



28 Marzo, 2019

Podrás olvidar su nombre pero sí que recordarás su sabor

Canarias, conceptuada como tierra de buenos cerveceros, ha visto multiplicarse por seis la oferta de nuevas marcas en los últimos tres años

RITA. S. CARDONA
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Galotia, Drago, Viva, Vagamundo, Fiera, Chutney, Nao o Coriausus. No son nombres de animales, tampoco de videojuegos, ni siquiera de calles. Son las nuevas competidoras de Tropical, Dorada, Mahou, Cruzcampo y compañía.

Y es que son los nombres de media docena de cervezas que llevan el apellido de artesanas incorporado.

Se pueden encontrar en pequeñas tiendas, en fábricas de venta directa, en comercios *delicatessen* y en grandes cadenas de supermercado, también en bares y restaurantes.

Han llegado para quedarse. Y la razón de su éxito hay que buscarla, y se encuentra, en la calidad de los productos con que se elaboran.

Toda cerveza se elabora con, al menos, cuatro elementos básicos: cebada, agua, lúpulo y levadura.

Antonio Matildo Rodríguez, un reconocido gourmet de las cervezas de todo tipo, explicaba así las características de este producto que sigue cobrando auge: «La diferencia principal entre la cerveza industrial y la artesana se encuentra en las proporciones, en el tratamiento de la materia prima y en el proceso de elaboración. En cuanto a las materias

primas su proporción es menor en las cervezas industriales las que además utilizan conservantes no naturales. Las cervezas artesanas no utilizan ningún aditivo artificial, el proceso de elaboración es manual desde el molido de las maltas hasta el embotellamiento».

La cerveza artesanal es una cerveza completamente diferente de la cerveza industrial, desde el momento que no tiene ningún tipo de aditivo químico. Además, no forma parte de un proceso industrial, lo que la hace más atractiva en el sabor y en la presentación. Cada maestro cervecero desarrolla su propia fórmula o su propia receta, para conseguir lo que su público más acepta. Por eso es que van a encontrar diferentes gustos aún dentro del mismo tipo de cerveza. Y también eso hace que sea un producto más caro que la cerveza tradicionalmente conocida.

En este sentido, se debería hablar de tres categorías más que de dos: los cerveceros caseros, las microcerveceras y las cervecerías industriales.

Los cerveceros caseros tienen un equipo más o menos rudimentario que permite -con algo de suerte- repetir de forma más o menos cercana la misma receta en distintas producciones.



La oferta de las cervezas artesanas no para de crecer. Y es que conseguir satisfacer el paladar del degustador de la buena cerveza no es tarea sencilla.

Las microcerveceras (*brew-pubs* y pequeños fabricantes) tienen un equipamiento más sofisticado que el de los cerveceros caseros: tanques, bombas, filtros... pero no llegan al nivel de sofisticación de las cervecerías industriales. Muchas partes del proceso (por no decir la mayoría) son realizadas de forma manual (adición de grano y lúpulo, lavado de los instrumentos, etc.) y se busca un perfil personal: la

cerveza de *tallado* y *no tal marca*.

Por último, las cervecerías industriales: un proceso que fabrica miles y miles de litros y donde no hay tanta gente detrás. La mayoría de las etapas están robotizadas o automatizadas y las cantidades y química de los elementos están controlados minuciosamente. Las cervecerías industriales buscan bajar costos, aumentar ventas y posicionar marcas.

Un reto de dos millones de litros por marca

Naturales. Aday Araña, vicepresidente de la Asociación Canaria de Cerveceros Artesanos Independiente, comentó que el evento denominado Festival de la Cerveza Artesana Semillas que se celebró a finales del mes de diciembre de 2018 perseguía fomentar el consumo de esta bebida artesanal y dinamizar a este sector en las Islas. Además, resultó el lugar ideal para que los

productores pudiesen explicar directamente a los consumidores las bondades de este producto de ediciones limitadas realizado con ingredientes naturales y sin filtrar ni pasteurizar.

Marcas. Araña, muy involucrado en la elaboración de la marca Jaira, explica que en Gran Canaria hay en la actualidad cuatro fábricas de cervezas artesanas que comercializan seis marcas

con una producción aproximada de 600.000 litros anuales. Y siguen creciendo.

Veintitrés. El reto es que cada productor pueda conseguir dos millones de litros al año para que la producción pueda ascender a un volumen cercano a los 50 millones en Canarias gracias a las 23 marcas que en esta primavera de 2019 coexisten en las islas del Archipiélago Canario.