



2016

ESTADO DE LA

CERVEZA ARTESANA

EN CATALUNYA

INTRODUCCIÓN

Los cerveceros artesanos somos aquellos productores que, movidos por la pasión y el amor por la cerveza natural, estudiamos, elaboramos y mejoramos día a día la calidad y variedad de esta bebida. Pequeños emprendedores que empiezan a desarrollar este arte casi manual en nuestro país desde hace unos 15 años y con la capacidad de generar poco a poco este nuevo sector con tanto carácter y capacidad de personalización.

Alrededor de estas micro-empresas se ha tejido un comercio especializado (bares, tiendas, espacios de formación y cata, ferias y festivales) que a su vez, ha propiciado la creación de nuevas empresas distribuidoras tanto de producto acabado como de materias primas, junto a productores de estas materias, tanto alimenticias como complementarias.

La generación casi espontánea del sector demandaba un reconocimiento legal y una asociación que velara por y para los intereses de los cerveceros y la calidad de sus productos y también que fomentara la cultura de la cerveza artesana: en 2011 se constituye **GEKAN**, la asociación “**Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural**”.

Y en 2012, acompañando a toda esta nueva industria, nace la primera edición (y ya van seis!) del **Barcelona Beer Festival (BBF)**, un festival cervecero que consigue reunir a todos los profesionales y agentes del sector y los presenta ante el gran público en un formato festivo y muy atractivo.

Ahora, en 2017, generado ya el sector, queremos hacer una llamada a la gente, a los consumidores curiosos y a los bebedores de cerveza en general, a que se acerquen a la cerveza artesana y que incorporen y adoren este producto en su día a día y no como excepcionalidad.

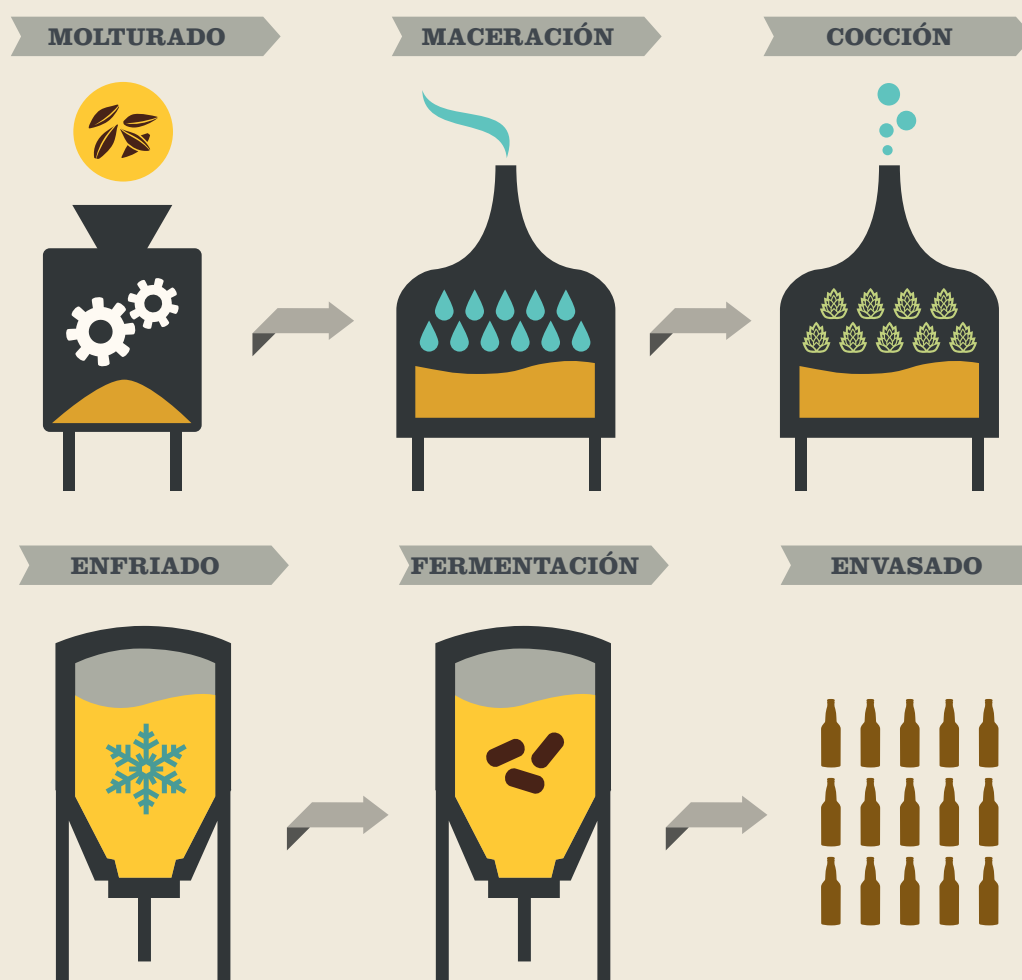
Es cuando, desde **GEKAN** y **BBF**, decidimos arrancar el primer estudio del “**Estado de la Cerveza Artesana en Cataluña**”, con una gran encuesta a todas las fábricas con registro sanitario del país (hasta final del 2016), para poder obtener datos propios y así extraer conclusiones de dónde estamos, hacia dónde vamos, y sobre todo con el objetivo de acercar al público hacia este maravilloso mundo: el de la cerveza artesana.



CERVEZA ARTESANA Y PROCESO

Se trata de una bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de malta de cebada y/o otros cereales en grano (mínimo un 80% de la carga base), adicionado con lúpulo y sometido a un proceso de cocción bajo el control de un maestro cervecero artesano y que consta como mínimo de 6 etapas: **molturación, maceración, cocción, enfriamiento, fermentación y envasado**, todo dentro de la misma instalación. Las calderas de cocción no pueden superar los 75 hectolitros y la empresa tiene el límite de micro-empresa o pequeña empresa autónoma.

Prevale en su fabricación el factor humano sobre el mecánico con la obtención de un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series. En su elaboración no se permite la pasteurización, hecho que la hace natural.



CERVECERAS PARTICIPANTES

El presente estudio se ha realizado al conjunto de cerveceras que producen cerveza de forma artesanal en Catalunya. Como base se ha tomado el registro del **RGSEAA** y se ha extraído una población de **105 cerveceras**. Se han obtenido **95 respuestas**, una alta representatividad que hace que la fotografía del estado actual de la cerveza artesana tenga una alta fidelidad.

El estudio se ha realizado mediante encuesta online de **82 preguntas** usando el software especializado **SurveyGizmo®**.



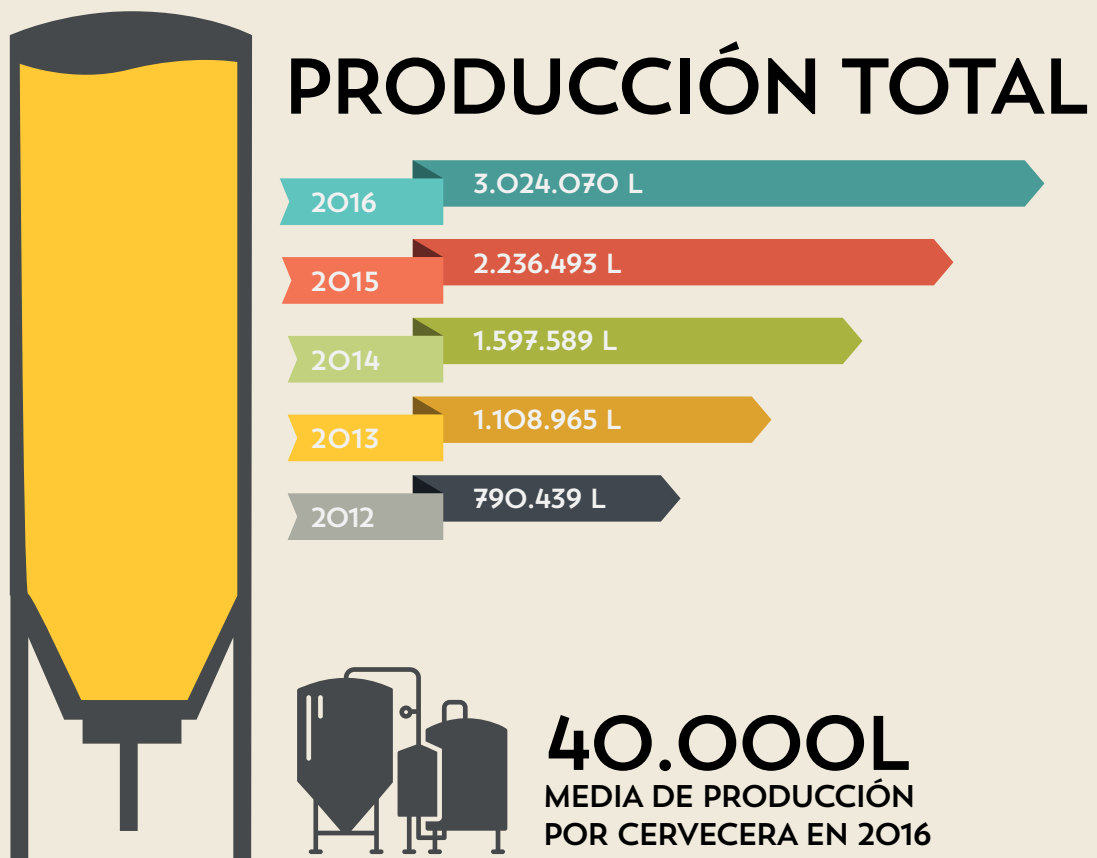
La cerveza artesanal está muy **distribuida en todo el territorio**. Unos datos que refuerzan esta idea es que el **76%** de las cerveceras están ubicadas en localidades que no son capital de comarca y el **62%** están en ciudades de menos de 20.000 habitantes. Por otro lado, cerca del **20%** de los proyectos cerveceros artesanos están **ubicados en entorno rural** (poblaciones menores de 2.000 habitantes). La distribución provincial indica que prácticamente el **50%** está ubicado en la provincia de Barcelona. La otra mitad tiene un reparto bastante equitativo entre las otras tres provincias.



EVOLUCIÓN PRODUCCIÓN

Sumando toda la producción de las cerveceras catalanas artesanas en 2016, se elaboraron **3 millones de litros**. También se recogieron los datos de producción desde 2012 y se ha podido observar un crecimiento continuo del **40%** anual. En 4 años se ha multiplicado por casi 4 la producción del sector. También ha aumentado de forma significativa el número de fábricas aunque con un crecimiento más moderado. De las 39 de 2012, se ha pasado a las 105 del estudio.

También es significativo ver el tamaño de las fábricas. Aunque se crean fábricas nuevas, la media de producción por fábrica ha seguido creciendo. En 2016 está situado en más de **40.000 litros** por fábrica-año. Así mismo, casi la mitad de las cerveceras producen menos de **24.000 litros** por año y son los 7 proyectos por encima de **100.000 litros** que hacen aumentar la media significativamente.



PRODUCCIÓN CERVEZA

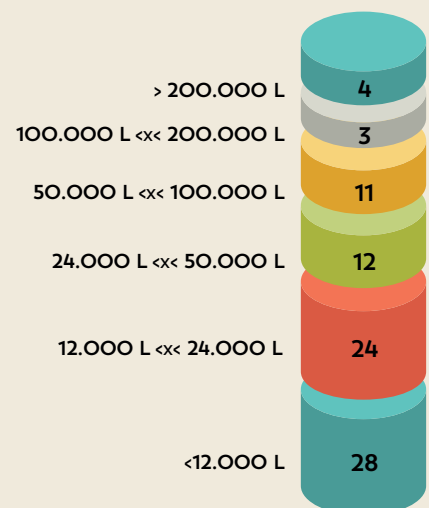
CERVEZA ARTESANA



CREACIÓN DE FÁBRICAS



TAMAÑO DE FÁBRICAS 2016

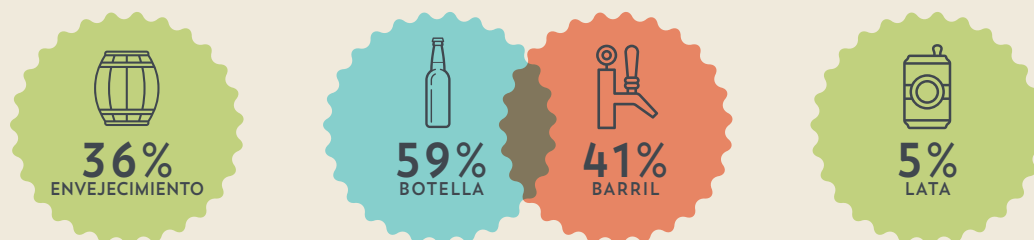


TIPOS DE CERVEZA

En estos últimos tiempos, el sector está realizando un esfuerzo importante para apostar por el **uso de materias primas locales**. Actualmente una tercera parte de las cerveceras están vinculadas directamente con el campo catalán. Van surgiendo nuevos proyectos vinculados al territorio de **cultivo de lúpulo y cebada**, así como de su transformación (especialmente malteadoras).

Una de las características de la cerveza artesana es la **creatividad y la variedad** de cervezas elaboradas. En 2016, el conjunto de cerveceras produjo **901 cervezas diferentes**. Una paleta de estilos, sabores y aromas inacabables.

La cerveza artesana también busca en las raíces de la tradición. Siguiendo uno de los ejes creativos a nivel internacional del sector cervecero, siendo un país de pasado vinícola, se está experimentando mucho (más de una tercera parte de las cerveceras) en el envejecimiento de cerveza en **barricas de madera**.



OCUPACIÓN

La cerveza artesana en Catalunya ha creado **214 puestos de trabajo** directos que están muy esparcidos a lo largo del territorio. Analizando los datos de producción, se concluye que la forma de producir cerveza artesana hace que cada trabajador elabore de media **14.000 litros por año**. O dicho de otra forma, cada litro de cerveza artesana requiere la atención de **7 minutos** por parte de sus cerveceros. Comparado con la cerveza en general, se le dedica más de 40 veces el tiempo para la misma unidad de volumen.

214 PUESTOS DE TRABAJO



TIEMPO ELABORACIÓN 1 BOTELLA

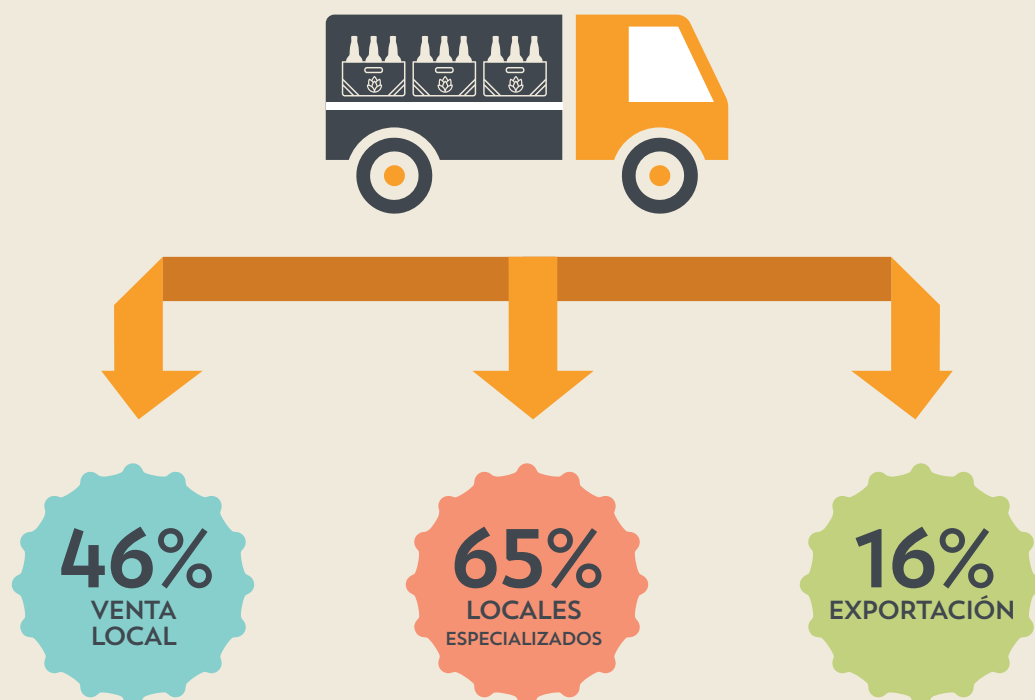


VENTAS

Analizando las ventas de la cerveza artesana, destaca el dato que el **46%** es **venta local (a menos de 30 km de la fábrica)** y por otro lado, el **65%** del producto se vende en locales especializados, lo que pone de manifiesto la importancia del punto de venta con **conocimiento y mimo por el producto** de forma integrada dentro del sector, haciendo frente común para la difusión de la cultura de la buena cerveza.

El indicador más claro que Catalunya se ha convertido en un punto de atracción cervecera a nivel internacional, es el **alto volumen de exportaciones**. Producto especializado, de alto valor añadido que supone que cerca del **16%** de la cerveza se exporta a **28** países diferentes.

Las cerveceras **promueven proximidad**, así el **94,6%** promueven visitas guiadas y el **89,3%** catas en sus instalaciones. De esta forma, se convierten en un **polo de atracción turística** más en su entorno y se generan colaboraciones con organismos de turismo y otros establecimientos hoteleros y de restauración de su entorno.



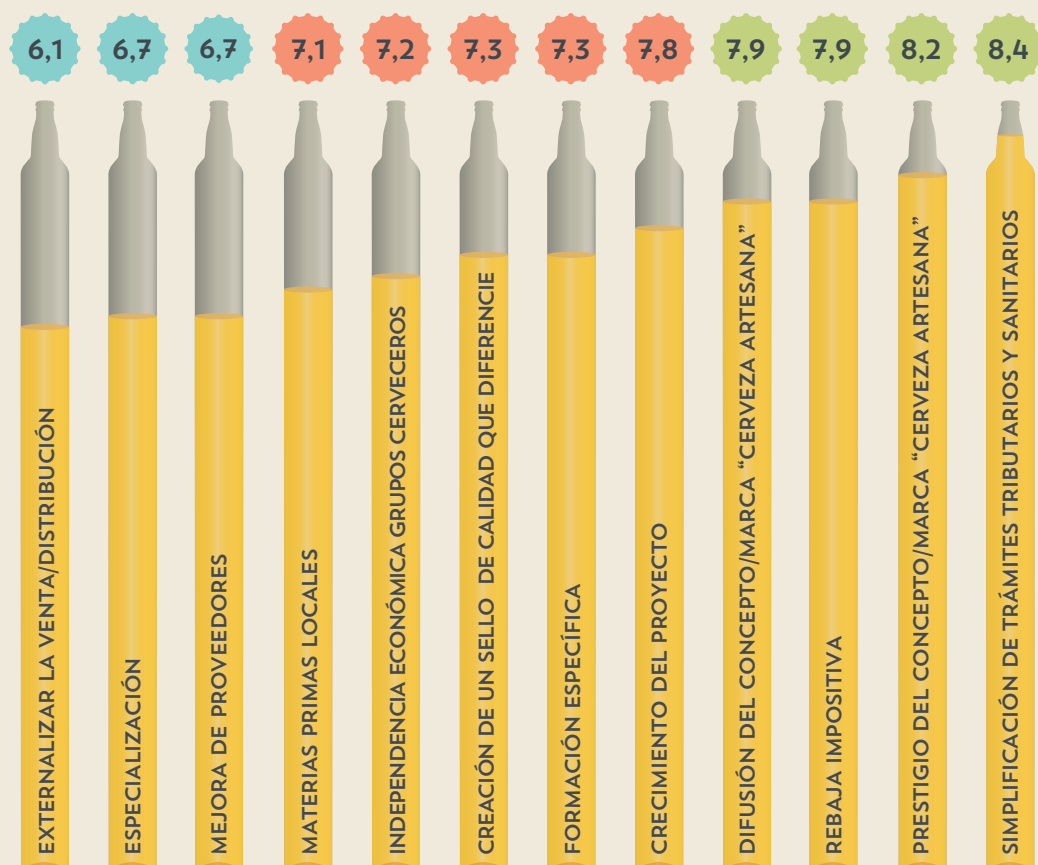
FUTURO

Haciendo autoanálisis en clave de futuro, el sector es **optimista**. La gran mayoría responde afirmativamente a cuestiones a tres años vista como “Se ampliará la cuota de mercado”, “Aumentaremos la producción”, “Ampliaremos instalaciones” o “Contrataremos más personal”.

Para llevarlo a cabo, los principales ítems a desarrollar son la “Simplificación de trámites tributarios y sanitarios”, “Prestigio del concepto/marca **cerveza artesana**” y una “Rebaja impositiva”. Todos ellos y las acciones necesarias para conseguirlo, se deben afrontar colectivamente y forman parte de las líneas de trabajo de **GEKAN**.

EN UN HORIZONTE A 3 AÑOS

(PUNTUACIÓN DE 0 A 10)





GEKAN

gecan@gecan.info
www.gecan.info

BBF

info@barcelonabeerfestival.com
www.barcelonabeerfestival.com



www.ohmybeer.cat

