

Tendencias que ganan peso en cerveza artesanal

MILAGROS RODERO | 28/01/2019 [Cervezas](#)



El sector de la cerveza artesanal continúa evolucionando y ganando mercado en España. Según el Observatorio Sectorial DBK de INFORMA, el volumen de producción se situó 170.000 hl en 2017 (+36%) y para 2018 se estimaba un crecimiento cercano al 30%. Más allá de las cervezas de temporada y de las tan populares IPAs, hay varias tendencias que van tomando forma en la categoría.

Así, la madrileña [Cervezas La Virgen](#) se suma a la tendencia de las **cervezas añejadas o envejecidas en barrica**, como recientemente han hecho otras de grandes grupos (por tanto no consideradas artesanales) como la gama 'Mahou Barrica' y 'Las Numeradas de Alhambra' de Mahou San Miguel. De ese modo, La Virgen lanza la nueva y limitada '**Barley White**', una cerveza de alta fermentación característica por un intenso sabor maltoso, con un grado alcohólico que se acerca al del vino. Esta cerveza recibe su nombre en homenaje a Barry White, señalan en un comunicado. "Hemos utilizado una malta extra rubia fermentándola hasta que la levadura consume gran parte de los azúcares de la malta. Tras este proceso, y para darle a esta cerveza su característico dulzor, **la hemos añejado durante diez meses en botas de Pedro Ximénez provenientes de Jerez de La Frontera**", explican. Esta edición limitada, de la que han elaborado solo

1.200 l y envasado en botella de 25 cl, se podrá encontrar en bares y tiendas especializadas de Madrid.

Siguiendo con esa filosofía, la madrileña ha habilitado un espacio dentro de su Brewpub en Las Rozas denominado "El Vivero de La Virgen", donde el maestro cervecero Jaime Riesgo, experimentará con cerveza especiales de tiradas muy limitadas, a base de frutas y usando nuevas barricas y fudres para su elaboración.

Otra de las tendencias que va calando en el sector de cervezas artesanales español es la del uso del **formato de lata de 44 cl, muy extendida en EE.UU.** La facilidad de transporte, la posibilidad de tomar la cerveza en cualquier parte, la buena recepción por parte de bares y tiendas, y las novedades que han visto la luz en este formato explican su positiva evolución, señalan desde Cervesa Espiga.

Con el inicio del año, la catalana presenta tres novedades en lata de 44 cl, dos recetas nuevas y la repetición de una tercera, la Citrus Base. Las dos incorporaciones son '**Milkshake IPA Fruity Shake**', de 6,5° con lúpulos Ekuanot y Galena, y la '**Hyperactive TDH**', una Triple Dry Hopped IPA de 7,5°, con Loral y Ekuanot y triple dry hopping de Loral, Ekuanot y Simcoe. Estas dos cervezas se suman a la serie de DDH IPA's que Espiga lleva trabajando durante el 2018.

De vendimia y sin alcohol

Una de las líneas que aún es incipiente pero que se va a ir consolidando según expertos del sector es la de las llamadas cerveza de vendimia. Tal y como expresa Juan Cereijo de Cervezas Mica: "**Al final somos un país con una cultura vitivinícola muy fuerte y eso junto a que somos grandes consumidores de cerveza hará que se consoliden**". Mica ha lanzado este año una cerveza de este tipo junto a la bodega de Ribera del Duero El Lagar de Isilla con la marca '**La Casona de la Vid**'. La burgalesa Mica ya sacó '**El Cotarro by Mica**' unos meses antes con las bodegas de Moradillo de Roa. Otros ejemplos de cervezas de vendimia son 'Ceriux', 'vinífera', Garnacha, Lunática, 'Armonía Grape Beer', etc.

También, como primer país consumidor que somos de cerveza sin alcohol en Europa, el sector artesanal nacional está incorporando a su oferta las cervezas sin(que en general requieren de una tecnología de elevado coste). Cervezas Villa de Madrid fue una de las pioneras lanzando en 2017 'Chula sin', otros ejemplos son 'Mica sin alcohol' y 'Salvaje Cero Coma', de Alcázar de San Juan. La propia Mica está inmersa ahora en el lanzamiento de una **variedad sin alcohol y sin gluten**.

Alimarket