijdens de Covid-19-pandemie, voor het eerst een 'druivenbier' te produceren. Ze gebruikten de vertraging om te experimenteren, maar realiseerden zich al snel dat de Verdejo-druif "beter geschikt was voor een lagerbier, met een lager alcoholpercentage (ongeveer 5,5-6% ABV vergeleken met de 7-8% ABV van de ale-versie)", aldus Fernández. De ontwikkeling van de Cuatro Rayas Grape Lager vond vorig jaar plaats, met Verdejo-druivenmost van de oogst van september 2024, en de lancering vond plaats in december van datzelfde jaar.

Volgens Fernández bevindt de Grape Lager zich "nog in de implementatie- en ontwikkelingsfase en is de introductie op verschillende markten nog in een vroeg stadium." In het Verenigd Koninkrijk is het

verkrijgbaar via importeur Alliance voor een adviesprijs van £ 4,50 per fles. Cuatro Rayas heeft echter al besloten de productie te verhogen.

"Voor "Voor de oogst van 2025 is er al voldoende Verdejo-druivenmost beschikbaar om minstens 12.000 flessen van 33 cl te produceren, met de mogelijkheid om de productie in de toekomst aanzienlijk te verhogen als de marktvraag blijft groeien," vertelde Fernández aan db.



Hoe wordt het gemaakt?

Het product combineert druiven- en gerstemout, gefermenteerd met gist die op de bodem van de gistkuip fermenteert en bij lagere temperaturen werkt. Vervolgens worden Verdejo-druiven aan de hop toegevoegd, wat volgens Cuatro Rayas resulteert in "een bijzondere drank met lichte aromatische tonen van de gist die de frisheid van deze druivensoort benadrukken".

Nadat de gerst is gemout, wordt er Duitse hop aan toegevoegd. Het resulterende product wordt vervolgens gemengd met druivenmost van 's nachts geoogste Verdejo-druiven in een verhouding van ongeveer 10%. Zowel de gerstwort als de Verdejo-most worden samen gefermenteerd in roestvrijstalen vaten. Later krijgt het bier lichte eikenhouten tonen door de vaten die gebruikt zijn voor de rijping van wijn.

In de neus is er een "fruitige frisheid van de Verdejo-druif, aangevuld met subtiele kruidige aroma's, terwijl in de smaak een milde zoetheid van de granen in balans is met wat bitterheid en een intens druivenkarakter, afgerond met een delicate houttoets", aldus een proefnotitie van het merk.

Cuatro Rayas waarschuwt dat het druivenbier "minstens 48 uur moet rusten na het verplaatsen" en dat flessen rechtop bewaard moeten worden tussen 14-16 °C, waarbij abrupte temperatuurschommelingen vermeden moeten worden. De ideale serveertemperatuur ligt tussen 7-8 °C.

"Het project is ontstaan vanuit de voortdurende inzet van de producent voor innovatie," zegt Fernández, die ervan overtuigd is dat innovatie altijd moet draaien om "de hoeksteen van de identiteit van het wijnhuis: de geliefde Verdejo-druif."