

Cerveza Mica duplicará su producción hasta el millón de botellas en 2019

LA EMPRESA BURGALESA ELABORA LA PRIMERA 'SIN' ARTESANA DE ESPAÑA EN COLABORACIÓN CON MATARROMERA

H

asta hace no mucho tiempo, cuando en España pedías una cerveza en un establecimiento de hostelería, la pregunta del camarero era simple: ¿caña o botellín? Pero en los últimos tiempos eso es historia gracias a la eclosión de decenas de microcerveceras de elaboración artesana, que también han impulsado la formación de los profesionales del sector. La cerveza, y más en concreto la artesana, está de moda y ahí están los datos para corroborarlo. El mercado cervecero crece en España un 3%, porcentaje que se eleva hasta un 40% en el caso de la artesana. Y si hablamos de la burgalesa **Cerveza Mica**, un 100%.

La cerveza más 'premium' del mundo

Juan Cereijo es el *alma mater* de **Cerveza Mica** un proyecto joven -lleva un lustro elaborando cerveza- pero ambicioso: "queremos ser la cerveza más *premium* del mundo", sentencia este emprendedor burgalés al que el mundo de la bebida de la cebada y el lúpulo atrapó de tal forma que dedicó su vida a ello, a pesar de proceder de otros sectores profesionales, si bien ya elaboraba vino en Fuentenebro, su pueblo burgalés.



Juan Cereijo, promotor de Cerveza Mica.

Buena parte del secreto de **Mica** es la cebada con la que se elabora, cultivada a más de 1.000 metros de altura en Fuentenebro, y que posteriormente se incorpora en fresco al proceso de elaboración, "aportando unos matices súper especiales. **Mica** es ya sinónimo de calidad, pero hay que seguir insistiendo en este camino y trabajar muchísimo hasta conseguir nuestro objetivo. Somos una cerveza que sorprende, diferente, pero que a la vez gusta mucho", detalla Cereijo.

Cerveza Mica cerró 2018 con una producción de 500.000 botellas y la expecta-

tiva para el ejercicio que ahora comienza es duplicar hasta el millón de botellas. Para ello acaban de trasladarse a una nueva nave en Aranda de Duero (Burgos), que permitirá a la empresa crecer en cantidad y calidad. Sus cervezas se exportan a EE UU, China, Francia y Rusia y van a iniciar las ventas en Italia.

25 referencias

La firma elabora más de 25 tipos de cerveza. Las más conocidas son **Mica Oro** (*Blonde Ale*), rubia; **Mica Cuarzo** (*Brow Ale*), tostada; **Mica Raíz** (*IPA*), con 6,7 grados de alcohol y "tomillo de nuestro monte"; y **Cerveza Mica Sin Alcohol**, "la primera cerveza sin de España con formato *premium* y con un sabor espectacular. Todas nuestras cervezas son producto de mucho trabajo, pasión y esfuerzo. En este momento te diría que crear una cerveza sin alcohol con una base totalmente artesana junto a **Sin Alcohol**, empresa perteneciente a **Matarromera**, es un reto enorme. Es la única cerveza *premium* sin alcohol del mundo y es un producto muy demandado", apunta Cereijo.

Las cervezas de **Mica**, avaladas por premios internacionales, como los World Beer Award de Londres, donde fue elegida mejor cerveza del mundo, o las cuatro medallas obtenidas en la Copa del Mundo de Dublín en 2018, pueden encontrarse en los mejores restaurantes y en todos los centros de El Club de El Gourmet de **El Corte Inglés**.