



TITULARES: Dos jóvenes emprendedores crean la primera cerveza artesana elaborada con vino de Jerez

LOCALIZACIÓN: Jerez de la Frontera (Cádiz)

DURACIÓN VTR: 1'34"

RESUMEN: Ana y Miguel acaban de lanzar al mercado la primera cerveza artesana de Jerez. Una cerveza que tiene una peculiaridad que la convierte en única: está elaborada con vino. Estos dos jóvenes estaban desempleados. Decidieron entonces convertir su afición por esta bebida en un proyecto empresarial. Tras un año y medio de pruebas, consiguieron dar con la receta y el sabor que pretendían. Cerveza Xela lleva un mes en el mercado con ese toque de sabor a vino que, aseguran sus creadores, la distingue del resto.

VTR

Es rubia, es de Jerez y cien por cien artesana. Una cerveza que acaba de salir al mercado y tiene una peculiaridad que la convierte en única: está elaborada con vino.

TOTAL ANA TRIANO
Cerveza Xela

"Como es de Jerez, quisimos darle un toque diferente que no tiene ninguna otra cerveza que sepamos".

Un toque de sabor a vino de la tierra con la que estos jóvenes jerezanos quieren marcar la diferencia con otras cervezas artesanas; un sector en auge: en los últimos cuatro años, 15 cervezas artesanales han salido al mercado en Andalucía. Esta es la primera de Jerez.

TOTAL MIGUEL MONCAYO
Cerveza Xela

"Hemos estado pues más de año y medio para dar con la receta, para dar con el sabor que era justo el que buscábamos".

TOTAL ANA TRIANO
Cerveza Xela

"No es una mezcla de cerveza y vino, es cerveza con un toque de vino".

El resto es secreto. Hay cosas que no cuentan...

TOTAL ANA TRIANO
Cerveza Xela

"Ni qué tipo ni en qué momento de la receta lleva el vino".

TOTAL MIGUEL MONCAYO
Cerveza Xela

"Esta cerveza marida absolutamente con todo, claro que si es producto de la zona, de la tierra, pues todavía mejor".

Ana y Miguel son pareja y estaban desempleados. Decidieron convertir su afición en un proyecto empresarial.

AMBIENTE Ahora le llevamos su pedido de 10 cajas.

Y tras un mes en el mercado, han comenzado a darse a conocer por los establecimientos de la zona. Su producción es reducida, 200 litros el primer mes. Pero aspiran a crecer. Un sueño emprendedor que se hace realidad a través de esta cerveza de toque jerezano.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es