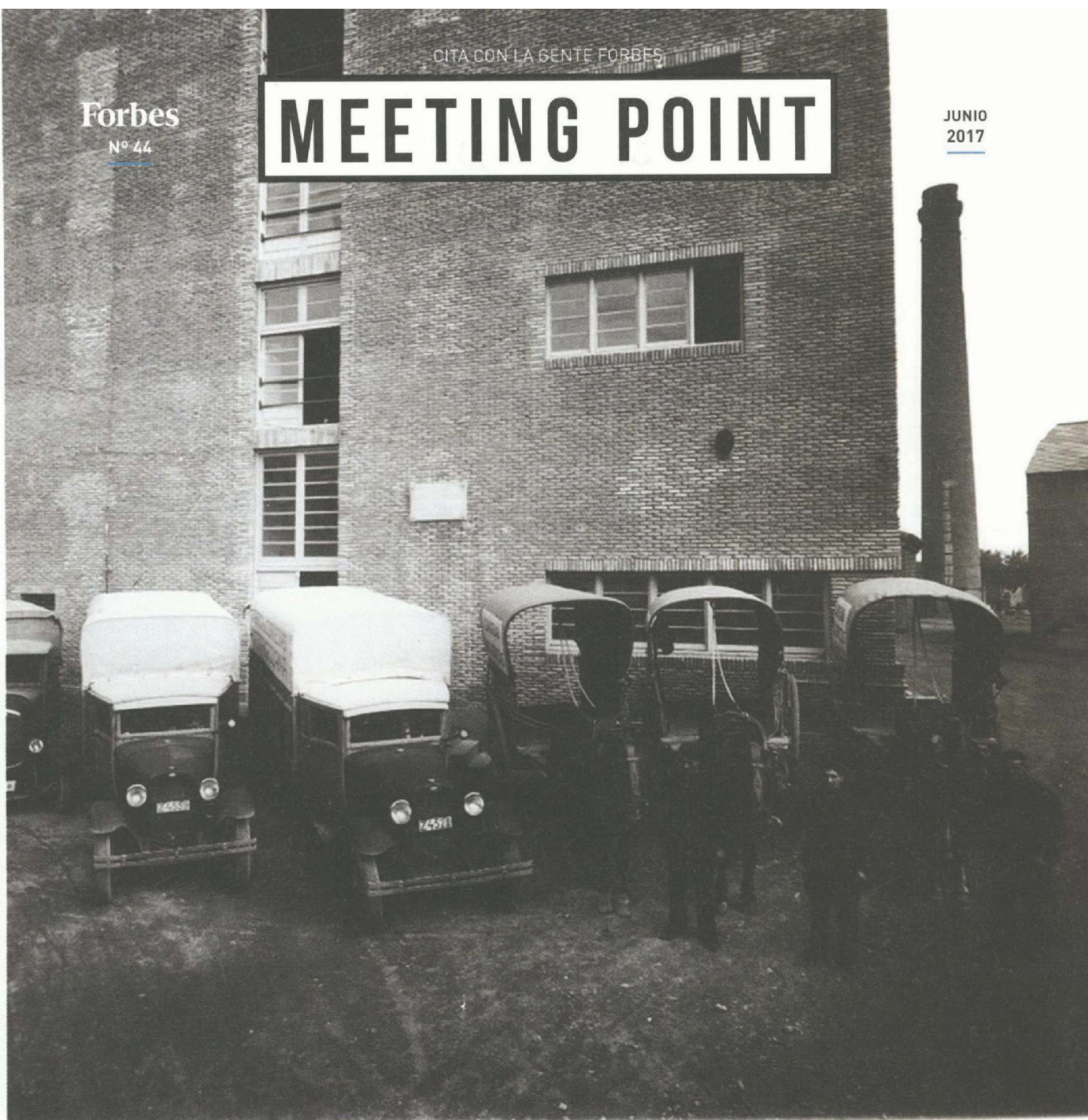


Forbes
Nº 44

CITA CON LA GENTE FORBES

MEETING POINT

JUNIO
2017



Los caballos y las furgonetas con los que la compañía realizaba los repartos durante sus primeros años de actividad.

MEETING POINT ASÍ COMENZÓ



LA ZARAGOZANA: CERVEZA 'MADE IN SPAIN'

EL GRUPO CERVECERO ARAGONÉS, QUE ELABORA CERVEZA DESDE HACE 117 AÑOS, FUE FRUTO DE LA IDEA DE UN GRUPO DE AMIGOS PARA DAR SALIDA A LA ABUNDANTE Y EXCELENTE CEBADA CON LA QUE LA REGIÓN MAÑA CONTABA EN ESOS AÑOS.

Durante sus más de 100 años de historia, La Zaragozana ha experimentado un importante crecimiento y ha diversificado su negocio hasta convertirse en una de las compañías del sector agroalimentario más distinguidas del norte de España. Entre sus principales marcas destacan Cervezas Ambar, con presencia en 26 países, y Agua de Lunares, aunque también representa a otras firmas como Coca-Cola, Campofrío o Diageo (Smirnoff, Baileys, Guinness o J&B). La Zaragozana elabora la mayor →



► 1 Junio, 2017

PELLENO FUIMI NAI COMILLO

trabajadores de la compañía en las instalaciones de la fábrica en zaragoza. ▼

→ gama de cervezas de España: de los tonos más pálidos a la oscura cerveza negra, pasan por su dorado más característico, ya sea de alta o baja fermentación. Entre sus actividades también realiza funciones de reparto a través de Bebinter, su empresa distribuidora, que cuenta con 19 delegaciones, 268 proveedores, 150 comerciales, 270 camiones de reparto y 17.000 clientes de hostelería.

La Zaragozana empieza su andadura en 1898 cuando un grupo de aragoneses, cerveceros y acaudalados, comenzaron a gestar una fábrica de cervezas de la más alta calidad. En 1900 se fundó la sociedad y el proyecto se encomendó a la primera división de la liga cervecera mundial, un grupo de técnicos alemanes encabezado por Charles Schlaffer. Este joven fue el encargado de elaborar las primeras recetas y Ambar comenzó a cosechar numerosos éxitos internacionales desde muy temprano. En 1902, año en el que la compañía dio a conocer su cerveza en Madrid, Londres y París, consiguió la Gran Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Londres. Años más tarde lograría medallas de oro en las exposiciones de París y Madrid y en la Exposición Hispano-francesa de Zaragoza de 1908.

Los primeros años se caracterizaron por ser una época representativa en el uso del tonel de madera, vidrio soplado, tapón de corcho y coche de caballos. Sin embargo, en 1922 en Ambar se dejó de girar el corcho para abrir botellas y se empezó a utilizar el abridor de chapas. Y 46 años después la tecnología dejaba atrás los barriles de madera por los de aluminio, que más tarde se sustituirían por los de acero inoxidable. Pero esos no fueron los únicos avances que experimentó la compañía, en 1979 también se cambiaron las cajas de madera por las de plástico.

Nuevas vías: cerveza sin

Uno de los hitos históricos de La Zaragozana fue la introducción de la primera cerveza sin alcohol en el mercado español. En 1976 la compañía lanzó esta revolucionaria bebida llamada Ambar Sin. Cuatro años después empezó a comercializar Ambar Export, una cerveza tostada de color rojizo. En los años 80 también se recuperó la cerveza Marlen, fabricada de acuerdo a la antigua fórmula de la cerveza Dortmund. Y en 1996 se pre-



sentó Ambar 1900, la primera cerveza de alta fermentación elaborada en España.

Pero no se conformaron con estas innovadoras recetas. En el año 2000 se lanzó Ambar Negra, con la receta original de Charles Schlaffer, la única con azúcar de caña. En 2007 los consumidores comenzaron a disfrutar de Ambar Lemon, la primera mixta del panorama nacional con auténtico zumo de limón, y en 2008 de Ambar Sin Gluten y de Ambar Manzana. En 2011 presentaron la primera cerveza del mundo sin gluten y sin alcohol. Pero no pararon ahí y continuaron revolucionando el mercado con otras variedades como Ambar Especial, Ambar Caesaraugusta, Sputnik, Ambar Radler, Ambar 10, Ambar Picante y Ambar Centeno.

Ha sido en los dos últimos años cuando han vuelto a recibir el reconocimiento internacional. Ambar Export ganaba en 2015 una medalla de oro en el World Beer Challenge, galardón que revalidó en 2016, año en el que también sumó cuatro medallas en el World Beer Award.

Al frente de la compañía está Antonio Fumanal, quien sabía beber cerveza pero no crearla hasta que un día Ambar le fichó y le convirtió en el décimo maestro cervecero de

la estirpe. Fumanal se encarga de mantener en plena forma una fábrica centenaria en la que se conservan los métodos tradicionales de producción, con una maltería propia y los tinos de fermentación abiertos de principios del siglo pasado. Esta cerveza todavía se hace en la fábrica de principios del siglo XX, el último recinto fabril original que queda en activo en España, que forma parte del patrimonio industrial de Aragón. Conservar este edificio dota a Ambar de un carácter especial, ya que se mantiene vivo todo el proceso tradicional.

Se hace obligatorio recordar los cuatro criterios que las cervezas Ambar siguen para su elaboración: alma artesanal, espíritu innovador, tradición cervecera y alta calidad. A través de esta bebida, la compañía mantiene ese alma artesanal, ya que los diferentes productos se siguen fabricando en aquel edificio que un grupo de jóvenes diseñó hace más de un siglo, lo que permite que en los procesos de elaboración convivan la tecnología moderna con los métodos tradicionales. La propuesta de la compañía pasa por buscar los sabores locales frente a la oferta global homogénea de las multinacionales, es decir, las series cortas frente a la producción en masa. ●

LA CERVEZA AMBAR SE SIGUE ELABORANDO EN LA FÁBRICA CENTENARIA EN LA QUE SE CONSERVAN LOS MÉTODOS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN