

Historia de la cerveza

La cerveza es uno de los productos más antiguos de la civilización. Los historiadores creen que ya existía en Mesopotamia y Sumeria en el año 10.000 a.C.

En la antigüedad, los chinos también elaboraban cerveza llamada "Kiu" utilizando cebada, trigo, espelta, mijo y arroz. Mientras que las civilizaciones precolombinas de América, utilizaban maíz en lugar de cebada. De manera similar, en la antigua Britania se elaboraba cerveza a base de trigo malteado antes de que los romanos introdujeran la cebada.

Los egipcios elaboraban la cerveza a partir de panes de cebada poco cocidos que dejaban fermentar en agua. La llamaban "zythum" que significaba vino de cebada.

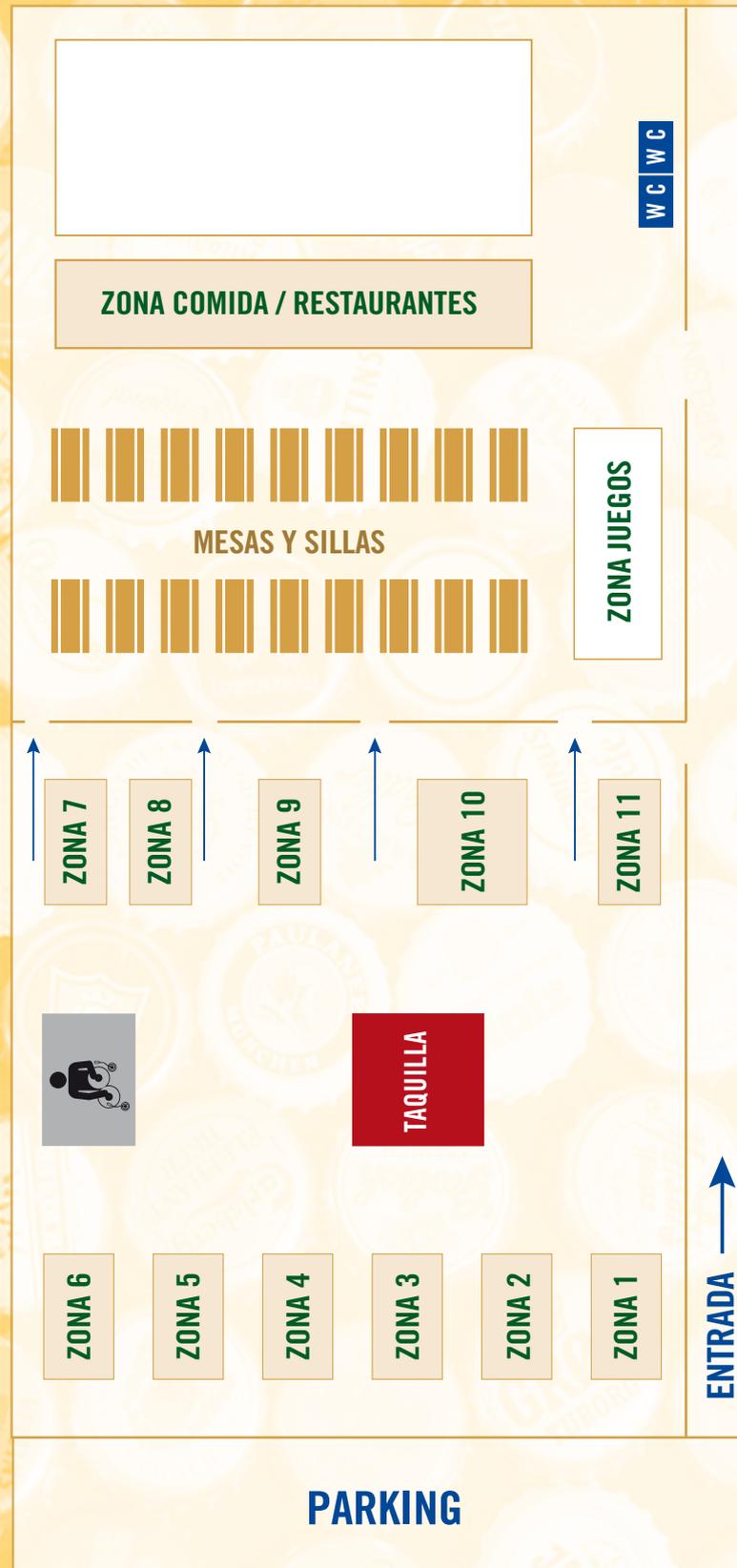
En la Edad Media, fue en Bélgica donde los monjes refinaron el proceso prácticamente hasta la perfección e institucionalizaron el uso del lúpulo, planta canabacea que confiere a la cerveza su sabor amargo característico, a la vez que favorece la conservación.

En los países nórdicos con climas muy fríos como Alemania o Inglaterra, la cebada se cultivaba mejor que la uva, por lo que la producción de cerveza era mejor frente a la de vino, convirtiéndose así estas regiones en grandes productoras de cervezas.

Entre los siglos XIV y XVI surgen las primeras grandes fábricas cerveceras, entre las que destacan las de Hamburgo y Zirtau. A finales del siglo XV, el duque de Baviera Guillermo IV promulga la primera ley de pureza de la cerveza alemana, que prescribía el uso exclusivo de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en su fabricación.

La época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII, con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío; culmina en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Pasteur relativos al proceso de fermentación.

PLANO DE SITUACION ZONAS



VIII Feria de la Cerveza

BIERFEST • BEER FESTIVAL

18, 19 Y 20 DE SEPTIEMBRE 2015
RECINTO FERIAL DE IBIZA - DESDE LAS 19:00 H.



CERVEZAS DE TODO EL MUNDO, COMIDA, REGALOS, MÚSICA, CASTILLOS HINCHABLES ...

VIERNES 18: DJ JORDI CARDONA (ROCK NIGHT)
SÁBADO 19: DJ'S PETIT & VAZQUEZ (LA MOVIDA & REVIVAL)
DOMINGO 20: DJ JAVI BOX (SATISFACTION PARTY)



ZONA COMIDA / RESTAURANTES

BY BOGO

Hamburguesas, patatas fritas, kebabs y gofres

LOS ANDALUCES

Jamones y productos ibéricos

SUSHI & LOVE

Elaboración y venta de comida japonesa

WERNER SALEWSKI · SALI FRET

Salchichas artesanas de fabricación propia

GRANJA SANTA GERTRUDIS

Parrillada de carne, pechitos de ternera, pinchos, tapas...

COLABORADORES



AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU
WWW.SANTA EULALIA.NET



Marinaria Automobils S.L.
Tel.: 971 199 957



LA ORGANIZACIÓN RECOMIENDA UN CONSUMO MODERADO, ES TU RESPONSABILIDAD

ZONA 1:

🍷🍷 ESTRELLA GALICIA ESPECIAL: Fundada en 1906 en La Coruña, Galicia. Elaborada con agua, malta de cebada, maíz y lúpulo.

🍷🍷 ESTRELLA GALICIA 0,0: La cerveza sin de Estrella Galicia.

🍷🍷 ESTRELLA GALICIA SHANDY: Cerveza lager aromatizada, con un contenido de alcohol inferior al 1%.

🍷🍷🍷 ESTRELLA GALICIA 1906: La reserva especial de Estrella Galicia.

🍷🍷🍷 ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGE: Aroma intenso y equilibrado; se caracteriza por su aroma a malta tostada y su espuma cremosa.

🍷🍷🍷 ESTRELLA GALICIA 1906 BLACKCOUNPAGE: Es una cerveza de fermentación baja, elaborada con una combinación de cuatro maltas que aportan su particular tonalidad oscura.

🍷🍷🍷 BALEARIS ESTIU: Cerveza pilsen rubia, llena de sabor, de baja fermentación y elaborada con malta pálida. Su graduación alcohólica es de 5°. Su característica espuma sólida, el sabor suave y ligeramente amargo, su capacidad refrescante y su especial aroma floral a lúpulo son algunos de sus atractivos.

🍷🍷🍷🍷 GROLSCH: Cerveza holandesa fundada en 1615. Tipo lager premium número uno en su país, de color dorado, aroma maltoso y sabor agrio, característico de este tipo de cervezas. Formato 0,5 litros.

🍷🍷🍷🍷 DUVEL: Cerveza belga de alta fermentación, elaborada según métodos ancestrales de fabricación para mantener su calidad y sabor de malta y cebada.

🍷🍷🍷🍷 LA CHOUFEE: Cerveza golden ale, natural, fermentación sin filtración, sin pasteurización, ni aditivos.

🍷🍷🍷🍷 MAREDSOUS BLOND/BRUIN: Tipo belgian abbey ale, segunda fermentación en botella y maduración en cámara caliente y fría.

🍷🍷🍷🍷 LIEFMANS FRUITESSE: Cerveza belga de frutas rojas (cerezas, fresa, baya, frambuesas y arándanos).

🍷🍷🍷🍷 O'HARAS NEGRA/RED: Apariencia de color negro/oscuro. Rica en aromas, tipo irish.

ZONA 2:

🍷🍷 HEINEKEN: Cerveza holandesa nacida en 1863.

🍷🍷 BUCKLER 0,0: Cerveza sin alcohol.

🍷🍷 CRUZCAMPO ESPECIAL: Tipo lager, estilo pilsen. De color rubio pajizo y espuma blanca. Ligeramente frutal (manzana madura) y con amargor suave.

🍷🍷🍷 SOL: Cerveza mejicana de sabor suave, que se suele acompañar con una rodaja de lima o limón.

🍷🍷🍷 GUINNESS: Cerveza negra de espuma cremosa y sabor ligeramente amargo, arraigada a la más pura tradición irlandesa. Nació en 1759 en la fábrica de St. Jame’s Gate de Dublín. Es el referente de la cerveza negra en el mundo.

🍷🍷🍷 LEGADO DE YUSTE: Cerveza de abadía netamente española, que recoge todos los valores tradicionales de las manos expertas de los maestros cerveceros de Flandes, traídos por Carlos V durante sus residencias en el monasterio de Yuste (Cáceres). Cerveza natural, sin aditivos, elaborada de malta extremeña.

🍷🍷🍷🍷 PAULANER DUNKEL: Su gran contenido de la más fina malta de Munich y su intenso color castaño convierten a la “prima morena” de la cerveza de trigo en una auténtica sensación. Al probarla se advierten unas ligeras notas de chocolate y cacao, que se alían con la malta de trigo y nobles aromas tostados. Una cerveza poderosa: turbia por naturaleza, fuerte y rotunda, pero al mismo tiempo suave y ligera al paladar.

🍷🍷🍷🍷 PAULANER SALVATOR: Desde hace ya más de 375 años se fabrica la cerveza Salvator siguiendo la receta tradicional, que se ha ido perfeccionando con el paso de los años: con una corona de espuma color caramelo, esta cerveza de tonalidad castaña, combinada con su seductor aroma de chocolate, despliega su agradable intensidad en cada sorbo. A ella se une la más fina malta de Munich, completada por una ligera nota de lúpulo en el paladar.

🍷🍷🍷🍷 PAULANER ÖRG MÜNCHEN: Un clásico en Munich y el alimento básico bávaro por excelencia. Esta cerveza clara y de un brillante color dorado, burbujeante en el vaso y coronada de una espuma blanca, se degusta tradicionalmente a la sombra de los castaños. Una cerveza muy agradable al paladar: suave, con un elegante toque de malta y un ligero dulzor. Y además, con una discreta reminiscencia de lúpulo.

ZONA 3:

🍷🍷 AMSTEL: Cerveza holandesa de malta 100 % tostada y clara. Con un fuerte carácter y notas florales y frutales. Tipo lager.

🍷🍷 AMSTEL RADLER: Cerveza amstel mezclada con zumo de limón natural.

🍷🍷 HEINEKEN: Cerveza holandesa nacida en 1863.

🍷🍷🍷 AMSTEL ORO: Cerveza amstel elaborada por los maestros cerveceros de amstel, con maltas tostadas en tres tiempos.

🍷🍷 BUCKLER 0,0: Cerveza con 0,0 alcohol.

🍷🍷🍷 DESPERADOS: Cerveza premium aromatizada con tequila. Sabor suave, moderna y vanguardista.

🍷🍷🍷🍷 AFLIGEM BLOND: Cerveza rubia, poco tostada y muy turbia. Cerveza de abadía belga con más de 900 años de historia.

🍷🍷🍷🍷 PAULANER WEISSBIER: Cerveza alemana que hará las delicias de los amantes de la cerveza, de sabor afrutado. Posee un fino aroma a lúpulo y un rico sabor natural. Se elabora siguiendo la ley bávara de pureza de 1516, utilizando los mejores ingredientes: cebada de verano, lúpulo aromático de Hallertau, levadura propia y agua de glaciar.

🍷🍷🍷🍷 PAULANER KRISTAL: Cristalina, con destellos dorados y un intenso sabor a malta. ¡No hay cerveza con mayor sabor a malta de trigo! Ni tampoco con más colorido en su burbujeante ácido carbónico. Nada más servirla en el vaso comienza a desplegar sus aromas de pera y manzana y su agradable sabor dulce, fresco y afrutado. ¡Y es que pese a no ser turbia, como el resto de las de su familia, es toda una señora cerveza!

ZONA 4:

🍷🍷 SAN MIGUEL ESPECIAL: Es la más joven de los grandes grupos cerveceros de España. Sus orígenes se remontan a un pequeño convento de agustinos recoletos situados en las Islas Filipinas, donde unos frailes decidieron empezar a producir cerveza en 1885.

🍷🍷 SAN MIGUEL 0,0: Cerveza San Miguel Especial sin alcohol.

🍷🍷🍷 SAN MIGUEL CLARA: Una mezcla de San Miguel Especial con la adecuada proporción de refresco de limón.

🍷🍷🍷 SAN MIGUEL BLUE VODKA: De color ámbar dorado con una fina capa de espuma. Predominan los aromas ligeramente tostados. Balance amargo-dulce perfectamente equilibrado, con notas de van desde la malta hasta un sutil toque cítrico y con notas de vodka.

🍷🍷🍷 SAN MIGUEL FRESCA: Cerveza suave y refrescante con un grado de alcohol de 4,4%. Ha sido elaborada con un selección de lúpulos, que junto con un trozo de limón, añadido al servir, consigue suavizar el amargor de la cerveza.

🍷🍷🍷 SAN MIGUEL 1516: Una cerveza que cumple con la ley de pureza de 1516 decretada por Guillermo IV de Baviera.

🍷🍷🍷 SAN MIGUEL SELECTA: Cerveza extra de maduración en bodega. Sabor intenso, con cuerpo, cuyo secreto reside en la combinación perfecta de tres tipos de lúpulos centroeuropeos y tres tipos diferentes de malta.

🍷🍷🍷 WARSTEINER: Cerveza premium alemana desde 1753. Es la cerveza alemana más deseada del mundo. Hace más de 250 años que se exporta a los cinco continentes. Como no, sigue la ley alemana de la pureza.

🍷🍷🍷🍷 KÖNIG LUDWIG WEISSBIER: Cerveza alemana de trigo blanco, de sabor fresco y con una gama de aromas frutales que aportan sus levaduras especiales, lo que le otorga un sabor incomparable.

🍷🍷🍷🍷 FRANZISKANER: Es una de las cervezas de trigo más conocidas y apreciadas del mundo. La más antigua de Alemania (s. XIV). Tiene mucho sabor y aroma. Mezcla de trigo y cebada.

🍷🍷🍷🍷 GRIMBERGEN BLOND / DOUBLE / TRIPLEL: Cerveza de alta fermentación, belga de abadía, que surge en el monasterio de San Norberto en 1128. Aroma limpio y con predominio de malta. Fácil de beber.

ZONA 5:

🍷🍷 MAHOU 5 ESTRELLAS: Excelente cerveza tipo pilsen de fermentación baja. Elaborada con las mejores variedades de lúpulo y levadura. Está marcada por la ligereza y por los agradables recuerdos levemente ahumados.

🍷🍷 MAHOU MIXTA SHANDY: Cerveza Mahou 5 Estrellas con gaseosa y sabor de limón. Es una cerveza suave y fácil de beber, con bajo contenido alcohólico.

🍷🍷🍷 MAHOU PREMIUM: Todo el sabor de Mahou 5 Estrellas. Nacida de una mezcla exclusiva de lúpulos, es una cerveza suave, con aroma ligeramente afrutado, que deja una sensación refrescante en boca.

🍷🍷🍷 MAHOU NEGRA: La cerveza negra de Mahou, de 1908. De grano de malta tipo pilsen, de baja fermentación, tipo alemán. Tiene un punto intermedio entre la rubia especial y la negra tradicional.

🍷🍷🍷 CARLSBERG: Cerveza danesa que nace en Copenhague el 1847. Fue la primera cerveza del mundo elaborada con baja fermentación. Posee un característico sabor gracias al uso exclusivo de maltas, lúpulos y levaduras propias.

🍷🍷🍷 WARSTEINER: Cerveza premium alemana desde 1753. Es la cerveza alemana más deseada del mundo. Hace más de 250 años que se exporta a los cinco continentes. Como no, sigue la ley alemana de la pureza.

🍷🍷🍷🍷 GRIMBERGEN BLOND / DOUBLE / TRIPLEL: Cerveza de alta fermentación, belga de abadía, que surge en el monasterio de San Norberto en 1128. Aroma limpio y con predominio de malta. Fácil de beber.

🍷🍷🍷🍷 KÖNIG LUDWIG WEISSBIER: Cerveza alemana de trigo blanco, de sabor fresco y con una gama de aromas frutales que aportan sus levaduras especiales, lo que le otorga un sabor incomparable.

ZONA 6:

🍷🍷 ALHAMBRA ESPECIAL: Tipo lager de sabor suave y con cuerpo. Empresa fundada en 1925 en Granada.

🍷🍷🍷 ALHAMBRA RESERVA 1925: De calidad extra, elaborada artesanalmente, con un sabor profundo y exquisito. Extra lager de baja fermentación, sabor intenso y color ámbar dorado.

🍷🍷🍷 WARSTEINER: Cerveza premium alemana desde 1753. Es la cerveza alemana más deseada del mundo. Hace más de 250 años que se exporta a los cinco continentes. Como no, sigue la ley alemana de la pureza.

🍷🍷🍷🍷 MEZQUITA: Cerveza de alta gama y graduación. Sabor intenso y maduro, tipo roja superior .

🍷🍷🍷🍷 GRIMBERGEN BLOND / DOUBLE / TRIPLEL: Cerveza de alta fermentación, belga de abadía, que surge en el monasterio de San Norberto en 1128. Aroma limpio y con predominio de malta. Fácil de beber.

🍷🍷🍷🍷 KÖNIG LUDWIG WEISSBIER: Cerveza alemana de trigo blanco, de sabor fresco y con una gama de aromas frutales que aportan sus levaduras especiales, lo que le otorga un sabor incomparable.

ZONA 7:

🍷🍷🍷🍷 TOLV ULFHEDNAR: Tipo pale ale de 5,2%.

🍷🍷🍷🍷 JULIAN GOROSPE: Cerveza tipo IPA de 6,9%.

🍷🍷🍷🍷 KALASHNIKOV: Imperial stout de 8,8%.

🍷🍷🍷🍷 PUMPKIN: Robust porte de 9%.

🍷🍷🍷🍷 MANÉ GALINHA: Imperial IPA de 11,58%.

ZONA 8:

🍷🍷🍷🍷 ISLA BLANCA WEISSBIER: Es una cerveza de trigo suave y equilibrada. Una interpretación fresca y mediterránea de la tradicional Weissbier alemana.

🍷🍷🍷🍷 IBZ SUMMER ALE: Es una cerveza atrevida y diferente, de color ligeramente cobrizo, muy aromatizada y con notas a mango, maracuyá y naranja.

🍷🍷🍷🍷 POSIDONIA GOLDEN ALE (EDICIÓN ESPECIAL FERIA DE LA CERVEZA): Como la posidonia, esta cerveza rubia es delicada y ligera, pero perseverante. En ella destaca un genuino carácter cítrico y floral.

🍷🍷🍷🍷 GARROVA PORTER: El fruto del algarrobo, tan presente en nuestro paisaje, es el protagonista de esta cerveza negra con notas dulces a cacao y a frutos secos.

🍷🍷🍷🍷 ROSEMARY RURAL ALE: Nos traslada a la Ibiza más rural. De color ambarino con notas dulces y especiadas gracias a la adición de piel de naranja y romero.

ZONA 9:

🍷🍷 DAMM ESPECIAL: Cerveza dorada con tonalidades ambarinas y algunos reflejos verdosos. Su espuma es de color crudo y de larga presencia. Reconocida en numerosas ocasiones con premios prestigiosos. Elaborada según la receta original desde 1876.

🍷🍷🍷 DAMM LEMON: Cerveza Damm con limón.

🍷🍷🍷 ESTRELLA DAMM DAURA: Cerveza especialmente elaborada para celíacos, que cuenta con unos niveles de gluten inferiores a 6ppm. De extraordinaria calidad.

🍷🍷🍷 A.K. DAMM: Recupera el legado del método original alsaciano de su fundador August Kuentzman Damm. De sabor suave, elaborada de forma natural a partir de ingredientes previamente seleccionados.

🍷🍷🍷 BOCK DAMM: Es la negra Munich, una cerveza que fue creada en 1888 de acuerdo con el estilo de la época. De intenso sabor tostado con un toque final de regaliz.

🍷🍷🍷 BUDWEISER: Cerveza americana que se elabora desde 1876 siguiendo su inalterable método tradicional. Envejecida en madera de haya . Tipo lager, suave y pura.

🍷🍷🍷 FREE DAMM: La cerveza sin alcohol y baja en calorías de Damm.

🍷🍷🍷 SAAZ: Cerveza muy suave elaborada exclusivamente de lúpulo aromático de la región checa de Saaz.

🍷🍷🍷 VOLL DAMM: De doble malta, sabor intenso, fuerza de cuerpo y color más oscuro. Medalla de oro en el prestigioso certamen londinense de la International Beer Competition.

🍷🍷🍷 WEISS DAMM: Cerveza blanca elaborada según el método alemán. De trigo, turbia, de color amarillo pálido.

🍷🍷🍷 CARLING: Cerveza tipo lager, suave, de color dorado, ligera, con un sabor bastante equilibrado y refrescante. Con un 4,1% de alcohol, es la cerveza número uno en ventas en Reino Unido.

🍷🍷🍷 KELER 18: Cerveza lager premium, elegida en los premios World Beer Awards 2011 como la mejor cerveza en su categoría.

🍷🍷🍷 TURIA TOSTADA: Cerveza tostada de tonalidad ámbar, con reflejos rojizos, espuma persistente y muy aromática. Nace en Valencia en 1935.

🍷🍷🍷/🍷🍷🍷🍷 INÉDIT: Por primera vez una cerveza que quiere ser una alternativa al vino. Creada por Ferran Adrià y Juli Soler. Mezcla maltas de cebada y trigo, aromatizada con cilantro, piel de naranja y regaliz. Botella 0,33 cl. o 0,75 cl.

ZONA 10:

🍷🍷 ESTRELLA LEVANTE: Es una cerveza tipo lager-pilsen, dorada y clara, con un acentuado sabor a malta y aroma a lúpulo fresco. Empezó a producirse en 1963 en Murcia.

🍷🍷 ESTRELLA LEVANTE 50 ANIVERSARIO: Es una cerveza tipo lager-pilsen, dorada y clara, con un acentuado sabor a malta y aroma a lúpulo fresco. Empezó a producirse en 1963 en Murcia.

🍷🍷 ESTRELLA LEVANTE SIN ALCOHOL: La sin de Estrella.

🍷🍷🍷 BRAHMA: Cerveza de Brasil creada en 1888. Tiene un sabor dulce con leves notas de malta y de maíz, algo muy característico en este tipo de cervezas. La cerveza Brahma está especialmente destinada para combatir la sed, por lo que se debe servir muy fría.

🍷🍷🍷 CORONITA: La cerveza mexicana por excelencia y de mayor venta en el mundo. Nacida en 1925.

🍷🍷🍷 CRABBIE'S GINGER: Cerveza fermentada de jengibre, elaborada en Gran Bretaña. De sabor suave y baja graduación. Sabor jengibre, frambuesa o fresa y lima.

🍷🍷🍷 HOEGAARDEN: Cerveza belga, blanda de trigo.

🍷🍷🍷 KIRIN ICHIBAN: La marca más antigua de Japón, se sirve desde 1876. Tipo lager, clara, seca y bien lupulizada. Creada por un estadounidense de origen noruego, William Copeland.

🍷🍷🍷 KROMBACHER PILS: La cerveza de calidad número uno en Alemania. Su sabor está caracterizado por el agua empleada, agua de manantial de roca, pura y pobre en minerales. Ligeramente amarga y de intenso aroma. Es una de las mejores cervezas tipo pilsen.

🍷🍷🍷 LEFFE BOND: Fundada en la Abadía de Leffe, al sur de Bélgica, en 1152. Con aroma a naranja, clavo, canela, levaduras y cereales. Lager clásica.

🍷🍷🍷 LEFFE BRUNE: Cerveza belga fabricada en sus viejas abadías de 1240. Compuesta de maltas aromáticas, con mucha espuma y mucho gas. Es fácil de beber a pesar de tener 6,6% de graduación y no resulta nada amarga al paladar.

🍷🍷🍷 LEFFE RADIEUSE: Cerveza de abadía de color rojizo y graduación de 8,2°.

🍷🍷🍷 PERONI NASTRO AZZURRO: Cerveza italiana ligera y fresca. Se describe como fuerte pero no pesada al paladar, agradablemente amarga, burbujeante, pero no gaseosa. Es conocida como la cerveza de los moteros.

🍷🍷🍷 PILSNER URQUELL: Cerveza checa, tipo larger. Tiene un aroma floral, sabe fuertemente a malta comparada con otras pilsner.

🍷🍷🍷 QUILMES: La cerveza argentina por excelencia. Fundada en 1888 en la ciudad de Quilmes. Domina el 75% del mercado en Argentina.

🍷🍷🍷 RED STRIPE: Se trata de una cerveza jamaicana del tipo lager. De color dorado pálido, posee una espuma decente que se disipa rápido. Su aroma deja notas a lúpulo ligeramente afrutado y tiene un sabor a malta con final amargo. Es refrescante con una sensación de sequedad en el post gusto.

🍷🍷🍷 STELLA ARTOIS: Cerveza belga, elaborada por primera vez como una cerveza navideña. Lager premium de sabor intenso. Se sigue elaborando únicamente con productos naturales y con las mismas técnicas de fabricación que antiguamente. Es la cerveza preferida de los europeos.

🍷🍷🍷 COORS: Una de las cervezas más vendidas en Estados Unidos, muy popular por patrocinar la liga de fútbol americana. Cerveza de color amarillo pálido con algo de espuma. De sabor dulce, pero nada amarga, para tomar casi a punto de congelación.

🍷🍷🍷 THATCHERS: Sidra artesanal con más de 100 años de historia que se produce en el oeste de Inglaterra.

🍷🍷🍷 NEGRA MODELO: Cerveza mejicana lager, oscura, de color café rojizo claro o ámbar oscuro. Tiene un suave aroma a malta acaramelado. Sabor fuerte.

🍷🍷🍷 MODELO ESPECIAL: Cerveza tipo pilsner. Producida en México desde 1925.

🍷🍷🍷 PACÍFICO: Cerveza mejicana tipo pilsner. Ligera de sabor refrescante.

🍷🍷🍷 IPA GREENE KING: Una ale perfectamente equilibrada, que se caracteriza por su sabor de lúpulo fresco y un final amargo limpio. La cerveza oficial de Inglaterra de rugby.

🍷🍷🍷🍷 CERES CÉ: Es una de las cervezas más populares en Italia. Con un intenso sabor y de alta graduación, 7,7%.

ZONA 11:

🍷🍷 COCA COLA, FANTAS, SPRITE, ZUMOS, AGUA y TÓNICA

🍷 1 BIRRI = 1 EURO