

LA EMPRESA VALENCIANA MASCLETÀ SE HACE UN HUECO EN EL MERCADO DE CERVEZAS ARTESANAS CON UN PRODUCTO MUY VALENCIANO

# CERVEZA CON SABOR A FALLAS

POR RAMÓN FERRANDO

**L**a empresa valenciana Mascletà se ha posicionado en solo un año entre las cinco cervezas artesanas más vendidas en toda España en el Club del Gourmet de El Corte Inglés gracias a su apuesta por envases que son como petardos y a un sabor característico que le aporta un lúpulo de aroma a mandarina importado de Bavaria. La firma, que está siendo acelerada en Lanzadera, compite en España con otras 1.500 marcas de cerveza artesana. La compañía produce de momento 8.000 litros al mes con un proceso muy artesanal que requiere que la cerveza fermente un mínimo de tres semanas antes de salir a la venta. La empresa comercializa las marcas Mascletà y Blue Pólvora, y prepara el lanzamiento de una tercera variedad. El precio de cada tercio ronda los tres euros. La compañía la fundaron hace dos años José Antonio Díez, Marta Fontestad y Vicente Martínez. «La idea se nos ocurrió por la boda de un amigo común al que decidimos regalar una tirada de cerveza artesana para 200 invitados. La tirada mínima era de 1.500 botellines y las que nos sobraron las vendimos en 15 días. Nos dimos cuenta de que había un nicho de mercado. Decimos hacer un producto muy valenciano y con un envase en forma de petardo muy cuidado. En cualquier fiesta valenciana hay pólvora. A El Corte Inglés le interesó y nos dio un empujón en sus tiendas del Club del Gourmet. Ahora somos la cerveza artesanal más vendida en estas tiendas en la Comunitat Valenciana y estamos entre las cinco más demandadas en España», asegura Vicente Martínez. La empresa facturó el año pasado 30.000 euros y este año espera alcanzar los 80.000. Las dos cervezas que producen son del tipo «pale ale». La marca Mascletà combina cuatro tipos de malta y tres lúpulos y Pólvora Blue tiene aromas de cáscara de naranja y azahar. Martínez incide en que la producción de cerveza industrial no tiene nada que ver con la artesanal. «Las marcas de cervezas industriales inyectan el CO<sub>2</sub> como en los refrescos. No tienen que hacer la fermentación. Nuestra cerveza fermenta en toneles y añadimos la levadura en la botella. Necesita como mínimo tres semanas para que esté lista, aunque lo ideal son dos meses. Comparar una cerveza artesanal con una industrial es como hacerlo con un reserva y un vino de mesa. Son tan caras porque llevan un proceso muy artesanal», asegura.

Vicente Martínez y José Antonio Díez con las dos marcas que producen.

MIGUEL ÁNGEL MONTESINOS

