

Cerveza Artesana Vulturis: cinco años de la mano de ADAC para alcanzar el éxito

■ Óscar Medina, *alma mater* de un producto elaborado en Quer y que sigue cosechando premios

GUADALAJARA
ÓSCAR IZQUIERDO BARBAS

Después de cinco años batallando en un complicado sector como es el de las cervezas artesanas (y más en nuestro país), Óscar Medina se afianza en el mercado desde su pequeña empresa Ocejón Brewing S.L. y elaborando su marca estrella: Vulturis. Y lo hace desde una nave en la localidad de Quer, donde encontró cobijo, y siempre bajo la tutela y apoyo de la Asociación para el Desarrollo de la Alcarria y La Campiña (ADAC).

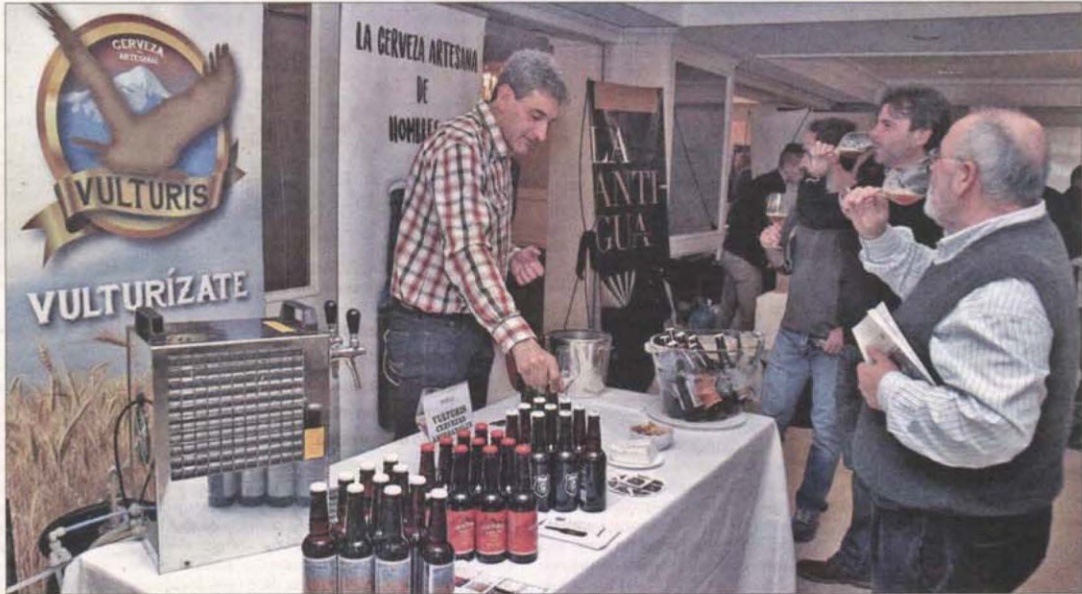
En todo ese tiempo, reconoce este ya maestro cervecero que ha habido muchos altibajos, pero que "finalmente, ha ido llegando la recompensa y todos los esfuerzos han dado su fruto. Para mí ha merecido la pena".

Después de más de 15 años como informático en una entidad bancaria, decidió un buen día de 2014 liarse la manta a la cabeza y empezar como emprendedor haciendo su propia cerveza artesana. "Vi la oportunidad y aproveché el momento para cambiar de aires y de actividad, pues lo necesitaba. En el Centro de Iniciativas de Quer encontré un hueco y ahí sigo de momento, en una pequeña nave elaborando la Vulturis y otras marcas por encargo".

El acompañamiento de ADAC

Tampoco olvida Óscar el inestimable apoyo y seguimiento que le han brindado desde el grupo de desarrollo rural ADAC en estos años. "Su ayuda ha sido fundamental desde el primer momento, pues empezar es muy duro y más en una actividad emergente. En mi caso, logré gracias a su labor aproximadamente el 35 por ciento de la inversión inicial. Además, su tarea de acompañamiento no es sólo buscar y tramitar subvenciones, sino también proporcionar formación y toda la información que nos pueda ser de utilidad. Y ahí han estado siempre a mi lado, cosa que es de agradecer".

Empezó fabricando unos 15.000 litros en 2015 y ahora sobrepasa ya los 25.000, por lo que se plantea buscar nuevas instalaciones. "Necesitamos crecer, porque la demanda es mayor de lo que ahora mismo podemos fabricar. La tarea no es fácil, pues somos una microcerveza y es un sector que todavía no goza en nuestro país del prestigio y aceptación que en otros lugares sí tiene. En el caso de la Vulturis, poco



Óscar Medina (a la izqda. de la imagen), durante el Salón Profesional de la Cerveza Artesana en Madrid en que participó Vulturis.

ÓSCAR I.B.



De izquierda a derecha, La Perdigacha y Monkey Man, dos de las cervezas personalizadas *made in Vulturis*. Y la Amber Sky, la joya de la corona.

N.A.

"La labor desarrollada por ADAC desde que empecé ha sido muy importante para mi proyecto", destaca Óscar Medina

a poco nos hemos ido haciendo un huequecito en el mercado desde la humildad y la honradez y hemos obtenido ya algún que otro premio que refrenda el trabajo y el esfuerzo realizados".

Esencias alcarreñas

El protagonista de esta historia empresarial comenzó con tres estilos

de cerveza: una American Amber Ale (la que más éxitos le ha reportado) con malta de cebada, otra de trigo y otra roja irlandesa. "Luego comenta Óscar, he ido incorporando más estilos y añadiendo diferentes ingredientes, como la espelta o la esencia de lavanda, por ejemplo, con los que también estoy cosechando buenos resultados".

La Amber Sky es la que más ha triunfado "con una receta que hemos ido modificando y adaptando". No en vano, es la cerveza que cuenta en su palmarés con la medalla de oro en el World Beer Idol en 2019 y una de bronce en el último Barcelona Beer Challenge. Dos galardones en dos eventos de

La Vulturis Amber Sky es la cerveza que más alegrías le ha dado, con premios incluso a nivel internacional

prestigio fuera y dentro de nuestras fronteras.

Asimismo, hay que citar la Vulturis Eco (primera cerveza artesana ecológica de Guadalajara), la Alkalathem (con esencia de lavanda) y la Vulturis & deSpelta (en colaboración con DeSpelta: La Espelta y La Sal), elaborada con un 30% de trigo espelta sin maltear y

apta para celiacos. "Es un público al que también nos hemos querido dirigir, el de los sin gluten, y estamos satisfechos con los resultados y seguimos apostando por ello".

Otro de los nichos de mercado en el que Vulturis sigue activa es el de las cervezas personalizadas. "En Guadalajara capital hicimos una para el desaparecido pib Chinaskey e, igualmente, triunfaron La Perdigacha (en honor al bar La Perdigacha) y la del Metrópolis. Ahora mismo, estamos empezando con la Monkey Man. Esperamos continuar ampliando el abanico también en este sentido".

Pues que así sea: ¡salud y larga vida a Vulturis!