

«Combinamos tradición con vanguardia y calidad»

Enrique Torguet Director de Comunicación de Ambar

LA VERDAD

MURCIA. Consolidada como una firma de referencia dentro del mundo cervecero, Ambar ha sabido desde su fundación en 1900 adaptarse a distintas épocas, buscando siempre combinar su carácter independiente con las últimas innovaciones del sector. Para mostrar al público murciano sus sabores, Ambar aterriza, a partir de hoy y hasta el próximo domingo, en el Festival de la Cerveza de Murcia, un encuentro que tendrá lugar en la plaza de la Universidad, al que traerá sus distintas variedades para satisfacer a todos los paladares, incluso los más exigentes.

—¿Qué es lo que hace diferente a Ambar frente a otras cervezas?

—Nos diferencia nuestra manera de hacer y entender este sector. Somos cervecedores independientes. No pertenecemos a una gran multinacional y tampoco somos artesanos. Hacemos la cerveza que nos gusta y como nos gusta, al margen de las tendencias del mercado. Hemos sabido preservar el oficio cervecero sin perder la pasión y las ganas de crecer. Combinamos tradición con vanguardia apostando por la calidad en todos nuestros productos. A día de hoy, nuestra fábrica de cerveza La Zaragozana es la más antigua de España aún en activo, en la que continuamos haciendo cerveza y, a su vez, tenemos la nueva, que vamos a inaugurar próximamente y que es la más vanguardista del sector.

—¿Cuáles son las novedades que la firma trae para este evento?

—Queremos sorprender con nuestras Ambiciosas Ambar. Tendremos Ambar Maricastaña, elaborada con castañas del Bierzo, Ambar Centeno, un cereal muy complicado de manejar pero que da sensaciones muy rotundas en el paladar y Ambar 10, una cerveza con 10 lúpulos de 9 países y con 10 grados de alcohol. Es el segundo año que estamos en esta feria y estamos muy orgullosos de ser pioneros en formar parte de este proyecto.

—Ambar juega con la innovación en todas sus variedades. ¿Por qué se buscan sabores tan distintos?

—El hecho de ser cervecedores independientes nos permite ser más flexibles. Hacemos las cervezas que nos apetece hacer y asumimos el riesgo de equivocarnos. Esto puede ser la causa de que contemos con más de veinte variedades en nuestro portafolio. Tenemos como ejemplo la colección Ambiciosas pero también la primera IPA de fábrica lanzada el año pasado por estas fechas. Quiero destacar por su novedad la cerveza Monteperdido elaborada con levadura salvaje localizada en este espacio natural que ahora conmemora su centenario. Nuestro objetivo con estas cervezas es dar a conocer las variedades y estilos poco frecuentes en el mercado, despertar la curiosidad del consumidor e ir más allá de lo que estamos acostumbrados a ver en el sector.



Enrique Torguet. :: AMBAR

—La cervecera data de 1900. ¿Cómo consigue mantenerse en lo alto del sector pese a los años?

—Somos una empresa familiar que ha conseguido posicionarse en lo alto del sector a partir de la perseverancia, materias primas excelentes y la obsesión por hacer lo que más nos gusta de la mejor manera posible. El resultado es un producto de calidad pensado para las personas, no para el gran mercado. Creemos en la innovación, pero sin alterar nuestra forma de hacer las cosas. Apostamos por hacer realidad una cerveza sin alcohol, y fuimos los primeros en elaborarla en el año 1976; también fuimos los pioneros en crear en la cerveza sin gluten cuando muy pocos se atrevían.

—¿Cómo se consigue innovar sin perder la esencia?

—Contamos con nuestra fábrica de 1900 donde mantenemos en activo una maltería de los años 20 y nuestra maravillosa sala de tinos abiertos. A su vez, nuestra nueva fábrica, con una inversión de 70 millones de euros, cuenta con las instalaciones más punteras del sector. Esto nos va a permitir llegar a muchos más lugares y seguir creciendo en el panorama nacional. La combinación de tradición y modernidad nos convierten en una propuesta diferencial en el mercado.

—¿Con qué actividades se fomenta la tradición cervecera?

—Un claro ejemplo de la forma en la que fomentamos el transmitir nuestra cultura es 'Haciendo Cerveza' la primera web-serie basada en hechos reales sobre el oficio cervecero, que además fue nuestra primera campaña a nivel nacional. También contamos con el primer 'escape room' cervecero en Valencia, Madrid y Zaragoza, que ha tenido una acogida sorprendente. O el club Catadores Independientes de prescripción libre. También es importante nuestra fábrica centenaria, un museo vivo de cerveza del que estamos orgullosos y que visitan más de 15.000 personas cada año.