

Cerveza

ARTESANA

El auge de la cerveza artesana en un tiempo más caracterizado por el consumo hogareño que por las ventas en hostelería, ofrece una pista clara por la que apostar: el sabor como factor diferenciador. A la calidad del producto se le suma el valor añadido de contar con una oferta local muy apreciada por el consumidor.



El sabor local se sirve en cañero, apuesta por el valor de lo auténtico

Soy cervecero artesano, no tengo miedo". Con este lema se presentaba a finales de abril la Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes, Aecai, que viene a incrementar la lista de los pequeños productores de esta bebida cada vez más popular entre los consumidores, un fenómeno que no ha dejado de crecer en los últimos cinco años. Se estima que durante 2015 las cerveceras artesanas juntas producirán unos 100.000 hectolitros, lo que supone alrededor del 0,3% de la producción total (33,6 millones de hectolitros en 2014, según el último Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España). Un dato especialmente reseñable teniendo en cuenta que hasta hace 10 años no se podía hablar de nada parecido en nuestro país.

España, un país carente de tradición cervecera, precisaba de un impulso importante para afianzar con el debido éxito el producto. Cerveza Artesana Homebrew, nacida como empresa desde 2010, pero en activo desde 2003, ha contribuido notablemente a su implementación: ha instalado más de 70 microcervecerías de las 314 incluidas en la actualidad en el

Registro General Sanitario. Hasta hace apenas cinco años, el número de productores de cerveza artesana registrados apenas llegaba al medio centenar.

La distribución de las microcervecerías está muy polarizada: comunidades de importante actividad económica como Euskadi (13) o Madrid (17) que se quedan escasas en producción sobre todo si se comparan con Galicia (29), Comunidad Valenciana (34) o Andalucía (54). Mención aparte merece Cataluña, la reina de la cerveza a nivel nacional, con hasta 80 fábricas, lo cual muestra una lógica asociación entre la España mediterránea y este producto. Incluso Baleares cuenta con un número considerable de cervecerías en sus islas (12).

Nos encontramos así con un mapa que se completa de forma paulatina con pequeños productores con marcas específicas, aquellos que se quedan en el consumo propio, pasando por las grandes marcas que están lanzando líneas especiales, aprovechando que todavía hay espacio para crecer. Según datos del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural, las ventas de sus 35 socios han pasado de poco

más de dos millones y medio de euros en 2013 a unos cuatro millones en la actualidad.

El valor de lo auténtico

La gran razón de la irrupción de la cerveza artesana hay que buscarla en la evolución de los gustos de los consumidores, que "reclaman más lo auténtico que lo artificial, lo fresco, la intensidad del sabor y la cercanía del producto", señala Gerard Costa, profesor de Marketing de Esade. Según el experto en tendencias del mercado, "la autenticidad es un fenómeno consumista" y es por ello que, a pesar de tener un precio superior al de la cerveza industrial, se espera que la inercia positiva se mantenga en el futuro: "se ha producido una dignificación de la cerveza que sólo puede ir a más", apunta Albert García Pujades, coordinador del Máster en Marketing Directo y Digital de UPF-IDEA.



Distinguir la fabricación artesana

Siete de las principales microcerveceras productoras de cerveza artesana de España Domus (Toledo), Sagra (Toledo), La Virgen (Madrid), La Cibeles (Madrid), Dawat (Cuenca), San Frutos (Segovia) y Arriaca (Guadalajara) son las promotoras de la Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes, Aecai. La lucha contra la limitación de la libre competencia en el mercado de este sector es uno de sus objetivos prioritarios y en esa línea este colectivo trabaja por impulsar una regulación que preserve la calidad de sus productos. En este sentido, Aecai ha creado un sello de calidad que llevarán todas las cervezas que entren a formar parte del colectivo. En sus recoge las condiciones requeridas para formar parte del colectivo:

- cerveceras con instalaciones propias.
- que cumplan con la normativa vigente en cuanto a la fabricación de cerveza y su venta.
- que no estén participadas, directa o indirectamente, por parte de una empresa del sector que incumpla volúmenes/método/ingredientes.
- Su volumen de producción anual máxima se establece en 5.000.000 litros.
- No utilizarán ingredientes distintos a la malta, de cebada y/o trigo, como fuente de almidón, a excepción de aquellas cervezas que por sus características requieran usar otro tipo de materia prima y no superen el 10% de la producción total.

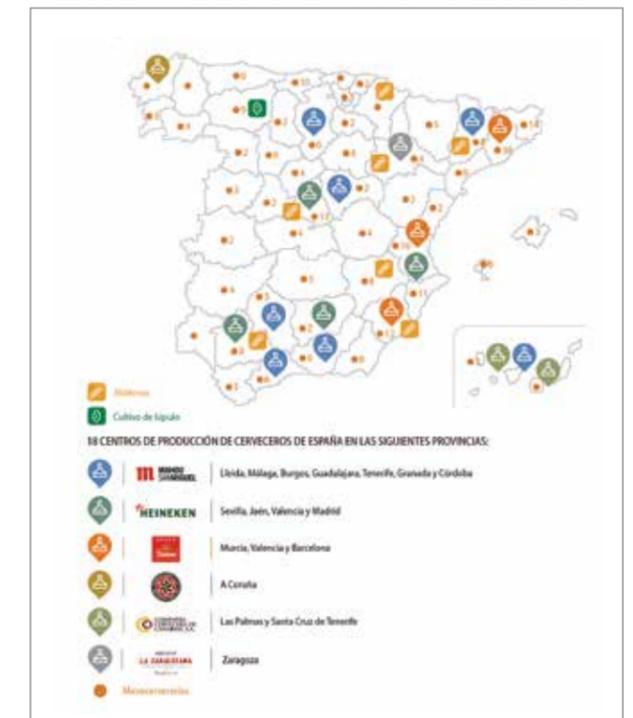
» La cerveza artesana funciona en el mercado de forma algo diferente a la tradicional: la proximidad es un valor.

Como señala Eduardo Plaza, responsable de TodoExtremadura –comunidad que, junto con Andalucía, encabeza el ranking del mayor consumo de esta bebida– "la cerveza artesana funciona en el mercado de forma algo diferente a la tradicional: la proximidad es un valor. Existe una identificación con la región, y muchas marcas lo utilizan incluso en sus acciones comerciales", insiste.

En este sentido, destaca la diversidad de una oferta caracterizada por los matices que cada zona de producción aporta as. "En poco tiempo hemos pasado de uno o dos estilos de cerveza a los más de 93 diferentes que existen en la actualidad", señala David Castro, el representante del nuevo colectivo Aecai.

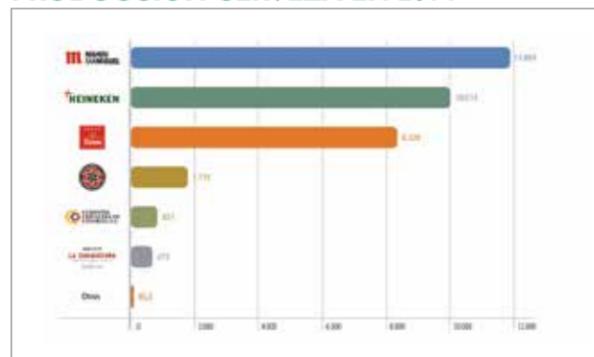
No hay que olvidar que casi el 90% de la cerveza consumida en nuestro país –32,3 millones de hectolitros en el último año– se fabrica aquí, según el último informe de Cerveceros de España. De ahí la importancia de adecuar la regulación de su producción y comercialización, con el fin de asegurar la calidad de un producto que exige sea bueno. En ese sentido, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente está ultimando los detalles de la nueva Norma de Calidad de la Cerveza y de las Bebidas de Malta, destinada a actualizar la normativa nacional, "adaptarla a las innovaciones tecnológicas, la evolución de los mercados y las modificaciones de las expectativas de los consumidores".

CENTROS DE PRODUCCIÓN EN 2014

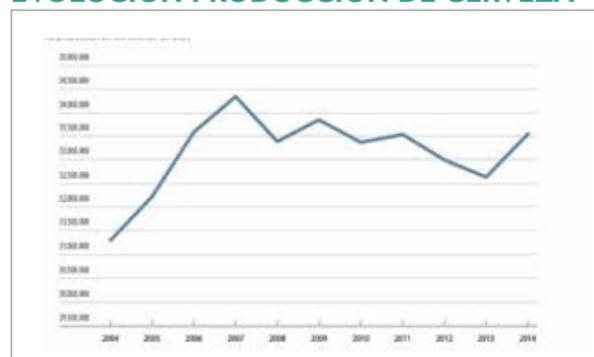


Fuente: Informe socioeconómico del sector de la cerveza en 2014, Cerveceros de España

PRODUCCIÓN CERVEZA EN 2014



EVOLUCIÓN PRODUCCIÓN DE CERVEZA



Fuente: Informe socioeconómico del sector de la cerveza en 2014, Cerveceros de España

La reina de los bares

El consumo de cerveza en bares y restaurantes ha crecido un 3,6%, primer dato positivo desde que empezara la crisis y que confirma a los establecimientos hosteleros como el canal de consumo mayoritario de esta bebida. Según los datos del panel del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que miden el consumo fuera del hogar en el tercer y cuarto trimestre de 2014, más del 68% de los españoles se pidió una cerveza en hostelería en el periodo de mayor consumo, es decir, en la época estival, siendo de las bebidas frías que consiguen llegar a mayor número de consumidores. Así lo refleja el Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España en 2014, estudio realizado por el colectivo que agrupa a los principales productores de cerveza de nuestro país, Cerveceros de España (Mahou San Miguel, Heineken España, Grupo Damm, Hijos de Rivera, Cía Cervecera de Canarias y La Zaragozana). Los datos confirman a la cerveza como una bebida que está directamente unida al negocio de los bares y restaurantes, ya que supone una cuarta parte de la facturación del canal hostelero y alcanza el 40% en el caso de los locales de menos de 10 empleados.



Descarga el Informe socioeconómico del sector de la cerveza en 2014

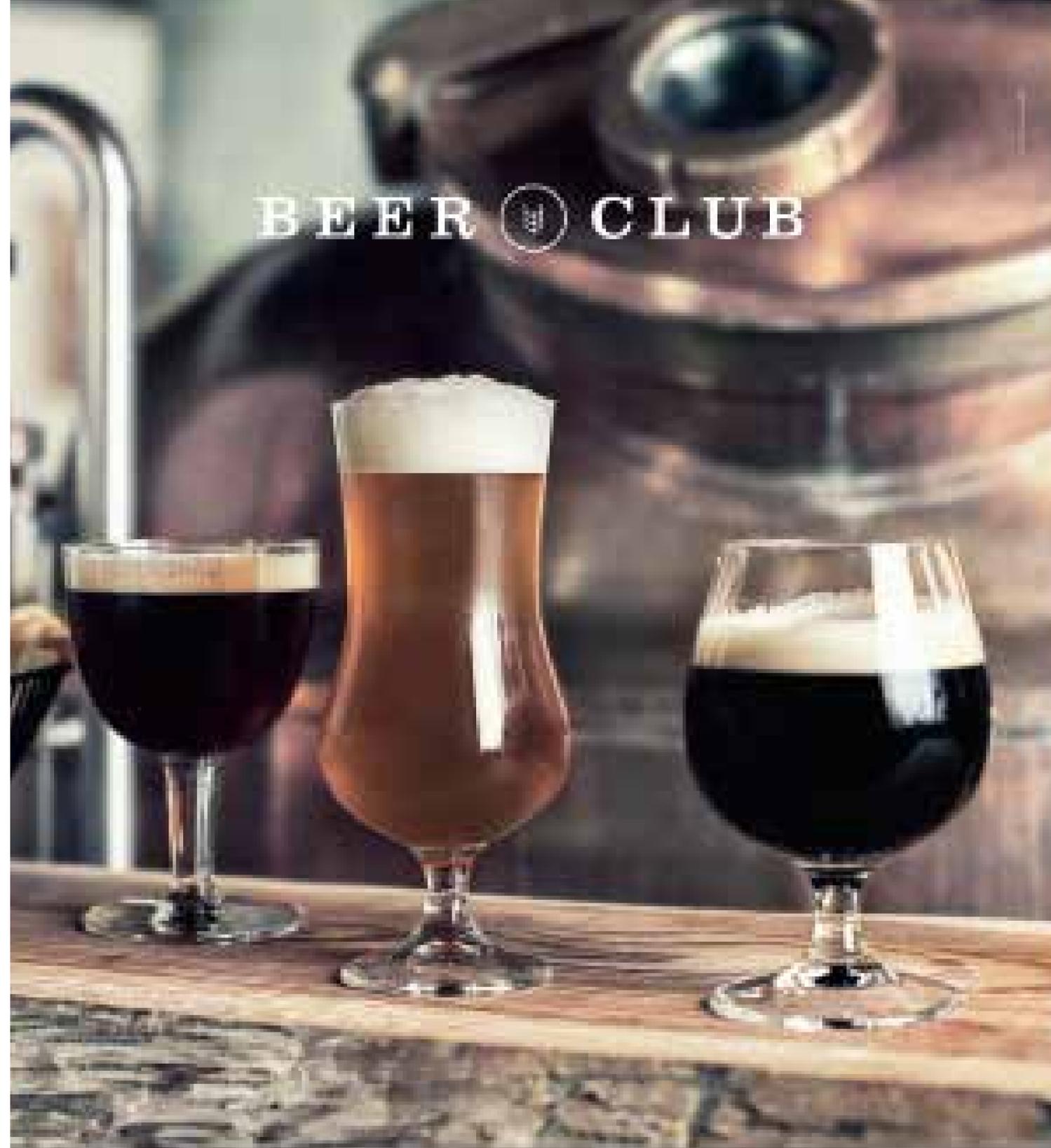


España es el cuarto productor de cerveza dentro de la UE y décimo a nivel mundial

Cerveza elevada al lujo

El afloramiento de esta diversidad de cervezas ha empujado a los bares y establecimientos a contar con una oferta con hasta media docena de referencias locales que convinen junto a los cañeros de las grandes marcas industriales. Desde el templo cervecero BierCaB, en Barcelona, donde llevan ya una década vendiendo cerveza artesana, aseguran que esto no ha hecho más que comenzar: "El negocio empezó en EE UU y ya está aquí, pero aún va a dar mucho más de sí". Susana Campuzano, directora del Programa Superior de Gestión del Universo del Lujo del IE Business School, va más allá y explica que este fenómeno está adquiriendo gran fuerza en España debido a la notoriedad de los chefs, la calidad de nuestras materias primas e incluso al impacto de la crisis, que ha obligado a muchos establecimientos a reinventarse. Incluso en el ámbito del vino, bodegas de renombre han optado por elaborar su propia cerveza y abrir las puertas al consumidor para que conozca el proceso, con lo que reivindican su posición de prestigio. "Esta polarización se refleja en la elevación del producto a nivel de arte, con la recuperación de unos procesos artesanales que estaban perdidos y que se han recuperado", asegura Campuzano.

La singularidad de un producto de calidad y exclusivo es un precio que el consumidor está dispuesto a pagar. Hoy día el mercado de la cerveza artesana está marcado por la innovación llevada a su máxima expresión, con una gran cantidad de variedades puestas al servicio tanto del consumidor como del hostelero. Ha llegado el momento de que cada plato pueda tener una cerveza que ensalce su sabor, de que en los grifos de los establecimientos convivan versiones industriales y artesanas, de perder el miedo a lo distinto y promover el consumo de un producto capaz de cumplir las expectativas del exigente cliente. H



La cerveza de menaje la propia copita. Este es el principio del mundo Beer Club. Bormioli Rocco presenta una completa gama de copas y vasos para ensalzar todos los gustos, estilos y momentos con originalidad que contiene la cerveza.



Botellines



Arriaca. Paciencia e identidad propia son algunas de las señas de distinción de Arriaca, microcervecera artesana ubicada en Guadalajara, que en menos de un año ha puesto en el mercado cinco variedades –Rubia, Trigo, Centeno (Rye IPL), Doble IPA e Imperial Porter–. Lúpulos marcadamente aromáticos y maltas de importación de alta calidad, en una mezcla con grano propio cultivado en La Campiña, comarca cerealista de la provincia. Fabricada con agua del río Sorbe.



Castel. Castel Cerveza Artesanal, microcervecera instalada en El Pobo de la Sierra (Teruel), sacó sus primeras cervezas en otoño de 2012. En la actualidad tiene una producción 3.500 / 3.800 litros al mes. Elaboradas con aguas de la Sierra de El Pobo, sus Ale –Blonde, Toast, More Taste (tipo belga), así como la Ipa (4 variedades diferentes de cebada malteada y un lúpulo procedente de EE UU– se distribuyen en dos formatos: 33 cl y 50 cl.



Cerveza Nurse. Nace en Oviedo de la mano de dos enfermeros de profesión que llevaban varios años fabricando cerveza a nivel casero y han dado el paso de emprender. Actualmente elaboran dos variedades de cerveza: *Ipaprofeno*, Indian Pale Ale al estilo americano, aromas cítricos y sabores afrutados; y *Vetusta*, Amber Ale, con tradición, buen cuerpo, cremosa, color cobrizo y ligero aroma a lúpulo, muy al estilo inglés. Ambas se venden en botella de 33 cl y barril de 30 litros.



Tartessos. Microcervecera artesanal en Huelva. Disponen de 3 variedades: *Rubia*, Mild Ale inspirada en las cervezas rubias alemanas, adaptada a los gustos mediterráneos con algo más de carbonatación; *Oro*, inspirada en las Pale Ale inglesas, elaborada con mezcla de maltas pálidas y malta caramelo con un intenso sabor y aroma característicos de los lúpulos empleados; y *Fresa*, de fermentación alta, más turbia que las otras variedades, destaca el color y sabor que le proporciona la fresa de Huelva.



Mica. Cerveza de la Ribera del Duero, elaborada con cebada fresca de Fuentenebro, Burgos, recogida cada año en estas tierras donde se puede encontrar el mineral que le da nombre. La variedad *Mica Oro* es una Bold Ale Premium muy ligera y refrescante, mientras que para la *Mica Cuarzo* se emplean hasta 7 maltas seleccionadas en todo el mundo. Refermentación en botella. Se pueden adquirir en cajas de 24 botellas de 33 cl (unidades por palet americano: 70 cajas).



Tyris. La que lleva el nombre de la empresa es una Pale Ale que se compone de ligeros toques de trigo lo que la convierten en una cerveza muy refrescante. Pero esta microcervecera valenciana elabora cinco variedades más: *VIPA*, (Valencian Indian Pale Ale), homenaje a los maestros ingleses; *Riu Rau*, inspirada en la Marina Alta en Alicante; *Au Yeah!* de carácter yankee; y *Paqui Brown*, dulce y con toques de frutos secos; y *Smoky Porter*, cerveza negra, con toques ahumados y de chocolate.



Mustache. Cerveza blanca de trigo ecológico Candeal de Zamora que combina tres maltas de Europa central y tres lúpulos de EE UU. Se aromatiza con cáscara de naranja y tomillo recogido a mano en los pinares de Valladolid. La variedad *Mustache Negra Marinera* es la primera cerveza negra del mundo hecha con agua de mar, procedente de las Islas Cíes, que purificada y microfiltrada. La receta se completa con seis maltas de cebada, tres lúpulos y pimienta roja de la Guayana Francesa.



Ordio Minero. Elaboradas en la comarca de las Cuencas Mineras situado al norte de la Provincia de Teruel, Blesa, las cervezas de Ordio Minero se hacen mediante un proceso de triple fermentación con más del 90% de la materia prima aragonesa. *Lignito*, su primer producto sacado al mercado, se elabora con cinco variedades diferentes de malta (más del 80% de la tierra), tres lúpulos diferentes y levaduras de alta fermentación. Ellos la llaman el “carbón líquido”.



Cervezas Virtus. Creada en 2013. Su maestro cervecero, procedente de Hamburgo y titulado por la Universidad de Berlín, ha creado cuatro variedades de cerveza estilo alemán: Pilsen (una larger ligera ideal para el verano), Trigo (Ale de trigo blanco), Altbier (Lager tostada de sabor robusto pero suave) e IPA (Ale de alto amargor y aromas herbáceos y a frutas tropicales). Su nombre, *Virtus*, hace referencia a las cuatro virtudes cardinales: justicia, prudencia, fortaleza y templanza (agua, malta, lúpulo y levadura). En cajas de 12 o 24 u.



La Virgen. Las máquinas de Cervezas La Virgen se calientan con biomasa (hueso de aceituna), el grano usado alimenta al ganado local y el lúpulo abona su huerta. El agua caliente sobrante se reutiliza para las siguientes cocciones. Ese espíritu se traslada a su cerveza. La Madrid Lager es la más popular de entre sus seis variedades en la hostelería de la capital. De color dorado y espuma blanca, muy refrescante. Fermentada a baja temperatura y madurada 45 días a 0°C. En 33 cl, 75 cl y barril.



La Cibeles. Cerveza *La Cibeles Imperial IPA* se elabora con agua de Madrid de color tostado con casi 70 Ibus (unidades de amargor) y más de 5 kilos de lúpulos aromáticos. Cuando se prueba deja a su paso un intenso sabor amargo que pertenece arropado por notas a uvas y a vino blanco. Una muestra del intenso trabajo de esta fábrica fundada en el año 2010 y que cuenta con hasta 12 cervezas distintas. También hacen diferentes cursos, catas, visitas a la fábrica, reuniones de empresa...

Freaks Brewing. *Uniquely Crafted Beer Brewed by Freaks* es una cervecera “nómada” de origen madrileño y con un estilo marcadamente norteamericano. Freaks fue concebida por el equipo que está detrás de los restaurantes Mad Café y Mad Grill. “Experimentamos con diferentes ingredientes y métodos de producción”, señalan sus creadores. *The Blind Cowboy American Pale Ale* es una cerveza excéntrica, clara, con espuma y cuerpo sedoso y sabor ligeramente cítrico con notas dulces de las maltas (Pilsner y Viena). Lupulada con Columbus, EK Goldings y Cascade.



Esparte. Cervezas Esparte es la creadora de la primera cerveza pilsner de microfabrica producida en la provincia de Cádiz. Este estilo de cerveza fue elaborada por primera vez en el Reino de Bohemia en 1840, concretamente en la ciudad de Pilsen (Pilsner) en la actual República Checa. *La Bohemian Pilsner* es de color dorado a paja, bastante cristalina. El lúpulo utilizado, Saaz, le aporta un sabor picante y aroma floral. En la imagen, formato 50 cc. Consultar disponibilidad.



Smirnoff Gold Apple. Métodos artesanos y materias primas ecológicas distinguen el trabajo que realiza Gabarrera desde la Sierra de Guadarrama (Madrid). Un producto en el que se emplea agua de procedente de los embalses de deshielo y posteriormente filtrada, maltas de cebada y trigo ecológicas, lúpulos, azúcar de caña integral ecológico y levaduras. Sin ningún tipo de añadidos químicos. Su gasificación, sabores, aromas y colores son totalmente naturales.



Rosita. De la visita de Daniel Fernández, considerado como gurú del sector en los EE UU, a la microcervecía Rosita (Tarragona) ha nacido la *Rosita White IPA*, cerveza blanca hecha con malta de cebada, avena, lúpulos, bayas de enebro, botánicos y levaduras. Se trata de una variación respecto a las IPA tradicionales pues es de menor graduación alcohólica y ligeramente amarga. Ya ha logrado su primer premio: la medalla de plata en la Dublin Craft Beer Cup en el marco de la 3ª edición del AllTech Brews & Food de Dublín.



Naparbier. Cada cerveza Naparbier (Pale Ale, IPA, Saison) está 100% libre de conservantes, aditivos y otros productos químicos nocivos. Son frescas, recién envasadas, directamente del tanque al bar. De Pamplona. La *Napar Pale Ale* acaba de obtener un bronce en Dublín. Tres maltas (Pils, Dextrin, Munich) y tres lúpulos (Centenial, Hallertau, Amarillo) hacen a esta rebelde de apariencia débil pero sabor explosivo. Alta fermentación.



Red Courtesy. Lanzada a la venta en septiembre de 2014, se trata de una cerveza rubia de alta fermentación, con segunda fermentación y posterior maduración en botella. En su proceso de elaboración se han añadido botánicos muy particulares como la pimienta de Jamaica, flor deshidratada de azahar, cidra y mano de buda. Elaborada en Alicante, se inspira en la figura de Ikumi Keiki (1854-1927), la mujer que enseñó a Roosevelt el contenido espiritual de las artes de Japón.



Rooster. El restaurante Rooster (Madrid) han confeccionado a medida la cerveza que lleva su nombre en la fábrica artesana Casasola de Valladolid. Se trata de una pale ale de doble fermentación y color cobrizo, con una carbonatación media-alta que ofrece la sensación de frescor, sin astringencias y con un complejo carácter. En boca y nariz aromas afrutados, florales, cítricos y especiados que la hacen armonizar a la perfección con cualquier plato. Un traje a medida para este establecimiento.



Olañeta. Licorera Vasca Olañeta (Errenteria, Gipuzkoa) elabora en su fábrica 3 cervezas variedad Ale, refermentadas en el propio envase, sin filtrar, sin pasteurizar, sin inyectar CO₂ y con sedimentos: *Blonde* (la más popular en hostelería), *Brown* e *IPA*. Barril de 30 litros y en cajas de 6 botellines de 33 cl. Desde 1921 esta empresa trata de dar respuesta a la creciente demanda de productos naturales. También hace patxaran, licor hierbas y de café, brandy solera y bebidas espirituosas..

Un vodka de cerveza. Cervezas La Virgen y la micro destilería urbana Santamanía revolucionan el concepto de la destilación tradicional con este vodka de cerveza que se lanza en edición limitada de 740 unidades. Combinar un alcohol, resultante de la destilación de la cerveza, para ser considerarlo vodka. Para una botella se emplean hasta 6 litros de cerveza, una mezcla de las variedades *Jamonera*, *Lager* y *Negra* de la cervecera afincada en Las Rozas, donde también se ubica Santamanía. Un destilado lleno de carácter propio, donde destacan notas de lúpulo y matices cítricos.



Convertirse en Beer Sommelier

Cervecera Independiente –proyecto de Mahou San Miguel que fomenta la cultura cervecera a través de la innovación– y la Cámara de Comercio de Madrid, han lanzado un programa dirigido a profesionales de la hostelería que busquen formarse en el proceso de elaboración, catas y maridajes de cerveza. Con casi 100 horas de duración, el título se divide en clases prácticas y teóricas, sesiones magistrales dirigidas por expertos en la materia, catas y visitas a zonas de elaboración y producción. El primer curso de Beer Sommelier ha sido impartido de febrero a abril. Dado su éxito de asistencia –participaron 35 alumnos, maîtres y sommelier de alguno de los establecimientos más emblemáticos de la capital, tales como Horcher; Botín o Los Galayos–; los organizadores ya tienen previsto celebrar próximas ediciones. Más información en cerveceraIndependiente.com