



**QUISIMOS OFRECER UN PRODUCTO QUE VINCULARA
CERVEZA Y GASTRONOMÍA. AUNQUE AHORA PAREZCA
ALGO MUY NATURAL, HACE DIEZ AÑOS NO LO ERA**



INVENTAR Y RESUCITAR CERVEZAS

MORITZ NO SOLO RECUPERA RECETAS HISTÓRICAS DE CERVEZA SINO QUE INVENTA DESDE SU CENTRO DE I+D+i CERVECERO DE BARCELONA.

TEXTO JOSÉ REY_FOTOGRAFÍA XAVI TORRES-BACCHETTA

~**SERGI MARTÍNEZ**, *director de Marketing de Moritz, la cervecera que ha revivido fórmulas centenarias sin dejar de innovar.*

Sois expertos en resucitar cervezas... En 2009 contábamos en el mercado con la Moritz Original, pero quisimos ofrecer un producto que vinculara cerveza y gastronomía. Aunque ahora parezca algo muy natural, hace diez años la cerveza no estaba tan estrechamente relacionada con este ámbito y, en ese sentido, también fuimos pioneros. Al empezar a investigar nos dimos cuenta de que la receta de la Moritz Epidor [de 1923] podía responder a este objetivo. Y así fue, tras algunos ajustes nuestra cerveza extra vio la luz y se convirtió en una de la que más seguidores acumula y que más celebran nuestros consumidores. Los gustos han variado, pero quizás no tanto como pensamos. Otra de las cervezas que recuperamos en 2016 es la Moritz Negra, un clásico de la marca que había desaparecido en los años 70. La presión de los seguidores en las redes sociales y los comentarios de nuestros clientes hicieron que la volviéramos a elaborar y que se haya quedado con nosotros.

Pero Moritz no sólo resucita. También inventa.

Ya lo creo. Contamos con el Moritz Beer Lab, nuestro centro de I+D+i cervecero instalado en la Fábrica Moritz Barcelona. En este espacio, nuestros maestros cerveceros experimentan a diario y se atreven a elaborar nuevas cervezas. Todas las cervezas que aquí se elaboran se sirven frescas y sin pasteurizar en nuestra cervecería y en la Moritz Store. Desde 2016, hemos creado ocho tipos de cerveza diferentes: Moritz Red IPA, Moritz Blat, Moritz Scottish, Moritz Cítricos, Moritz Negra, Moritz Fum Fum Fum, Moritz La Bèstia y la edición de este verano: Moritz Sour. Todas estas cervezas son ediciones limitadas y se pueden degustar durante tres

o cuatro meses como máximo. Además de las cervezas del Moritz Beer Lab, también apostamos por ampliar la oferta permanente de Moritz, este verano salimos al mercado con la Moritz Radler y, a lo largo del año, también tenemos preparada alguna sorpresa.

También habéis cambiado la vieja cerveza sin alcohol.

El sabor y el aroma tan característico y celebrado de la Moritz, 0,0 se los debemos al proceso de elaboración en que infusioamos flor de lúpulo de Saaz. De hecho, se trata de la misma fórmula que la Moritz Original pero extrayéndole el alcohol. Es una cerveza sin alcohol con alto contenido en fibra, pocas calorías y un bajo índice glucémico. Todo esto hace que se haya convertido en una alternativa saludable a los refrescos azucarados o a otras bebidas alcohólicas. Antes la cerveza 0,0 suponía una renuncia, la tomábamos porque teníamos que conducir, porque estábamos embarazadas o porque el médico nos había prohibido el alcohol. Actualmente este patrón de consumo está cambiando, el aumento del interés por el *wellness* y el deporte han hecho que se haya convertido en una alternativa a las bebidas isotónicas o refrescos.

El verano es clave para vosotros...

Este verano tenemos dos lanzamientos importantes: Moritz Radler, en la que hemos buscado el zumo de limón que mejor encaja con la Moritz Original y la nueva creación del Moritz Beer Lab: la Moritz Sour, una cerveza ácida con un toque de albaricoque y melocotón sin pasteurizar servida directamente de los tanques de la Fábrica Moritz Barcelona. El verano es importantísimo para las ventas y reforzamos nuestra actuación en Cataluña-especialmente en Barcelona, Costa Brava y Costa Daurada, en Baleares, en Levante, Euskadi, Navarra y Andorra... y cada vez en más sitios donde se interesan por Moritz.