





► 29 Diciembre, 2016

España, potencia mundial de la cerveza sin alcohol

La tendencia se debe a que ya ha dejado de ser una bebida femenina

PAZ ÁLVAREZ *Madrid*

Que España es un país cervecero lo demuestran los datos: en 2015 se vendieron 33,3 millones de hectolitros, un 3,1% más que el año anterior. Esta cifra, según el informe socioeconómico de Cerveceros de España, supone el mayor crecimiento desde 2006. Por persona, el consumo medio es de 47,1 litros al año. Pero también España es el primer país de Europa en consumo de cerveza sin alcohol, lo que supone el 15% del total de cervezas, según el citado informe. Esto se debe, en buena medida, al interés de la sociedad por la vida saludable. Sirva el siguiente dato para avalar lo anterior: el 96% de los bares españoles ofrecen cerveza sin alcohol. Es la bebida preferida, según declaran, de los cerveceros cuando no quieren o no pueden tomar alcohol.

La razón no es otra, explica Ignacio Rivera, consejero delegado de Hijos de Rivera, miembro de la cuarta generación de la saga familiar de Estrella de Galicia, en una entrevista concedida a **CincoDías**, que la calidad del producto. "España es un país mediterráneo, la cerveza es una bebida que con calor entra bien. Además, se hacen buenas cervezas. En sin alcohol, es líder mundial". Y esto se debe, añade, a que "hacemos buenos productos, y hay turismo, que también ayuda. Los fabricantes no la hemos maltratado nunca. Es una bebida muy antigua, tan digna como cualquier otra, a la que hemos aportado respeto".

El consumo de cerveza sin alcohol, según una encuesta elaborada por Heineken España el pasado mes de noviembre a 1.800 personas del portal www.letsbeer.com para conocer la opinión de los consumidores sobre el mercado y la oferta de las cervezas sin alcohol, es bas-

tante paritario por sexos, frente a la percepción de que este tipo de bebida no alcohólica es mayoritariamente femenina.

Según la misma fuente, cinco de cada 10 encuestados escogen cerveza sin alcohol por su naturalidad, a la vez que les permite seguir una alimentación sana. Este tipo de malteado tiene un aporte calórico muy bajo (17 kcal/100 ml frente a las 45 kcal/100 ml de una con alcohol), que, por los ingredientes con los que está elaborada, conserva las vitaminas y minerales que se desprenden de los cereales y el lúpulo, al igual que ocurre con la cerveza tradicional, según detalla Cerveceros de España.

Además, un botellín de cerveza sin alcohol al día aporta 10 miligramos de calcio, potasio y muy poco

Heineken ha invertido 3,2 millones en su fábrica de Sevilla para aumentar producción

sodio. Asimismo, siete de cada diez eligen cerveza 0,0 por la libertad para desarrollar además otras actividades (conducir, trabajar o practicar deporte...).

Y la tendencia, según el sector, en consumo de este tipo de cerveza irá al alza en los próximos años. Es por ello que Heineken, con las marcas Amstel 0,0 y Cruz Campo 0,0 (esta última una de las primeras en lanzar en 1976 la variedad sin alcohol), entre otras, apuesta por este segmento y ha invertido 3,2 millones de euros, con el objetivo de adaptar su fábrica de Sevilla a la elaboración de este tipo de cerveza.

