



Beer Nostrum, la cerveza que madura bajo el mar, gana el Premio a la Innovación en el Barcelona Beer Challenge 2025

Barcelona, 16 de abril de 2025 – *Beer Nostrum*, la Imperial Oyster Stout de **La Cervesera Artesana**, ha sido premiada con el **Premio a la Innovación Molina for Brewers** en el **Barcelona Beer Challenge 2025**, consolidándose como una de las propuestas más innovadoras del panorama cervecero europeo. Este reconocimiento se suma a la medalla de oro conseguida en el **European Beer Star 2024**, conformando un **doblete histórico** para esta cerveza de edición limitada.

El premio se otorgó el pasado viernes 11 de abril en el marco de la feria **InnBrew – The Brewers Convention**, celebrada dentro del **Barcelona Beer Festival**, en la Fira de Barcelona (Montjuïc), considerado el principal evento cervecero del sur de Europa.

“Se ha elegido por la singularidad de su proceso de elaboración y la innovación en materia prima. El resultado es una cerveza única que ha maravillado al mundo”, afirmó Pablo Martín, maestro cervecero de Molina for Brewers y responsable de entregar el premio.

Un proceso único de refermentación submarina

Beer Nostrum es la única **Imperial Oyster Stout del mundo madurada bajo el mar**, con una **segunda fermentación de más de 6 meses en ánforas** sumergidas entre 4 y 6 metros de profundidad en las bateas del **Delta del Ebro**. El movimiento constante de las corrientes y el efecto Coriolis mantienen las levaduras en suspensión de forma natural, sin necesidad de energía externa, y con una temperatura estable (16–23 °C) ideal para la maduración.

Elaborada con **carne y conchas de ostras del Delta**, esta cerveza presenta un perfil sensorial complejo: cuerpo robusto, textura sedosa, baja carbonatación y **notas salinas y iodadas que evocan el Mediterráneo**.

Con la colaboración del **IRTA** y la **Universitat Rovira i Virgili**, el proyecto también investiga el impacto ecológico de la maduración submarina, con estudios sobre **captura de CO₂** y **mejora de la biodiversidad marina**, posicionando a *Beer Nostrum* como un ejemplo destacado de **economía azul aplicada al sector cervecero**.

“Este premio reconoce más de nueve años de investigación y pasión. Beer Nostrum representa una nueva manera de entender la cerveza artesana, conectada con el territorio y comprometida con el futuro. Ser el brewpub más antiguo del país y ganar el premio a la innovación es tan emocionante como alentador”, explica Olaf Martí, maestro cervecero y fundador de La Cervesera Artesana.

Ficha técnica

- **Estilo:** Imperial Oyster Stout
- **ABV:** 10%
- **IBUs:** 45
- **EBC:** 136
- **Carbonatación:** Baja
- **Formato:** Ánfora de vidrio de 50 cl con tapón de corcho y incrustaciones coralinas naturales
- **Certificación:** Producto de la Reserva de la Biosfera, European Beer Star 2024 Gold Award, Premio Innovación Molina For Brewers
- **Disponibilidad:** Unidades limitadas en La Cervesera Artesana (Barcelona)

Una joya cervecera de edición limitada

Con un **packaging premium**, *Beer Nostrum* está disponible **exclusivamente en La Cervesera Artesana**, el brewpub pionero de la península fundado en 1996 en el barrio de Gràcia, Barcelona.

Puede **disfrutarse en el propio local** o como parte de las **experiencias gourmet que ofrece el establecimiento**, que incluyen una **degustación guiada con visita a la microfábrica** (bajo reserva en www.cervesa.cat). También está disponible **para llevar**, ideal tanto para degustar con calma en casa como para **regalar o compartir**. Una cerveza singular, pensada para el consumo consciente, la restauración gastronómica y el público que busca una **experiencia cervecera única**.

Sobre La Cervesera Artesana

Como primer *brewpub* del país, La Cervesera Artesana es **pionera en el sector de la cerveza artesana y cuna del movimiento craft en la península**. Fundada en 1996 y con casi tres décadas de trayectoria, elabora una amplia variedad de cervezas artesanas desde su **local con fábrica propia en el corazón de Barcelona**, en el barrio de Gràcia.

Destaca por su firme compromiso con el **entorno local** y por la colaboración con otras empresas para desarrollar **proyectos innovadores que aportan valor** tanto al mercado de la cerveza artesana como a la comunidad que lo rodea. Con una clara apuesta por los sabores auténticos y con carácter, tanto en sus tapas como en las cervezas, La Cervesera Artesana mantiene una **conexión profunda con la cultura cervecera, el territorio y su gente**.

Más información en: www.cervesa.cat

Sobre el Barcelona Beer Challenge

El Barcelona Beer Challenge es un **concurso de alcance internacional** que, junto a otras iniciativas, ha contribuido a situar la cerveza artesana en un nuevo escalón de reconocimiento y visibilidad. Esta **X edición (2025)** reafirma su compromiso con la **promoción de la industria cervecera** y el apoyo a las **cerveceras que apuestan por la calidad**. El concurso forma parte del **Barcelona Beer Festival** y celebra la entrega de premios dentro de **InnBrew**, la convención profesional y exclusiva para el sector cervecero en el sur de Europa.

Más información:

https://barcelonabeerchallenge.com/wp-content/uploads/2024/10/DOSSIER25_cast-1.pdf

https://barcelonabeerchallenge.com/wp-content/uploads/2024/10/Dossier-de-Prensa-ESP_2025.pdf

Sobre el Premio a la Innovación Molina For Brewers

El Premio a la Innovación, impulsado por Molina for Brewers y otorgado en el marco del Barcelona Beer Challenge, reconoce la capacidad de las cerveceras para **explorar nuevos territorios en el proceso creativo de elaboración cervecera**. Por sexto año consecutivo, este galardón busca inspirar al sector a **salir de los esquemas habituales y apostar por la innovación**. Cada cervecera participante puede seleccionar una de sus cervezas inscritas en el concurso para optar al premio. Un Comité Director hace una primera selección de cinco finalistas, que son valoradas por un **jurado reconocido internacionalmente y especializado en innovación cervecera**, que elige a la ganadora. La entrega del premio tiene lugar en una ceremonia pública dentro de InnBrew – The Brewers Convention, celebrada en el mismo espacio que el Barcelona Beer Festival.

Más información:

<https://barcelonabeerchallenge.com/es/premios/>

<https://molinaforbrewers.com/es/blog/premio-a-la-innovacion-molina-for-brewers-n28>

Contacto de prensa de La Cervesera Artesana

Olaf Marti Bonet

Maestro cervecero y fundador de La Cervesera Artesana

C/ de Sant Agustí, 14. 08012 Barcelona. Catalunya, España

Tel.: +34 693 864 880

lacerveseraartesanacomunicacio@gmail.com

Recursos multimedia

Para imágenes, vídeos y otros materiales relacionados con esta noticia, acceda a la siguiente carpeta: <https://drive.google.com/file/d/1Ls1YtxjFQeydbQAEXgHTqo4V7EwsXLkA/view?usp=sharing>