

► 24 Febrero, 2017

Una buena alternativa. Por diversas razones que están relacionadas con la salud y por la legislación relativa al consumo de alcohol y la conducción, las ventas de las 'sin' están subiendo como la espuma

Margarita Lozano

A cerveza en España tiene una larga historia. A partir de 1701 su producción se declaró monopolio estatal hasta el final de la Guerra de la Independencia, liberalizándose en 1833 su comercio. A principios del siglo XX la producción ronda ya los 15 millones de litros y aparecen las grandes compañías cerveceras. De 1922 data el acta fundacional de ANFACE -Asociación Nacional de Fabricantes de Cervezas, hoy Cerveceros de España-, entidad que sustituía la labor que antaño realizaban los gremios locales. El consumo evoluciona lenta y positivamente pero esta tendencia se interrumpe en los años de la postguerra civil española como consecuencia de la escasez de materias primas. A partir de los años 60 el consumo se recupera y ya en los 70 el avance es más que notorio. En la actualidad, España es el cuarto productor europeo de cerveza y el décimo del mundo, con una producción de 33,8 millones de hectolitros, lo que supuso en 2015 una aportación a la economía nacional de 5.910 millones de euros y la generación de 225.000 puestos de trabajo directos e indirectos.

El consumidor español se caracteriza por su capacidad de igualar la cerveza a un refresco y, una vez escogida esta opción, seguir prefiriendo una cerveza frente a otro tipo de bebida. El 14% del volumen total de cerveza vendida en España es de tipología 0,0 y es el consumo de esta cerveza la que sigue distinguiendo a España en su consumo y como país cervecero. De hecho, tres de cada cuatro consumidores eligen una 0,0 frente a una cerveza Sin, que no son lo mismo. Una cerveza Sin puede tener hasta 0,9 grados; por encima, sería una cerveza con alcohol. Una 0,0 tiene exactamente eso, cero alcohol. Para elaborar este tipo de cervezas, se pueden usar métodos que se basan en adaptar el proceso de elaboración de la cerveza para tratar de limitar la cantidad de alcohol (etanol) que se obtiene durante la fermentación; o bien aplicar tratamientos físicos para se-

El auge de las cervezas 'sin' y '0,0'

parar el etanol una vez que la cerveza ha sido elaborada.

También existe la llamada cerveza baja en alcohol. Se denomina así a las cervezas cuya concentración se encuentra entre el 1 y el 3%. Al tener una menor concentración de alcohol que la cerveza normal, también aportan menos calorías, por lo que algunas marcas utilizan como reclamo la denominación *light*, a pesar de que la cerveza de este tipo contiene alrededor de 28 calorías mientras la Sin o la 0,0 están sobre las 14 calorías.

La cerveza Sin o la 0,0 puede jugar un gran papel en la alimentación de las personas mayores cuyos procesos anabólicos se ven mermados por la edad. Con el paso los años se produce una disminución progresiva de los mecanismos homeostáticos

También están las bajas en alcohol, con entre uno y tres grados, y las 'light'

que contribuyen a mantener el equilibrio hídrico del organismo haciendo más fácil la deshidratación. Y la cerveza sin alcohol puede ser una buena elección para las personas mayores como bebida refrescante pues, además de hidratarse, su aspecto y sabor recuerdan a bebidas de mayor graduación consumidas con más frecuencia en edades jóvenes. Además, la cerveza sin alcohol es hipotónica e hiposódica, por lo que no crea problemas para la hipertensión, una problemática común en estas edades.



La primera cerveza sin alcohol comercializada en España fue la Ambar Sin, de la fábrica de cervezas La Zaragozana. El 30 de mayo de 1976, 3.899 cajas de botellines salieron de la factoría rumbo a algunos bares de Zaragoza. Eran los primeros pasos de una bebida casi desconocida hasta entonces en la Península. Su aspecto era igual que el de las demás, pero su nacimiento revolucionó la industria cervecera y los hábitos de consumo de muchos españoles.

¿Y qué decir sobre el sabor? Partiendo de la base de que el alcohol sirve en cualquier bebida de soporte aromático, una cerveza sin alcohol tendrá menos sabor (puesto que los sabores en realidad son aromas, salvo cuatro: dulce, salado, ácido y amargo) que una cerveza tradicional. Además, los procesos utilizados para reducir la cantidad de etanol producido durante la fermentación o para separar el etanol del producto terminado someten a la cerveza a complejos

procesos físicos, como la ósmosis inversa, que utiliza una membrana semipermeable para eliminar iones, moléculas, y partículas más grandes de un líquido. Para lograr la ósmosis inversa se aplica una presión para vencer la presión osmótica, y es esta presión la que cambia el perfil molecular de la cerveza y, por lo tanto, su sabor y de alguna forma también su cuerpo.

Actualmente, España lidera el consumo y la producción mundial de la cerveza sin alcohol, por lo que existe gran diversidad de marcas, un amplio espectro de variedades que responde a un creciente interés de la sociedad española por la cultura cervecera, por descubrir nuevas variedades para distintos momentos y por las cervezas especiales o *premium*, que han sido las que han experimentado un mayor crecimiento durante los últimos años.