

1 Junio, 2019

COMPARAR

CÓMO ANALIZAMOS

Todos los productos se analizan en laboratorios independientes siguiendo las indicaciones de nuestros expertos. Se adquieren en tiendas entre los modelos más vendidos; OCU no admite muestras de regalo de fabricantes.

CÓMO CALIFICAMOS

Nuestras valoraciones, de una a cinco estrellas, reflejan los resultados del análisis. La abreviatura n.d. (no disponible) indica que el producto carece de la función valorada o que faltan datos sobre ella.

NUESTROS GALARDONADOS



MEJOR DEL ANÁLISIS

El producto con mejor calificación global.



COMPRA MAESTRA

La mejor relación calidad/precio.



COMPRA VENTAJOSA

El producto más barato con una calificación al menos aceptable.

Puede ver todos los productos en
www.ocu.org

UN BUEN REFRESCO

Las cervezas "sin" y 0,0 cada vez tienen más adeptos. Más sanas que un refresco, son una buena alternativa a la cerveza tradicional, aunque los cerveceros habituales dirán que para nada se parecen.

Texto Pilar Noval

Desde la aparición del gremio de cerveceros en el siglo XIV, momento en que la elaboración de la cerveza toma conciencia de su protagonismo como "industria", hasta ahora, la fabricación de la cerveza ha evolucionado mucho. En España uno de los grandes hitos fue la aparición de la primera cerveza sin alcohol en el año 1976 y un poco más tarde el lanzamiento de la cerveza 0,0 a finales de los ochenta. La industria daba respuesta a un público potencial descuidado hasta ese momento: los que no quieren, no pueden o no deben tomar alcohol.

La calidad ha mejorado

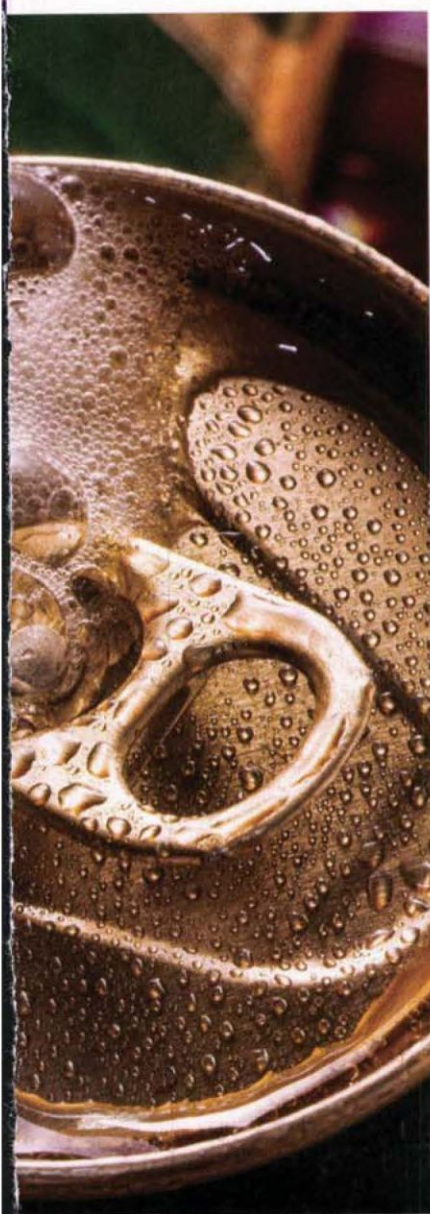
Si les preguntamos a los amantes de la cerveza con alcohol nos dirán que no, que en nada se parecen a una auténtica cerveza... Pero hay un nuevo público, el

EN ESTE ARTÍCULO

- Analizamos 14 cervezas 0,0 y 6 sin alcohol (con menos de 1% de alcohol). Formato de lata de 330 ml.
- Revisamos el etiquetado, la adición de aditivos, aromas y azúcares.
- Comprobamos contenidos de extracto seco, alcohol, gas, sulfitos y pesticidas.
- Degustación por parte de expertos en cerveza.

cerve-cero, como se puede ver en alguna campaña de publicidad (vea la entrevista en página 32), que sí la aprecia y reivindica.

En 2004, cuando analizamos las cervezas sin alcohol, nos encontramos con unos productos muy mejorables en calidad y, sobre todo, en sabor. Ahora, nuestro análisis revela que, en general,



AZUL PARA DIFERENCIARSE

El fabricante de Ámbar, la primera cerveza española "sin", que data de 1976, escogió el color azul de la etiqueta porque transmitía calma. Y ahora casi todas las cervezas sin alcohol llevan la etiqueta azul.



Alcohol

No es obligatorio indicar un contenido alcohólico inferior al 1,2 %. Aunque OCU considera que es una información relevante para los consumidores.



Denominación/Tipo de cerveza

La cerveza "sin alcohol" debe contener menos del 1% de alcohol. La cerveza 0,0 no lleva alcohol.

Ale: de alta fermentación.
Lager: de baja fermentación, son las analizadas y más habituales en España.



Información nutricional

Es obligatoria en bebidas con un contenido inferior a 1,2 % de alcohol. Debe indicarse por 100 ml, pero se agradece que informen también por lata.



Contacto del fabricante
Aunque no es obligatorio, OCU considera muy importante que el consumidor tenga una manera fácil de contacto (teléfono o email) con el responsable de la marca.



Ingredientes

Agua, malta, cereales y lúpulo son los ingredientes necesarios, luego se pueden añadir azúcares y aditivos.

son una buena alternativa a la cerveza tradicional, aunque, según los expertos, aún deben mejorar su sabor para parecerse a una cerveza tradicional.

Las 0,0 son un poco más caras

Lejos de los 70 litros de la media europea, el consumo de cerveza con y sin alcohol en España en 2017 fue de unos 48 litros por persona; el 14 % del total fue de cerveza sin alcohol (unos 6,7 litros). Un consumo en auge y en el que destacamos como país, ya que somos el mayor consumidor de cerveza sin alcohol del mundo.

De los dos tipos de cerveza sin alcohol, en nuestro análisis destacamos que, de media, las 0,0 son un 37 % más caras que las "sin". Una 0,0 cuesta 1,48 euros/litro, mientras que el precio medio de la "sin" es de 1,08 euros/litro. ▶

La cerveza 0,0 es un buen refresco para el público adulto, sin alcohol y sin apenas azúcares



1 Junio, 2019

Cervezas 0,0 % y sin alcohol en lata de 33 cl/330 ml

		PRECIO (€)		RESULTADOS							CALIFICACIÓN GLOBAL
		Por lata de 33 cl	Por litro	Etiquetado	Aditivos y aromas añadidos	Azúcares añadidos	Extracto seco	Calidad del procesado	Seguridad alimentaria	Degustación	
CERVEZAS 0,0% ALCOHOL											
■	ESTRELLA GALICIA 0,0	0,54 - 0,56	1,67	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	78
	SAN MIGUEL 0,0	0,43 - 0,55	1,58	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	76
	CRUZCAMPO 0,0	0,52 - 0,60	1,73	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	62
	FALKE 0,0	0,33	1,00	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	61
	AURUM Cerveza 0,0% (Eroski)	0,32 - 0,33	1,00	★★★★	★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	61
■	HOLBRAND SIN (Alcampo)	0,28	0,85	★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	61
	AMSTEL 0,0	0,51 - 0,57	1,61	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	61
	ESTRELLA DE LEVANTE SIN 0,0 Cerv. sin alcohol	0,44 - 0,51	1,55	★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	61
	SKOL SIN ALCOHOL 0,0%	0,41 - 0,49	1,33	★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	60
■	DIA cerveza 0,0% Alcohol	0,25	0,76	★★★★★	★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	59
	HEINEKEN 0,0	0,58 - 0,71	1,97	★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	57
	MORITZ 0,0%	0,56 - 0,70	1,94	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	56
	BUCKLER 0,0	0,48 - 0,58	1,67	★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	53
	AMBAR 0,0	0,62 - 0,79	2,06	★★★	★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	51
CERVEZAS SIN ALCOHOL											
■	ALHAMBRA Especial SIN	0,51 - 0,61	1,70	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	75
■	KARSQUELL Cervezas SIN (Aldi)	0,25	0,76	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	62
	STEINBURG Cerveza sin Alcohol (Mercadona)	0,27	0,82	★★	★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	61
	MAHOU SIN	0,47 - 0,55	1,61	★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	60
	ALIADA Cerveza sin alcohol (El Corte Inglés)	0,26	0,79	★★	★★	★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	50
	COVIRÁN Cerveza sin Alcohol	0,27	0,82	★★	★★	★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	50

muy buena calidad

buena calidad

calidad media

mala calidad

eliminado

■ muy buena calidad ■ buena calidad ■ calidad media ■ mala calidad ■ eliminado

Cuando "SIN" significa "CON"

Las cervezas "sin alcohol" contienen un poco de alcohol. De hecho, la ley permite que contengan hasta un 0,9%; en nuestro estudio, el volumen medio de alcohol de las cervezas "sin" analizadas ha sido de 0,7%.

VOLUMEN DE ALCOHOL



► También hay bastante diferencia de precios entre las marcas de fabricantes y las marcas blancas. De media, un litro de "sin" de marca cuesta 1,65 euros frente a los 0,80 euros de marca blanca. En ningún caso las marcas blancas superan el euro por litro; compiten en precio y consiguen las Compra Maestras y Compra ventajosa.

Se puede hacer sin aditivos

Muchas cervezas fallan en la información del etiquetado. Sin ser obligatorias, echamos en falta la información nutricional por lata (además de por 100 ml), el contacto con el fabricante, la indicación del tipo de cerveza (lager, ale, etc.) y, a veces incluso, la información sobre el contenido real de alcohol. De las 6 cervezas analizadas "sin" solo una indica el contenido de alcohol, Karsquell (Aldi). Las que son 0,0 lo indican todas. No es obligatorio señalar el volumen de alcohol cuando es inferior al 1%, pero el consumidor debe saberlo: hay personas que por razones médicas o religiosas,



1 Junio, 2019

CERVEZAS GALARDONADAS

0,0 % alcohol



MEJOR
DEL
ANÁLISIS

78 MUY BUENA
CALIDAD

**ESTRELLA
GALICIA 0,0**

Entre 0,54 y 0,56 €
Lata de 330 ml

PROS Es una de las mejor valoradas de nuestro análisis en la degustación. En su fabricación no se emplean ni aditivos ni azúcares.
CONTRAS Aún tiene margen de mejora en calidad y persistencia de la espuma.



COMPRA
MAESTRA

61 BUENA
CALIDAD

**HOLBRAND SIN (*)
(Alcampo)**

0,28 €
Lata de 330 ml

PROS Buena calidad sin usar aditivos y a un buen precio.
CONTRAS Debería mejorar su valoración en la degustación.
(*) Esta cerveza SIN está en el grupo de las 0,0 porque no contiene alcohol.



COMPRA
VENTA-
JOSA

59 CALIDAD
MEDIA

**DIA Cerveza
0,0 % Alcohol**

0,25 €
Lata de 330 ml

PROS Tiene el precio más barato de nuestro análisis.
CONTRAS La valoración de su calidad es media. Añade azúcares y aditivos.

El extracto seco es un indicador de calidad en las cervezas. De las analizadas, Alhambra (5,5%) casi duplica en cantidad a Covirán (3,1%)

por ejemplo, mantienen el alcohol a raya.

En cuanto a la calidad de los ingredientes, hemos analizado si son los tradicionales en una cerveza, si llevan aditivos como antioxidantes, estabilizantes de la espuma o colorantes, si añaden aromas o azúcares para ayudar en la fermentación. El resultado: solo 4 de las analizadas, Estrella Galicia 0,0, San Miguel 0,0, Falke 0,0 y Alhambra Especial Sin, están libres de ellos, algo que aplaudimos y que nos confirma que se puede hacer cerveza simplemente con los ingredientes tradicionales: agua, malta, cereales, lúpulo y levaduras.

Se fabrican muy bien y ni rastro de pesticidas y sulfitos

La calidad del proceso la determina una serie de parámetros indicadores de una correcta fabricación: desde la medida del extracto seco, que informa de la cantidad de ingredientes empleados en su elaboración, hasta la presencia

Sin alcohol



MEJOR
DEL
ANÁLISIS

75 MUY BUENA
CALIDAD

**ALHAMBRA
Especial SIN**

Entre 0,51 y 0,61 €
Lata de 330 ml

PROS Consigue una buena valoración en la degustación.
CONTRAS Debería mejorar su sabor para parecerse a una cerveza con alcohol.



COMPRA
MAESTRA

62 BUENA
CALIDAD

**KARLSQUELL
Cervezas SIN (Aldi)**

0,25 €
Lata de 330 ml

PROS Buena calidad y bien valorada en la degustación. Muy buen precio.
CONTRAS Emplea aditivos para estabilizar la espuma.



1 Junio, 2019

ENTREVISTA

LUCAS RODRÍGUEZ

DIRECTOR DE ESTRATEGIA

de la agencia de publicidad Lola Mullen Lowe

“La mejor opción para el que se quiere beber algo que en esencia es mucho mejor que un refresco”

Hablamos con Lucas Rodríguez sobre la campaña de publicidad de la cerveza San Miguel 0,0 “Para cerve-ceros”

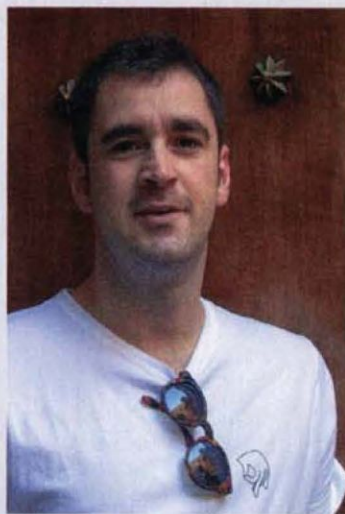
Hábleme del público objetivo de esta publicidad. ¿Cómo surgió la idea? ¿fue de San Miguel o de la agencia?

Desde San Miguel se detectó una necesidad no cubierta en el consumidor. Esto se tradujo en una estrategia que tiene todo que ver con recontextualizar la categoría 0,0 y sin. Pasar de la renuncia al orgullo. A todos nos ha pasado que pedimos o vemos a alguien pedir una 0,0 y nos miran como si tuviésemos un problema. La idea de cerve-cero surge del departamento creativo.

Tiene todo que ver con sacarle el orgullo al bebedor de la categoría, y además cuando lo presentaron nos dijimos “¿Cómo no se le ha ocurrido esto a nadie antes?”

Me da la impresión de que el anuncio va dirigido a personas que no toman alcohol, que cuidan su alimentación, que se preocupan por su salud... ¿se excluye otro tipo de público? Y si es así ¿por qué?

Está todo un poco relacionado. Nos dimos cuenta de que cada vez hay más gente que escoge la 0,0 por lo que lleva dentro (ingredientes y procesos naturales), no por lo que le falta (alcohol). Lo que antes se percibía como una opción para la



persona que tiene que conducir o la mujer que está embarazada, etc., en realidad puede ser la mejor opción para el que se quiere beber algo que en esencia es mucho mejor que un refresco, un zumo concentrado y demás.

Sabemos que la cerveza sin alcohol y la 0,0 se vende mucho más en España que en otros países. ¿Es una campaña solo nacional o también internacional?

Es una campaña nacional... por ahora. Aunque el juego de palabras no funcionaría en otro idioma. ■

adecuada de gas carbónico, pasando por una correcta acidez. Y debemos decir que no se han encontrado problemas, todas las cervezas analizadas son correctas. Tampoco hemos detectado pesticidas de ningún tipo, incluido el controvertido glifosato, un herbicida considerado como probable cancerígeno para las personas.

Y en lo relativo a los sulfitos, que son alérgenos, y por tanto, de obligatoria declaración en la etiqueta cuando superan los 10 mg por litro, afortunadamente no hemos encontrado en ninguna muestra. De todas formas, son unos aditivos autorizados en las cervezas en cantidades inferiores a los 20 mg por litro.

Ver, agitar, oler, trago corto, trago largo y trago con la nariz tapada

Siete técnicos entrenados han hecho una degustación y han valorado intensidad del color, brillo, partículas en suspensión, calidad e intensidad del aroma, cuerpo, amargor, dulzor, sabor a malta, sabor a

cebada, sabor a lúpulo, sabor a levadura, sabor metálico, apreciación en boca, cuerpo de la espuma, persistencia de la espuma y apreciación global.

Solo 6 marcas alcanzan la mínima valoración para ser consideradas como buenas (★★★★), mientras que 2 de ellas no llegan al mínimo para recibir el calificativo de aceptable (★★).

Tómela fría pero no helada

Para tomar una cerveza con unas mínimas garantías de calidad, es mejor consumirla siempre antes de la fecha de consumo preferente, enfriarla en la nevera y sacarla un poco antes de tomársela para que se adecue a la temperatura óptima de consumo. Y es que la cerveza hay que tomarla fría, de eso no hay duda, pero no helada, ya que podría perder la percepción de muchos de los aromas que dan carácter a las cervezas sin alcohol. La temperatura adecuada para una cerveza tipo lager, como las que hemos analizado, está entre 6

y 10 °C; para las cervezas negras o tostadas es ligeramente superior, entre 8 y 10 °C.

La espuma también tiene su ciencia. Durante el proceso de fermentación, la levadura convierte el azúcar de la malta en alcohol y ácido carbónico y es el ácido carbónico el que se encarga de desarrollar la espuma de la cerveza. Cuando más caliente está la cerveza, más rápido burbujea el ácido carbónico que contiene. Eso explica que la cerveza demasiado fría no haga suficiente espuma. Una buena razón para que la temperatura de la cerveza servida no deba estar nunca cercana al punto de congelación. ■



MÁS

Vea más productos con sus precios en www.ocu.org/comparar-cerveza-sin