



MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Presentación cerveza trapense CARDEÑA





MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

Provincia / Sociedad

San Pedro de Cardena elabora la primera cerveza trapense de España

- Los monjes se han embarcado en un nuevo proyecto para conseguir recursos que les permitan mantenerse
- Una cervecera artesana externa ha diseñado 'Cardena', una rubia triple malta de 7º con carácter y personalidad
- Sigue el modelo de las trapenses belga pero sin perder la frescura española y será la primera de una gran variedad
- El monasterio deberá crear una cervecera propia si quiere comercializarla con el sello de reconocimiento trapense

Comparte »



Coene y Maltman han mostrado la creación cervecera. PCR

Patricia Carro | 16/03/2016 - 20:18h

El Monasterio de San Pedro de Cardena ha presentado esta tarde 'Cardena', la primera cerveza trapense de España. La comunidad religiosa burgalesa se ha "lanzado" a este proyecto cervecero siguiendo los pasos de comunidades hermanas de la Orden del Cister, siendo las más conocidas las belgas, con el objetivo de conseguir una nueva fuente de ingresos que le permita mantenerse, conservar su patrimonio histórico-cultural y financiar obras de ayuda a los más necesitados.

'Cardena' es una cerveza "muy trapense y muy artesana", una rubia triple malta de 7º, "con más malta de lo normal", pero "bien equilibrada" y con un grado más de amargo que una trapense belga, según ha explicado Bob Maltman. Este cervecero escocés ha sido el encargado de "diseñar" la cerveza para San Pedro de Cardena, buscando que recordase a la cerveza trapense típicamente belga pero "sin perder la frescura de la española". 'Cardena' tiene "carácter y personalidad", es de alta fermentación y cuenta con una segunda en botella.

La elaboración se está llevando a cabo en una cervecera artesanal externa de Madrid, pero "lo importante no es dónde, sino quién y cómo se ha elaborado", ha señalado el cervecero Erik Coene. Y es que se siguen los cánones marcados por la Asociación Trapense Internacional, de cara a conseguir el sello que la reconozca como producto trapense auténtico. Aún no lo tiene, ha explicado Coene, porque uno de los requisitos es que se produzca en las instalaciones del propio monasterio.



La nueva cerveza se llama 'Cardena'. PCR

Cervecera propia

Para ello sería necesario que San Pedro de Cardena crease su cervecera artesanal, un proyecto que todavía puede tardar en llegar alrededor de dos años. "No hay prisa", ha recordado el padre José Luis, así que de momento van sacando pequeñas producciones. El primer lote ha contado con 100 cajas de 24 botellas por caja, pero el segundo tendrá ya 300. Y como no cuenta con ese sello, la comercialización la debe realizar el monasterio, a través de sus tiendas física y virtual, y en establecimientos de hostelería burgaleses, al precio de 2,5 euros por botella.

El padre José Luis ha recordado que solo seis monasterios trapenses elaboran cerveza. Los más conocidos son los belgas, con marcas como Chimay, aunque también se produce en Holanda, Italia, Austria, Estados Unidos y Francia. Y entre los casi 200 monasterios que la Orden del Cister los hay que elaboran chocolates, licores, quesos o pastas. Según los principios de la Regla Benedictina del Ora et Labora, los monjes deben conseguir con su trabajo los ingresos que les permitan mantenerse y realizar obras de ayuda al necesitado.

Blogs Conectados



Hemeroteca:

Google: Búsqueda personalizada

cajaviva Seguro de Vida Rural Vital

Asegurar una gran tranquilidad para los suyos

LOS LEÍDOS LOS RECIENTES

- San Pedro de Cardena elabora la primera cerveza trapense de España
- C's insta a los grupos a ratificar el pacto antitransfugismo contra Alvarez de Eulate
- La Junta aplicará cambios en el calendario de vacunación a partir de abril
- La Fundación Caja de Burgos distribuirá mañana 2.000 sabinas albares
- VOX Burgos solicita la cancelación del concierto de Soziedad Alkohólika

CaixaNegocios En persona Llegamos donde está tu negocio

innovanitiy diseño • web • comunicación

Síguenos en Twitter

Tweets por @burgoscnecta

BurgosConecta.es @burgoscnecta
Villadiego recibe el Premio Fuentes Claras por su apuesta museística burgoscnecta.es/?p=62445

BurgosConecta.es @burgoscnecta
Viadero seguirá en el @Burgos_CF una temporada más burgoscnecta.es/?p=62453



¿Aburrido?



MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

Burgos
EL CORREO DE BURGOS

Participa en nuestro diario
Periodismo ciudadano

Noticias | Deportes | Multimedia | Suplementos | Servicios | Participa

Burgos | Provincia | Castilla y León | Opinión | Nacional | Internacional | Cultura | Gente | Titulares | Última Hora | Lo más Leído

SOCIEDAD

Nace 'Cardena', la primera cerveza trapense de España

San Pedro de Cardena empezará a producirla en una cervecería propia en el plazo de 2 años

17/03/2016

Compartir:



Erik Coene, experto cervecero belga, y Bob Maltman, maestro creador de la cerveza. - SANTI OTERO

ÚLTIMA HORA

- 20:48. Sáez Aguado confía en que la sentencia del Supremo ayude a clarificar las reclamaciones individuales
- 20:43. Eva Borox, número 3 de Ciudadanos en Madrid, renuncia a su acta de diputada
- 20:32. Mariano Rajoy y Valencia, amor hecho cenizas
- 20:26. Podemos pide la comparecencia de Soria por su gestión de la minería
- 20:19. El Colegio de Médicos asegura que las jubilaciones "indiscriminadas" han provocado un "déficit" de profesionales

Ver más

Insertar | Enviar | Valorar

El Monasterio de San Pedro de Cardena, conocido por su pasado cidiano, escribe desde hoy un nuevo capítulo en su historia al ser el primer espacio monacal español en producir cerveza trapense. Un hito, además de un proyecto empresarial, con el que los monjes de la abadía burgalesa pretenden emular a los monasterios belgas y estadounidenses que fabrican algunas de las cervezas más conocidas del mundo.

'Cardena' da nombre a la primera variedad de cerveza trapense de España y parte de un proyecto gestado por el propio padre abad, el padre Roberto Iglesias, quien hace dos años comenzó a darle vueltas a la idea de producir una cerveza propia. Una realidad que hoy ha sido presentada a los medios de comunicación de la mano de sus promotores, el padre José Luis y el creador de la bebida, Bob Maltman, además del experto cervecero belga Erick Cohene.

La comunidad de San Pedro de Cardena ha tomado la decisión de comenzar un proyecto similar al de abadías «hermanas» que producen cerveza desde hace siglos para ayudar a la supervivencia de la comunidad y afrontar los gastos. Una idea con sello propio inmortalizado en una cerveza que ya puede comprarse en la tienda del monasterio, en el mesón aldeaño y que pronto se llevará a algunos espacios de la ciudad basada en la norma trapense de elaboración cervecera. Una fórmula que, según los maestros en este tipo de bebida, hace que la bebida sea «única».

El proyecto cervecero de San Pedro de Cardena es único en el país pero sigue la tradición cervecera de la Orden Trapense que comenzó en Bélgica en el siglo XIX. En este país hay actualmente seis monasterios trapenses que elaboran cerveza (Chimay, Westvleteren, Westmalle, Orval, Rochefort y Achel), además de otros dos en Holanda (Koningshoeven/Tilburg y Zundert). Asimismo, hay ejemplos en Austria, Italia, Estados Unidos y en Francia.

«Nuestro monasterio está unido en una asociación trapense y ahora en este proyecto», destacó el padre José Luis, que mostró su entusiasmo en dar un «paso adelante» y dar vida a un proyecto que busca «conseguir los medios económicos para el mantenimiento de la comunidad y de su patrimonio histórico, además de ayudar a los necesitados».

Para hablar de la existencia de San Pedro de Cardena es necesario viajar hasta el siglo X, cuando se cree que pudo crearse el monasterio. Los primeros documentos que acreditan su existencia datan del año 902 cuando el conde de Lantarón y de Cerezo, Gonzalo Téllez y su esposa Flámula formalizaron la primera donación al monasterio, aunque se sabe que tres años antes, en el 899, fue restaurado por el rey Alfonso III el Magno. En esta misma época se ubica el martirio de 200 monjes martirizados por los musulmanes. En pleno siglo XXI, y con 1.100 años a sus espaldas, San Pedro de Cardena es la morada de 16 monjes trapenses dedicados a la oración y el trabajo, además de a la custodia de una de las leyendas más importantes de la historia castellana, la del Cid Campeador. Desde hoy también es la cuna de una cerveza que espera ser conocida en todo el mundo.



MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

The screenshot shows a news article on the Cadena SER website. The article is titled "Cardeña: la cerveza de los monjes" and is written by Rosalía Santadella. It discusses the launch of a craft beer from the Monastery of San Pedro de Cardeña in Burgos. The article includes several images: a row of Cardeña beer bottles, a man (Father José Luis) presenting the beer, and two men (Erik Coen and Bob Maltman) in a kitchen setting. The article text describes the beer as a "rubia triple de 7º, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella" and mentions that it is brewed by a craft brewery in Madrid. The article also notes that the beer is sold in the monastery's shop and on their website, and that it has gained popularity in other countries like Belgium. The article is dated March 22, 2016, at 08:09 CET. The website header includes the Cadena SER logo, navigation menus, and social media links. The right sidebar contains a "Football Predictions" section and a "Destacamos" section with various news snippets.



MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

LA VANGUARDIA | Vida

Al Minuto Internacional Política Opinión Vida Deportes Economía Local Gente Cultura Sucesos Temas

Vida Natural Big Vang Tecnología Salud VangData Qué estudiar Bienestar Ecología Catalunya Religión Más

CYL-CERVEZA MONJES

Monjes de San Pedro de Cardena elaboran la primera cerveza trapense del país

Comparte en Facebook | Comparte en Twitter | + | 17 | 0

Temas relacionados: Austria Bélgica Francia Países Bajos Italia

16/03/2016 19:58

Burgos, 16 mar (EFE).- El Monasterio de San Pedro de Cardena, tubicado en Burgos, ha presentado esta tarde su nuevo proyecto para la elaboración de cerveza artesana que, siguiendo el modelo de comunidades hermanas de la Orden del Cister distribuidas por todo el mundo, será la primera cerveza trapense de España.

La iniciativa surge con el objetivo de conseguir los recursos económicos necesarios para mantener la comunidad y su patrimonio histórico, así como para la realización de obras de ayuda a los necesitados, ha explicado el padre José Luis.

Una cervecera artesanal externa, localizada en Madrid, se ha encargado de "diseñar" la cerveza de San Pedro de Cardena, que recuerda a las típicas cervezas trapenses belgas pero "sin perder la frescura de España".

Así la define Bob Maltman, el cervecero escocés que ha preparado la receta, "muy trapense y muy artesana", de una rubia triple de 7º, "con más malta de lo normal", pero "bien equilibrada" e incluso con un poco más de amargor que las cervezas belgas.

La cerveza de San Pedro de Cardena es una cerveza con "carácter y personalidad", de alta fermentación y segunda fermentación en botella, una de las características típicas de las trapenses por la que más se la valora en el mercado actual, ha insistido.

Además, trataría de la primera de una larga lista de variedades, que irán llegando a medida que se vayan incorporando ingredientes típicos de la zona, como hierbas aromáticas, algo que en España "choca mucho", ha asegurado el padre José Luis.

De momento, la cerveza se está produciendo de manera externa, en esa cervecera madrileña, aunque siguiendo los cánones marcados por la Asociación Internacional Trapense, de ahí que aún no cuente con el sello que la identifica como producto auténticamente trapense.

Para llegar a ese reconocimiento será necesario que el Monasterio de San Pedro de Cardena cree una cervecera propia y comience a elaborar directamente la cerveza, algo que podría tardar en llegar aproximadamente dos años.

Por ese motivo, la comercialización se realizará a través del propio Monasterio, en su tienda física y en la virtual, así como en establecimientos de hostelería burgaleses y, también, de la mano de otras órdenes religiosas, a un precio de 2,5 euros la botella.

La producción es reducida, habiéndose elaborado un primer lote de 100 cajas, con 24 botellas por caja, si bien es cierto que el segundo subirá a 300 cajas, incrementándose de manera progresiva; "no hay prisa", han insistido desde el Monasterio.

En estos momentos, únicamente seis monasterios trapenses elaboran cerveza y están localizados en Bélgica, Holanda, Italia, Austria, Estados Unidos y Francia, aunque otros muchos fabrican diferentes productos como chocolates, licores, quesos o pastas.

El padre José Luis ha recordado que este tipo de actividad se enmarca dentro de los principios de la Regla Benedictina del Ora et Labora; los monjes deben conseguir con su trabajo los ingresos que les permitan mantenerse y realizar obras de ayuda al necesitado. EFE

1011589

pc/fcp



Lo + Visto

-  Michael Douglas y Catherine Zeta-Jones, en la nieve
-  El mercado clandestino de tarjetas clonadas que ofrece viajar en el metro a mitad de precio
-  Los 17 alimentos más peligrosos del mundo
-  Una frase en catalán provoca una avalancha de insultos durante el Bayern-Juventus



MUNDO DEPORTIVO



BENZEMA

Relacionan a Benzema con el blanqueo y tráfico de estupefacientes

Reina celebra el gol de Thiago y desata la polémica en Italia



MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

agencia **ICAL**



Noticias

25 Aniversario

Titulares de Prensa

Galerías

Fotografía del mes

Revista MAGAZINE

Ávila

Burgos

León

Palencia

Salamanca

Segovia

Soria

Valladolid

Zamora

Madrid

Otras



Agencia ICAI
Agencia de Noticias de Castilla y León

[Inicio](#) >> [Listado de noticias](#) >> noticias

BURGOS - SOCIEDAD
Miércoles, 16 de Marzo de 2016 -

Nace en el Monasterio de San Pedro de Cardena (Burgos) la primera cerveza trapense de España: 'Cardena'

L. Sierra - El monasterio comenzará a producir en el plazo de dos años en una cervecería propia al igual que los monasterios belgas que han inspirado el proyecto

El Monasterio de San Pedro de Cardena (Burgos), conocido por su pasado cidiario, escribe desde hoy un nuevo capítulo en su historia al ser el primer espacio monacal español en producir cerveza trapense. Un hito, además de un proyecto empresarial, con el que los monjes de la abadía burgalesa pretenden emular a los monasterios belgas y estadounidenses que fabrican algunas de las cervezas más conocidas del mundo.



Ricardo Ordóñez /ICAL - Presentación de la primera cerveza trapense en España

© Agencia de Noticias de Castilla y León, ICAI. Todos los derechos reservados.





MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

Cherplan | Enerdas | Cocnes | Pisos | Empleo | Blog | Esqueto | Sismopores

El Norte de Castilla **ES** 19 de marzo de 2016 0° 11° Hemeroteca Iniciar sesión Ocio

LOCAL Y REGIÓN | DEPORTES | REAL VALLADOLID | CULTURAS | ECONOMÍA | ESPAÑA | MUNDO | TECNOLOGÍA | GENTE | PLANES

AÚN ESTÁS A TIEMPO



BURGOS
LOCAL Y REGIÓN | **BURGOS**

Nace en un monasterio de Burgos la primera cerveza trapense de España

Se llama 'Cardena' y ya puede adquirirse en San Pedro de Cardena o a través de Internet

EL NORTE **Mi gusta** 18 marzo 2016 18:04

El Monasterio de San Pedro de Cardena (Burgos), conocido por su pasado cildiano, escribe desde hoy un nuevo capitulo en su historia al ser el primer escario monaral



'Cardena' da nombre a la primera variedad de cerveza trapense de España y parte de un proyecto gestado por el propio padre abad, el padre Roberto Iglesias, quien hace dos años comenzó a darle vueltas a la idea de producir una cerveza propia. Una realidad que hoy ha sido presentada a los medios de comunicación de la mano de sus promotores, el padre José Luis y el creador de la bebida, Bob Maltman, además del experto cervecero belga Erick Coheue, según informa lcal.

La comunidad de San Pedro de Cardena ha tomado la decisión de comenzar un proyecto similar al de abadías «hermanas» que producen cerveza desde hace siglos para ayudar a la supervivencia de la comunidad y afrontar los gastos. Una idea con sello propio inmortalizado en una cerveza que ya puede comprarse en la tienda del monasterio, en el mesón aladaño y que pronto se llevará a algunos espacios de la ciudad basada en la norma trapense de elaboración cervecera. Una fórmula que, según los maestros en este tipo de bebida, hace que las bebida sea «única».

El proyecto cervecero de San Pedro de Cardena es único en el país pero sigue la tradición cervecera de la Orden Trapense que comenzara en Bélgica en el siglo XIX. En este país hay actualmente seis monasterios trapenses que elaboran cerveza (Chimay, Westvleteren, Westmalle, Orval, Rochefort y Achei), además de otros dos en Holanda (Koningshoeven/Tilburg y Zundert). Asimismo, hay ejemplos en Austria, Italia, Estados Unidos y en Francia.

«Nuestro monasterio está unido en una asociación trapense y ahora en este proyecto», destacó el padre José Luis, que mostró su entusiasmo en dar un «paso adelante» y dar vida a un proyecto que busca «conseguir los medios económicos para el mantenimiento de la comunidad y de su patrimonio histórico, además de ayudar a los necesitados».

Con sello propio

'Cardena' es ya una cerveza con sello propio. El cervecero escocés Bob Maltan, maestro cervecero muy experimentado, es quien ha interpretado a la perfección el tipo de cerveza que ahora está ligado a Burgos y a la comunidad de Cardena. Así ha elaborado una cerveza de estilo trapense belga «con carácter y personalidad, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella».

VEN A MÁLAGA A DISFRUTAR DE LA SEMANA SANTA

VEN A MÁLAGA A DISFRUTAR DE LA SEMANA SANTA

VEN A MÁLAGA A DISFRUTAR DE LA SEMANA SANTA

TU SEGURO DE FICHE RÁPIDO Y SENCILLO.
TU PRECIO EN MENOS DE 5 MINUTOS.
CREDITA TU PRECIO.
verti





MONASTERIO SAN PEDRO DE CARDEÑA

Publicaciones medios comunicación

En los próximos meses se decidirá la comercialización de la bebida, que hasta la fecha puede adquirirse en la tienda anexa al monasterio. Algo que ya han hecho algunas personas que, interesadas, han asistido a la presentación y se han llevado las primeras botellas de 'Cardena' a sus casas.

A medida que aumente la producción se podrá iniciar la venta a hostelería de Burgos y de la provincia, así como a otros puntos. También puede adquirirse a través de la página web del monasterio, al igual que su famoso vino 'Valdevegón'.

Las primeras cien cajas de 24 botellas de 'Cardena' se han elaborado fuera del monasterio, en una cervecería artesana española, con exhaustivos criterios. La cantidad ha sido limitada. De cara a los próximos meses se plantea construir una cervecería en el propio monasterio para fabricar la cerveza trapense en la provincia de Burgos.

Pegado a la historia

Para hablar de la existencia de San Pedro de Cardena es necesario viajar hasta el siglo X, cuando se cree que pudo crearse el monasterio. Los primeros documentos que acreditan su existencia datan del año 902 cuando el conde de Lantarón y de Cerezo, Gonzalo Téllez y su esposa Flámula formalizaron la primera donación al monasterio, aunque se sabe que tres años antes, en el 899, fue restaurado por el rey Alfonso III el Magno. En esta misma época se ubica el martirio de 200 monjes martirizados por los musulmanes. Un triste acontecimiento que hizo que Cardena se convirtiera en un centro de peregrinación con la afluencia de muchos devotos entre los que las crónicas sitúan al monarca Felipe III.

La llegada de las tropas francesas al monasterio supuso un antes y un después en la historia del cenobio. Napoleón no solo saqueó la tumba del Cid y de su esposa, sino que ordenó quemar buena parte de las dependencias. Un desastre que hizo que documentos, libros como el Beato de Liebana y otras tantas joyas del castellano salieran de Cardena para nunca más volver. La Desamortización de Mendizábal, en 1836, acabó por dar la puntilla al monasterio desolado y abandonado.

Un siglo después de la desamortización Cardena volvió a acoger a moradores. Esta vez eran prisioneros de la Guerra Civil que pasaron los momentos más duros de su estancia en un monasterio convertido en campo de concentración para prisioneros del bando franquista hasta 1940.

Acabada la guerra, y con la presencia del general Franco, Cardena recobra la vida en 1942. La comunidad trapenses se instala en el monasterio y en 1948 logra el título de abadía. Diecisiete años antes, unos meses antes de proclamarse la II República, fue declarado Bien de Interés Cultural.

En pleno siglo XXI, y con 1.100 años a sus espaldas, San Pedro de Cardena es la morada de 16 monjes trapenses dedicados a la oración y el trabajo, además de a la custodia de una de las leyendas más importantes de la historia castellana, la del Cid Campeador. Desde hoy también es la cuna de una cerveza que espera ser conocida en todo el mundo.

TU SEGURO DE COCHE RÁPIDO Y SENCILLO.
TU PRECIO EN MENOS DE 5 MINUTOS.
CALCULA TU PRECIO.
verti

TU SEGURO DE COCHE RÁPIDO Y SENCILLO.
TU PRECIO EN MENOS DE 5 MINUTOS.
CALCULA TU PRECIO.
verti