



2 Marzo, 2018

«Cuando descubres la cerveza artesanal ya no vuelves a la industrial»

Teresa Galván Fundadora de Cerveces Espiga

SERGIO EGUÍA

✉ seguia@elcorreo.com



En su visita a la capital alavesa defendió que el producto se disfruta más en el bar, donde «puedes comentar lo que tomas con el de al lado»

VITORIA. El fenómeno de la cerveza artesanal o 'craft beer' se define con palabras como pasión y calidad. De ello saben los biólogos, y fundadores de Cerveces Espiga, Teresa Galván y Arnau Rovira. Ella acaba de visitar Vitoria para presentar sus crea-

ciones, en concreto, en Ordi Garagardotegia, donde se maridaron cuatro de sus recetas con platos elaborados por Álvaro Aguayo.

– ¿Las cervezas industriales, desde el punto de vista gastronómico, dejan mucho que desear?

– El problema de las cervezas industriales, sobre todo en nuestro país, es el centrarse en la elaboración de cervezas de estilo lager primando la búsqueda de un producto refrescante y con poco valor organoléptico y elaboradas con ingredientes 'rentables'. Lo que está claro es que cuando alguien empieza con las artesanales de alta calidad difícilmente podrá satisfacer sus exigencias al consumir otra vez una industrial.

– El 'craft' se entiende como un producto de proximidad, cerveza muy fresca y cercana. Sin embargo, el mercado ha llevado, al menos en Euskadi, a que las fábricas expor-



Teresa Galván visitó Ordi Garagardotegia. :: JESÚS ANDRADE

ten cerca de la mitad de su producción. ¿Os pasa a vosotros?

– Nosotros hemos primado buscar la solidez en el mercado kilómetro cero. Cataluña representa un 60% de nuestras ventas. Un 25% lo vendemos en

el mercado nacional y sólo exportamos un 15%. En la exportación debe vigilarse que el transporte y el almacenamiento sean refrigerados y que haya una rotación suficiente de producto. Es preferible enviar poca cantidad y evitar ofrecer mayores volúmenes a cambio de menor precio.

– ¿Tratar de controlar lo incontrolable?

– Los contratos de exportación los puede cargar el diablo y siempre debemos pensar que cuanto más rotación tenga el producto a enviar más fresco llegará al consumidor. Este es

un punto muy importante que se debe trabajar con el distribuidor. Es importante la selección del distribuidor, como Otsoak en el País Vasco, son conscientes de que en realidad es un producto que pierde mucho valor si no está bien conservado. Hay que asegurarse que toda la cadena funciona bien.

«Un brewpub para empezar»

– ¿La 'craft' se consume en casa, en el bar o en el restaurante?

– Quizá disfrutas más en el bar, que puedes siempre comentar lo que estás tomando con el de al lado. El movimiento 'craft' es muy social y el bar es un entorno más social.

– Con una producción de 150.000 litros ya contáis con un tamaño que os garantiza estabilidad. ¿Qué consejo le daría a los que están empezando?

– Les aconsejaría montar un brewpub (bares donde sirven sus propias cervezas), o un taproom (una zona de cata) en su propia fábrica y escoger bien la localización y empoderarse localmente. Pensar en una buena organización, una buena comunicación y equipo de trabajo.

– ¿Y cuál ha sido su gran acierto?

– Creer en uno mismo y en tu producto. Son cuatro con la fábrica arrancada pero empezamos hace 6 años como 'gypsies' elaborando en varias fábricas hasta tener nuestras instalaciones propias.

– ¿Es tan machista el mundillo de la cerveza artesanal como nos quieren hacer pensar?

– En mi caso no me siento así. Soy socia fundadora de la Espiga junto con mi socio Arnau. Años atrás sí ha habido que soportar alguna situación machista. Pero es una cuestión que poco a poco se va cambiando.