



2016

ESTAT DE LA

CERVELA ARTESANA

A CATALUNYA

INTRODUCCIÓ

Al voltant d'aquestes micro-empreses s'ha anat teixint un comerç especialit-

La generació quasi espontània d'aquest sector demandava un reconeixement

I a 2012, acompanyant a tota aquesta nova indústria, neix la primera edició

Ara, a 2017, un cop tenim tot el sector generat, volem fer una crida a la

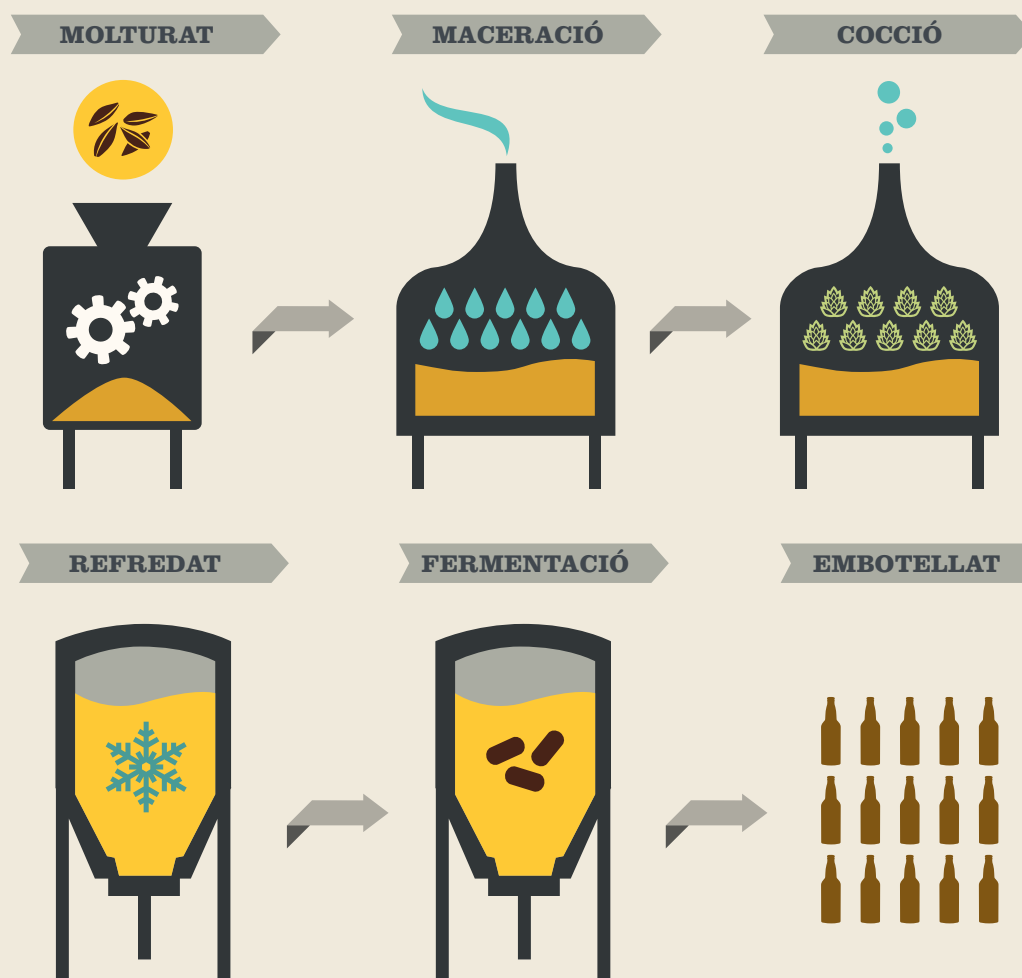
És quan des de **GECAN** i **BBF** decidim engegar el primer estudi de



CERVESA ARTESANA I PROCÉS

Es tracta d'una beguda resultant de la fermentació alcohòlica, mitjançant llevat seleccionat, d'un most procedent de malt d'ordi i/o altres cereals en gra (mínim d'un 80% de la càrrega base), addicionat amb llúpul i sotmès a un procés de cocció sota el control d'un mestre cerveser artesà i que consta com a mínim, de 6 etapes: **molturació**, **maceració**, **cocció**, **refredament**, **fermentació** i **envasat**, tot dins la mateixa instal·lació. Les calderes de cocció no poden superar els 75 hectolitres i l'empresa té el límit de microempresa o petita empresa autònoma.

Preval en la fabricació el factor humà sobre el mecànic amb l'obtenció d'un resultat final individualitzat, que no es produeixi en grans sèries. En la seva elaboració no es permet la pasteurització, fet que la fa natural.



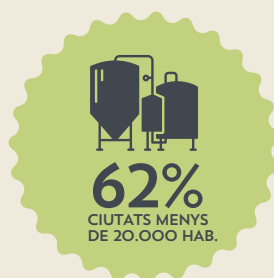
CERVESERES PARTICIPANTS

El present estudi s'ha realitzat al conjunt de cerveseres que produeixen cervesa de forma artesanal a Catalunya. Com a base s'ha agafat el registre del **RGSEAA** i s'ha extret una població de **105 cerveseres**. S'han obtingut **95 respostes**, una alta representativitat que fa que la fotografia de l'estat actual de la cervesa artesana tingui una alta fidelitat.

L'estudi s'ha realitzat mitjançant enquesta online de **82 preguntes** mitjançant el software especialitzat **SurveyGizmo®**.



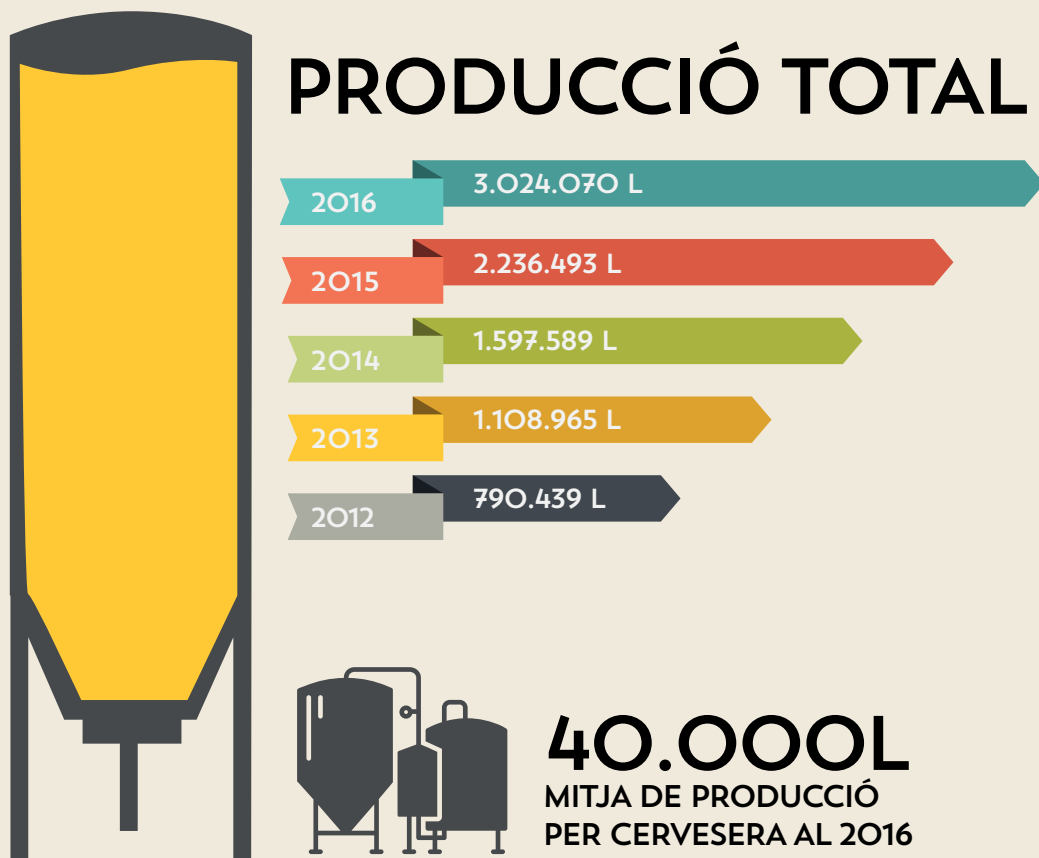
La cervesa artesanal està molt **distribuïda al llarg de tot el territori**. Unes dades que reforcen aquesta idea és que el **76%** de les cerveseres estan ubicades a localitats que no són capital de comarca i el **62%** està en ciutats de menys de 20.000 habitants. D'altra banda, vora el **20%** dels projectes cervesers artesans estan **ubicats en entorn rural** (poblacions menors de 2.000 habitants). La distribució provincial indica que pràcticament el **50%** està ubicat a la província de Barcelona. L'altra meitat té un repartiment bastant equitatiu entre les altres tres províncies.



EVOLUCIÓ PRODUCCIÓ

Sumant tota la producció de les cerveseres catalanes artesanes a 2016, es van elaborar **3 milions de litres**. També es van recollir les dades de producció des de 2012 i s'ha pogut observar un creixement continuat del **40%** anual. En 4 anys s'ha multiplicat per quasi 4 la producció del sector. També ha augmentat de forma significativa el número de fàbriques tot i que amb un creixement més moderat. De les 39 del 2012, s'ha passat a les 105 de l'estudi.

També és significatiu veure la mida de les fàbriques. Tot i que es creen fàbriques noves, la mitjana de producció per fàbrica ha seguit creixent. Al 2016 està situat en més de **40.000 litres** per fàbrica any. Tanmateix gairebé la meitat de les cerveseres produeixen menys de **24.000 litres** l'any i són els 7 projectes per sobre de **100.000 litres** que fan augmentar la mitjana significativament.

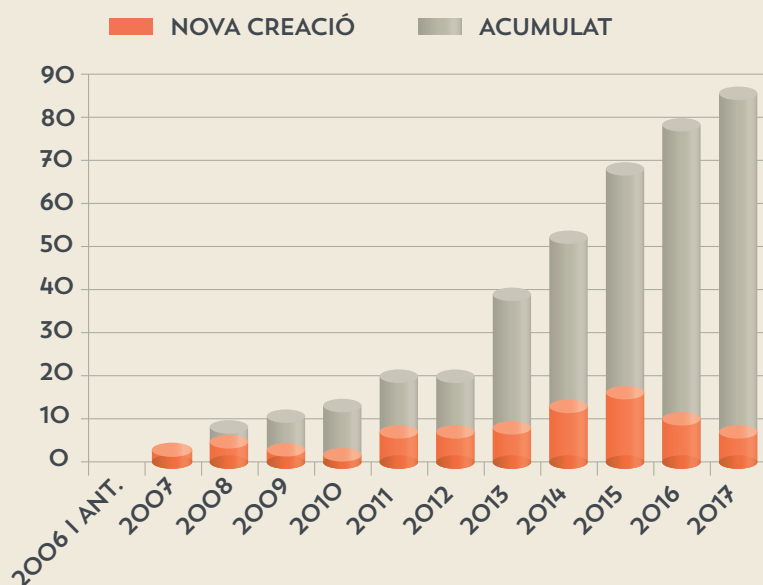


PRODUCCIÓ CERVESA

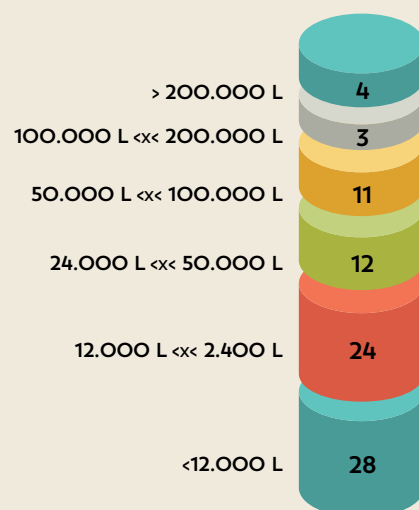
CERVESA ARTESANA



CREACIÓ DE FÀBRIQUES



MIDA DE FÀBRIQUES 2016

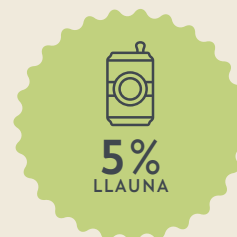
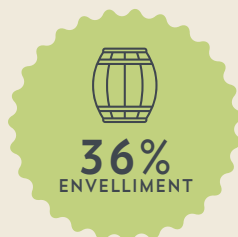


TIPUS DE CERVESA

En els darrers temps el sector està fent un esforç important per apostar per l'**ús de matèries primeres locals**. Actualment una tercera part de les cerveseres estan vinculades directament amb el camp català. Van sorgint nous projectes vinculats al territori de **conreu de llúpol i d'ordi**, així com de la seva transformació (especialment maltejadors).

Un dels trets característics de la cervesa artesana és la **creativitat i varietat** de cerveses elaborades. A 2016, el conjunt de cerveseres va produir **901 cerveses diferents**. Una paleta d'estils, sabors i aromes inacabables.

La cervesa artesana també cerca en les arrels de la tradició. Seguint un dels eixos creatius a nivell internacional del sector cerveser, en ser un país de passat vinícola, s'està experimentant molt (més d'una tercera part de les cerveseres) en l'envelliment de cervesa en **botes de fusta**.



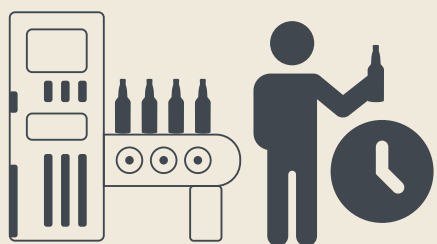
OCUPACIÓ

La cervesa artesana a Catalunya ha creat **214 llocs de treball** directes que estan molt repartits al llarg del territori. Analitzant les dades de producció, es conclou que la forma de produir cervesa artesana fa que cada treballador elabori de mitja **14.000 litres a l'any**. O dit d'altra manera, cada litre de cervesa artesana requereix l'atenció de **7 minuts** per part del seus cervesers. Comparat amb la cervesa en general, és dedicar-li més de 40 vegades el temps per la mateixa unitat de volum.

214 LLOCS DE TREBALL



TEMPS ELABORACIÓ 1 AMPOLLA



CERVENSA ARTESANA **2,26** MINUTS PER AMPOLLA

CERVENSA INDUSTRIAL **0,05** MINUTS PER AMPOLLA

VENDES

Analitzant les vendes de la cervesa artesana, destaca la dada que el **46%** és **venda local (a menys de 30 km de la fàbrica)** i d'altra banda, el **65%** del producte es ven a locals especialitzats; el que posa de manifest la importància del punt de venda amb **coneixement i estima pel producte** de forma integrada dins el sector, fent front comú per la difusió de la cultura de la bona cervesa.

L'indicador més clar que Catalunya ha esdevingut un punt d'atracció cervesera a nivell internacional, és l'**alt volum d'exportacions**. Producte especialitzat, d'alt valor afegit que suposa que vora el **16%** de la cervesa s'exporta a **28** països diferents.

Les cerveseres **promouen proximitat**, així el **94,6%** promouen visites guiades i el **89,3%** tastos en les seves instal·lacions. D'aquesta forma, esdevenen un **pol d'atracció turística** més en el seu entorn i esgeneren col·laboracions amb organismes de turisme i altres establiments hotelers i de restauració del seu entorn.



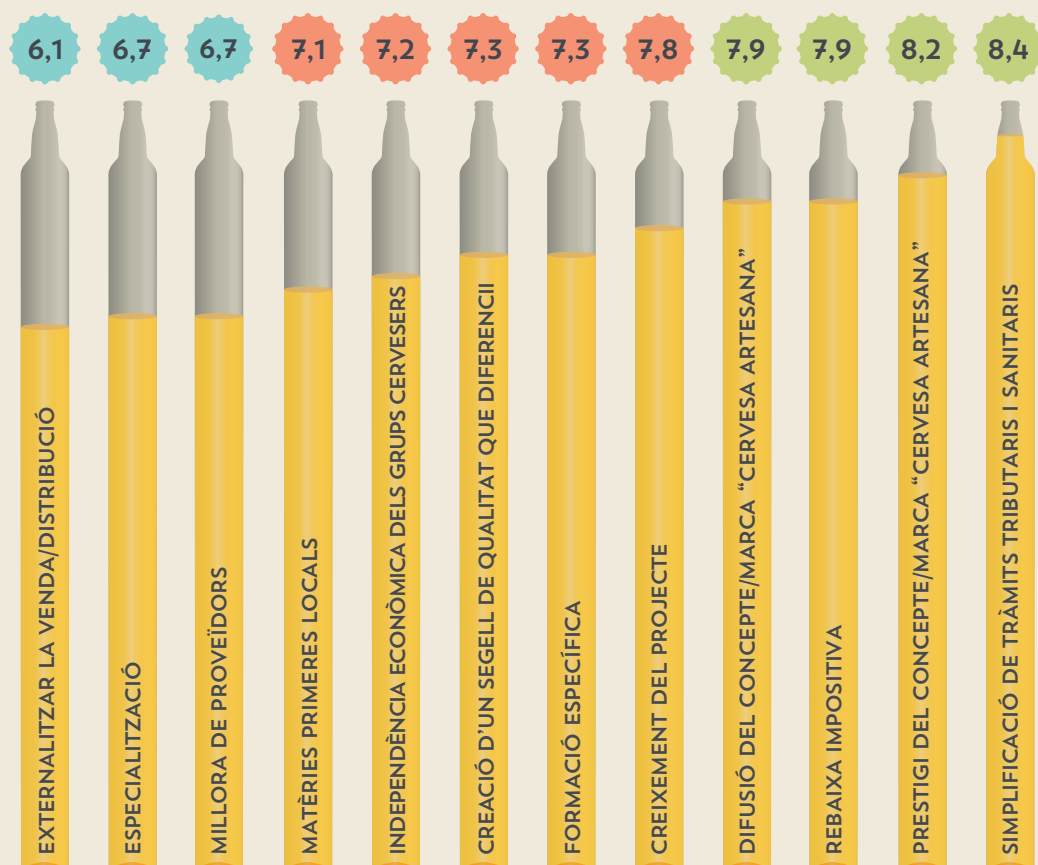
FUTUR

Fent autoanàlisi en clau de futur, el sector és **optimista**. La gran majoria respon afirmativament a qüestions a tres anys vista com “S’ampliarà la quota de mercat”, “Augmentarem la producció”, “Ampliarem instal·lacions” o “Contractarem més personal”.

Per tal de dur-ho a terme, els principals ítems a desenvolupar són la “Simplificació de tràmits tributaris i sanitaris”, “Prestigi del concepte/marca **cervesa artesana**” i una “Rebaixa impositiva”. Tots ells, accions que s’han d’afrontar col·lectivament i formen part de les línies de treball de **GEKAN**.

EN UN HORITZÓ A 3 ANYS

(PUNTUACIÓ DE 0 A 10)





GEKAN

gecan@gecan.info
www.gecan.info

BBF

info@barcelonabeerfestival.com
www.barcelonabeerfestival.com



www.ohmybeer.cat

