

Cerveza artesanal: el capricho de los nuevos sibaritas

Se va abriendo hueco en el mercado poco a poco. Cada vez son más los que abrazan esta nueva moda. Como la del *gintonic* o el vermut, está causando sensación entre el público maduro. De hecho, ya se organizan varias ferias a nivel autonómico que muestran las nuevas marcas que salen al mercado. Se estima que en este momento existen en España alrededor de medio millar de nuevas cerveceras. Sin embargo, entre todas ellas apenas suman un 1% del total de la cuota de mercado. El sector genera cerca de 7.000 millones de euros anuales a la economía española y más de 344.000 puestos de trabajo. ¿Qué tendrán estas nuevas cervezas que a todos gustan?

■ JUAN M. COMAS

LA CERVEZA es una de las bebidas fermentadas más antiguas de toda la historia de la humanidad. Este líquido a base de agua, lúpulo y cereales (generalmente cebada o trigo) ha venido satisfaciendo las necesidades nutricionales y refrescantes de poblaciones muy diversas. Sin embargo, no es hasta el siglo XX cuando comienza su expansión mundial como consecuencia de su producción industrial.

Ahora, la demanda del consumidor ha mutado. Los paladares más exigentes

exigen un plus. Según explica Jacobo Olalla, director general de Cerveceros de España, "la demanda del consumidor de nuevas recetas, innovaciones, sabores y métodos de elaboración está favoreciendo no sólo la presencia de cervezas diferentes, sino también la colaboración entre empresas del sector, con independencia de su tamaño". En su opinión, esta actitud "favorecerá el crecimiento de la oferta cervecera con el lanzamiento de nuevas líneas, miniserries o cervezas especiales Premium".

EL MERCADO DE CERVEZA EN ESPAÑA. El consumo de cerveza en España se realiza mayoritariamente comiendo algo y en bares y restaurantes. El 63% del consumo de cerveza en España se realiza fuera del hogar, una tendencia que ha crecido el 6,7% en 2017, siendo la bebida fría más consumida en hostelería. En este punto de consumo fuera del hogar influye el peso del sector turístico. La inmensa mayoría de los visitantes extranjeros mayores de 18 años consume cerveza durante sus vacaciones en España.



LOS NUEVOS GUSTOS DEL CONSUMIDOR HAN OBLIGADO A LOS PRODUCTORES A AUMENTAR LA OFERTA EN EL NÚMERO Y TIPO DE CERVEZAS OFERTADAS

Asimismo, nuestro país es líder en producción y consumo de cerveza sin alcohol: cerca del 15% de la cerveza consumida por los españoles pertenece a esta variedad.

Pero, ¿por qué ha comenzado a consumirse la cerveza artesanal? "El dinamismo del sector cervecero -continúa Olalla- permite ofrecer a los consumidores un tipo de cerveza específico, adaptado a los gustos y necesidades de cada consumidor; además, suele variar en función del momento de consumo o de sus circunstancias. Este proceso de

adaptación a los nuevos gustos del consumidor y la exigencia de mantenerse como uno de los ejes culturales de un país obliga al sector a ofrecer continuamente nuevas variedades de cerveza".

"La existencia de las nuevas cervezas beneficia sin duda la cultura cervecera. Impulsa el desarrollo económico y social y, por lo tanto, muchas de las nuevas compañías cerveceras distribuidas por todo el territorio nacional ya forman parte de Cerveceros de España", explica Olalla. De ahí que la nueva moda

traiga consigo un repunte de la actividad económica que es ya valorada por la patronal del sector.

En España ya se fabrican casi todos los estilos de cerveza. Por supuesto, hay estilos más populares por su frescura y matices como son las famosas pale ale y sus variantes como las ipas, apas, etc. "Ahora también se están popularizando las cervezas ácidas como las gose, lambic, etc", nos explica José Manuel Jurado, director de la feria de cerveza BeerMad.

Para Jurado, España aún se en- ►►



► cuenta por debajo de la media europea en lo que respecta a esa cultura cervecera. La razón, la baja penetración que aún tiene la cerveza artesana entre el gran público. “Desde el sector tenemos que llegar aún a ese gran público y contagiarle nuestro entusiasmo -explica-; por supuesto, siempre avalado por un buen producto. Hasta que no lleguemos a eso, el sector no crecerá óptimamente. Por eso, la exportación es algo que se desarrollará con la madurez del producto y con la consolidación de las empresas cerveceras; creo que antes de comenzar a exportar debemos centrar nuestros esfuerzos en el mercado nacional y trabajar la filosofía de que lo nuestro es lo mejor. Es una buena forma para contribuir al crecimiento económico de nuestro país. Con la cooperación podemos crecer más rápido y situarnos en una buena posición en el mercado internacional, pero todo a su debido tiempo”, dice.

Pero, ¿de cuánta cerveza estamos hablando? Fuentes del sector nos cuentan que, en 2017, “las compañías del sector cervecero comercializaron 35,7 millones de hectolitros, un 3,8% más respecto al año anterior. Los españoles consumieron durante el año pasado una media de 48,3 litros de cerveza per cápita, lejos de la media europea, que se sitúa en 70 litros anuales”.



obtención del mosto cervecero o la fermentación son procesos naturales “que no pueden ser sustituidos y son similares en las cerveceras tradicionales y en las nuevas”. En algunos casos, tanto en unas como en otras cerveceras, se incorporan diferentes levaduras o tipos de cereal según cada receta o el toque que el maestro cervecero quiera obtener.

Y son muchos los que se lanzan a probar suerte en sus casas y elaborar su propia cerveza. Cerveza Artesana es una

vertir a más gente en apasionados de la cerveza artesanal, como nosotros”, aseguran en su web.

Desde la patronal, sin embargo, no ven diferencias entre un tipo y otro de cerveza en lo que respecta al modo de elaboración, que “está controlado y posee las máximas garantías calidad, higiene y seguridad para poder ofrecer el producto de calidad que el consumidor espera”, aseguran desde Cervecedores de España.

LOS ESPAÑOLES CONSUMIERON EN 2017 UNA MEDIA DE 48,3 LITROS DE CERVEZA PER CÁPITA, LEJOS DE LA MEDIA EUROPEA, QUE SE SITÚA EN 70 LITROS ANUALES

LA CERVEZA ARTESANAL, UN PLUS DE CALIDAD. Y cabe preguntarse entonces, ¿es mejor entonces este tipo de cerveza artesanal? ¿Qué la hace diferente? Olalla explica que la elaboración de la cerveza “parte de tres ingredientes básicos y naturales (agua, cebada y lúpulo), el mismo en todos los centros productivos, independientemente de cuál sea su tamaño y capacidad de abastecer el mercado”. La

tienda online que provee de todo lo necesario para ello. “Llevamos casi 20 años luchando para recuperar la tradición de la cerveza artesanal que se perdió a finales del siglo XIX con la proliferación de las grandes marcas cerveceras. Y lo hacemos de la única forma que sabemos: compartiendo y difundiendo nuestros conocimientos con todo el mundo. Consiguiendo, poco a poco, con-

LOS JÓVENES IMPULSAN NUEVOS PROYECTOS. Sin embargo, esto que en la teoría puede ser así, no es lo que opinan muchos de consumidores y productores. De hecho, y según nos cuentan las creadoras de la cerveza artesanal Gastheiz, “la cerveza artesanal es percibida de una mayor calidad, elaborada con más esmero, con más mimo, y por ello están dispuestos a pagar más, muchas veces más del doble del precio de lo que cuesta la industrial”.

Esta cerveza artesanal es el fruto de una idea compartida por dos jóvenes emprendedoras: Ainhoa Ocio, de 29 años, Ingeniera Química y actualmente estudiante de doctorado; y de Jone Conde, de 23 años, graduada en Publicidad y Relaciones Públicas. Estas dos jóvenes vascas lo tienen claro: “Creemos que el consumidor está empezando a demandar bebidas que se produzcan con un



Ferias cerveceras como la de Lavapiés, en Madrid (imagen de la izquierda), han cobrado fuerza. También la idea de emprender. A la derecha, la marca Gastheiz, creada por dos estudiantes en Vitoria. Su diferencia radica en la elaboración del mosto a partir de patata.

mayor cuidado, con un proceso de elaboración único. Perciben este valor añadido y por eso están dispuestos a pagar un poco más por un producto que ven con una calidad superior. Por otro lado, hay una tendencia de consumir productos que aporten una experiencia o sensación nueva. Aquí las cervezas artesanales juegan un papel importante, porque cada marca es única, muy diferente del resto y los productores elaboran lotes limitados pero minuciosamente cuidados", aseguran.

Como se trata de una cerveza artesanal, todo el proceso se lleva a cabo con mucho mimo: "Utilizamos agua, malta de cebada, lúpulo y levadura como otras cervezas -nos explican-, y lo que nos distingue de otras cervezas artesanas es que incluimos patata a la hora de hacer el mosto, que luego fermenta y se transforma en cerveza. De esta forma, conseguimos una cerveza golden ale de entre 4,6 y 5 grados de alcohol, muy fácil de beber y con un toque especial. Por el momento sólo comercializamos una variedad, que incluye los tipos de patata más característicos de la zona: "Miren" y "Monalisa". Más adelante tenemos en mente desarrollar nuevas fórmulas de la primera cerveza con patata. Nos gustaría sacar una línea sin gluten y otra sin alcohol para compartir Gastheiz con todo tipo de consumidores".

El año pasado Gastheiz comercializó 15.000 botellines y ahora "acabamos de terminar la producción de otro lote de 6.000 botellas. Esperamos terminar esta cantidad antes de verano y llegar con fuerza a agosto, momento en el que celebramos las fiestas de la ciudad", nos aseguran.

Gastheiz es el paradigma de lo que está ocurriendo en el sector, que no ha dejado indiferentes a los grandes produc-

barricas en Alovera (Guadalajara), una cámara acondicionada que "permite alcanzar condiciones óptimas de temperatura, humedad y velocidad del aire para envejecer los caldos cerveceros de una manera natural en barricas de distintos tipos, maderas y capacidades, enriqueciendo su sabor, con una inversión de 2,8 millones de euros", aseguran a CAPITAL fuentes de la compañía,

LA CERVEZA ARTESANAL ES PERCIBIDA POR LOS CONSUMIDORES COMO DE MAYOR CALIDAD, AL HABER SIDO ELABORADA CON MÁS MIMO, Y POR ELLO ESTÁN DISPUESTOS A PAGAR MÁS

tores, que ven en esto una amenaza que tratan de convertir en oportunidad. Así, las grandes marcas industriales se han lanzado también a la conquista de los paladares más exigentes lanzando sus propias marcas de cerveza artesanal. Es el caso, por ejemplo, de Mahou-San Miguel.

La marca inauguró en septiembre del año pasado una nueva bodega de

Lo que está claro es que el futuro será de quien sepa conquistar los paladares más exigentes, aportando un plus de calidad y mimo, generando expectativas y sabores y aromas diferentes, que incluso atraigan a nuevos consumidores a disfrutar de este antiquísimo placer que compartieron muchas de las culturas antiguas que conocemos. ■