

Cerveza Mica gana 20 premios internacionales en apenas 6 años

Espoleada por este reconocimiento, la marca ribereña crece un 50% cada curso y ya cuenta con seis trabajadores

ADRIÁN DEL CAMPO / ARANDA

El crecimiento de la marca ribereña Cerveza Mica es sorprendente. En apenas seis años, desde su fundación, la empresa con sede en Aranda ya ha ganado 20 premios internacionales, cinco en lo que va de año. Los últimos que ha recibido la compañía fundada por Juan Cereijo han sido también los más importantes: dos medallas de oro, una en el Frankfurt International Trophy y otra en el Concurso Internacional de Lyon. «Son dos certámenes importantísimos, con una ISO 9001. Para hacerse una idea, en Frankfurt la única medalla de oro a una cerveza española -y eso que estaban las grandes casas como Mahou- ha sido la nuestra, y se presentan 7.500 referencias de todo el mundo», destaca Cereijo.

El reconocimiento internacional que Cerveza Mica se ha ido labrando a base de diplomas también ha repercutido en su producción y ha espoleado su crecimiento. «Un premio no te supone nada, dos tampoco, pero al final ya hemos acumulado más de 20 internacionales y eso te da una bagaje impresionante, un reconocimiento de marca... Te consolida mucho el proyecto, la verdad», admite el también gerente de la marca, Juan Cereijo. De esta forma, Cerveza Mica



Varios empleados trabajan en las instalaciones de Cerveza Mica en el polígono de Allendeduero, en Aranda. / FOTOS: A. DEL CAMPO



El gerente de Cerveza Mica, Juan Cereijo, posa delante de varios premios.

firma cada curso un crecimiento de entre el 40 y el 60%. «Independientemente de que el año pasado aumentamos 100%», matiza el fundador. El impulso de la marca también se ha notado en su plantilla, que está formada por seis trabajadores fijos indefinidos, el doble de los tres empleados con los que empezó. Actualmente Cerveza Mica tiene una producción anual de 240.000 litros y acaba de estrenar unas instalaciones nuevas para poder generar más.

Aunque tiene presencia en varias cadenas de supermercados de España y acaba de desembarcar en Mercadona, la cervecera ribereña también exporta habitualmente a Italia, Francia, Estados Unidos, China y Rusia. De hecho, Cerveza Mica nació hace seis años en el extranjero, en Gante, Bélgica, cuando Juan Cereijo pidió una cerveza y en lugar de decirle «caña o botellín», le preguntaron «qué tipo» quería. «Entonces cambió todo el concepto de cerveza que tenía hasta ese momento. Empecé a investigar, yo siempre he hecho vino para consumo propio, porque estamos en la Ribera, y bueno, empiezo a investigar. Me voy a Estados Unidos, veo que allí hay un movimiento brutal de cerveza artesana y veo una oportunidad de negocio. Me salgo del trabajo en el que estaba, y empiezo con esta aventura», recuerda.

A pesar de que la Ribera del Duero es claramente una tierra de vinos, Juan Cereijo no considera contrarultural ser productor del gran rival de los caldos de uva en las barras y puntualiza que «lo dominante en producción sí es el vino, pero en consumo es la cerveza». «Al final estamos en una zona de cebada también. Y luego además la elaboración de cerveza tiene mucho que ver con el vino porque estás jugando con levaduras, incluso con el mismo tipo, con fermentaciones...», explica el gerente mientras destaca que todo lo que pueden coger de la Ribera lo obtienen de aquí, como la cebada fresca de Fuente-
nebro.

LAS ÚLTIMAS PREMIADAS

MICA ORO ganó la medalla de oro en el último concurso mundial Frankfurt International Trophy. Esta cerveza es el *best seller* de la marca. Es una *blonde ale* con cebada fresca de la propia comarca.

IMPERIAL se hizo con la medalla de oro en el pasado Concurso Internacional de Lyon. Esta cerveza tiene diez grados de alcohol y se hace con vino Ribera del Duero. Solo se puede adquirir en fábrica.

