



El Festival de la Cultura Cervecera



Madrid - Mayo 2022



Begoña Villacís,
vicealcaldesa de Madrid:

“Venir aquí,
visitar, conocer,
todas las
cervezas que
tiene España
es reconocer
parte de nuestra
riqueza, porque
sí: somos un país
de cervezas”.

Jacobo Olalla,
director de Cerveceros de España:

“Tenemos un
sector muy potente,
muy variado y
de gran calidad
gracias a aquellos
visionarios que
decidieron crear
hace 100 años
**la Asociación
Nacional de
Fabricantes
de Cerveza de
España**”.



Mikel Rius,
socio fundador de Beer Events y País de Cervezas:

“Este Festival pone de relieve
la riqueza y diversidad
cervecera existente. La
cultura cervecera es
gastronomía de primer nivel
y un gran embajador de país”.

Bienvenida

El festival País de Cervezas, celebrado en Madrid del 27 al 29 de mayo de 2022, contó con la inauguración de honor de la vicealcaldesa de Madrid, Doña Begoña Villacís, que fue recibida y acompañada por Jacobo Olalla, Director General de Cerveceros de España y Mikel Rius, como representante de la empresa organizadora Beer Events, Conjuntamente visitaron todos los stands de las 50 cerveceras participantes.

Olalla fue el encargado de presentar oficialmente el evento con las siguientes palabras:

“País de Cervezas es un festival que trata de incrementar y demostrar a los consumidores la cantidad y variedad de cervezas que se producen en España: de todos los tipos, de todo tipo de empresas. Todas tienen agua, malta, lúpulo y levadura, y a partir de ahí, cada una va a depender del buen hacer de cada maestro cervecero”.

Quiso aprovechar la inauguración para recordar que, desde Cerveceros de España, deseaban vincular País de Cervezas a la celebración de su primer centenario:

“desde aquel 1922, cuando una serie de iluminados visionarios de la industria cervecera española decidió crear la Asociación Nacional de Fabricantes de Cerveza de España y muchas de sus marcas todavía permanecen en el sector, de hecho, están presentes en el festival”.

Gracias a eso, añadió Olalla para concluir,

“tenemos un sector muy potente, muy variado y de **gran calidad**”.

Algo que confirmó la vicealcaldesa, quien reivindicó con orgullo en la inauguración que

“somos un país de cervezas, detrás del cual hay muchos cerveceros que se superan cada día haciendo mejor cerveza y creando puestos de trabajo”.

Tras bromear con que el oficio de cervecero es, probablemente, “la profesión más soñada de España”,

Villacís ejemplificó con los distintos orígenes de algunos de los maestros cerveceros, que, durante su recorrido por el recinto, le habían contado

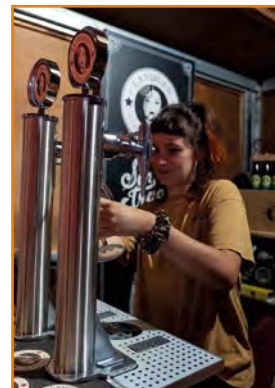
“que han dejado un trabajo de alta dirección para hacer cerveza porque es el amor de su vida; otros han heredado una empresa familiar o se han ido al monte porque desean hacer cerveza, ya que es lo que más le gusta; y otros porque disfrutan viendo cómo la gente la degusta alrededor de una mesa en las terrazas con sus amigos y una buena conversación.”

Al finalizar su discurso, Villacís procedió a pinchar un barril para brindar con una cerveza con todos los presentes y proceder al acto inaugural de bienvenida.



País de Cervezas fue concebido con la intención de dar a conocer la amplia oferta de cerveceras en toda España, que, desde la tarde del viernes hasta la noche del domingo 29 de mayo, en su Zona de degustación, no solo pincharon sus cervezas insignia o algunas especiales para la ocasión, sino que participaron en un interesante programa de talleres, cursos y ponencias.

Así, los asistentes pudieron conocer a cerveceras de todos los tamaños como AECAI, Alhambra, Almogàver, Ambar, Antiga, Basqueland Brewing, Bidassoa Basque Brewery, Boga Garagardoa, Cátedra Beer, Cervesa Espiga, Cervezas La Cibeles, Cervezas La Salve, Cerveza La Sagra, Cervezas La Virgen, Compañía Cervecera de Canarias, Companyia Cervesera del Montseny, Cruzcampo, Doce Setenta, Dougall's, El Águila, Estrella Damm, Estrella Galicia, Founders, Heineken Silver, Keler, La Granja de Goose, La Pirata Brewing, Maltman Brewing, Mahou, Moritz, Naparbier, Península, San Miguel,





Turia, Victoria Málaga y 1906 de Hijos de Rivera. Tanto las marcas centenarias como las principales crafts que se han incorporado al sector recientemente demostraron la calidad y la variedad de estilos que son capaces de elaborar, desde las Lager, pasando por todas las clases de IPAs, Neipas, Barrel-Aged, Belgian Triple, Blonde Ale, Bock, English IPA, Fruit Season, Golden Ale, Imperial Stouts, Irish Red Ale, Pastry Stout, Porter, Sour, Ales, Hoppy o Kölsch, entre multitud de sabores y matices enriquecederos.

El aula del conocimiento

En medio del recinto, se habilitó un punto de encuentro para que los más curiosos disfrutaran de una experiencia inmersiva, gastronómica y cultural asistiendo a catas, maridajes, talleres, historia y charlas. El objetivo de los organizadores siempre es, ante todo, transmitir la riqueza de este universo cervecero desde la tradición, la filosofía, el respeto mutuo y el punto de vista pedagógico, cultural y formativo.



Cerveceras participantes





ANTIGA
CERVEZA ARTESANA DE VALENCIA



VICTORIA
MÁLAGA 1928



Antiga Brewing Company, S.L.

Fundación: Valencia, 2015
Filosofía: Producto natural, fresco y diferente.
Cervezas presentadas:
Barbacana: American Ipa Con Columbus, Simcoe y Citra.
Hazy Ipa: Hazy Ipa con Avena, Lup. Idaho 7 y Motueka.
Habanero: Belgian Triple con Malta Ahumada, Chile Habanero y Morita
Buque Insignia: **Social Lager**, Viena Lager con lúpulo Saaz

Cervezas La Cibeles

Fundación: Madrid, 2010
Filosofía: Empezamos a elaborarla para los amigos, pero nos dimos cuenta que teníamos más amigos que cerveza.
Cervezas presentadas:
Black: IPA
Viejo Madrid: Lager-Helles
BILF: Maibock.
Buque insignia: **Imperial IPA**

Victoria Málaga

Fundación: Málaga, 1928
Filosofía: Malagueña y exquisita, orgullosa de sus orígenes. Elaborada con un proceso de maduración lenta, donde la guarda supone una duración mínima de 12 días.
Cervezas presentadas:
Cerveza Victoria: Pilsen
Victoria sin alcohol: lager
Buque insignia: **Cerveza Victoria.**

Turia

Fundación: Valencia, 1935
Filosofía: Turia es una cerveza tostada que se ha puesto de moda por tener un sabor que no se encuentra en ninguna otra marca.
Cerveza presentada: Turia Märzen
Buque insignia: Turia, lager tostada.
Black: IPA
Viejo Madrid: Lager-Helles
BILF: Maibock.
Buque insignia: **Imperial IPA**

Catedral Beer

Fundación: Murcia, 2015
Filosofía: Rescatar el sabor de la cerveza tradicional perfeccionada con tecnología actual. Un disfrute gastronómico puesto en boca con especial sensibilidad por el Medio Ambiente.
Cervezas presentadas:
Catedral. Estilo Kölsch.
Cum Laude. American pale ale.
Buque insignia: **Catedral**, fruto del proyecto Catedral BioFilter.





Compañía Cervecera del Montseny

Fundación: Barcelona, 2007
Filosofía: Al pie del macizo del Montseny, disponemos de las mejores aguas del país para elaborar nuestras cervezas naturales añadiendo una cuidada selección de maltas y lúpulos.

Cervezas presentadas:

Montseny FlorAle:

Farmhouse Saison

Tattoo Colaboración con Juguetes Perdidos (Argentina): New Zealand Pils

Montseny NEIPA: New England India Pale Ale

Buque insignia: la Montseny IPA



Maltman Brewing y 3CUMBRES Craft Beer S.L.

Fundación: El Espinar, Segovia, 2018

Filosofía: una cervecera cercana y flexible que trabaja con el propósito de hacer llegar al cliente cervezas de calidad, variadas y apetecibles y generar una cultura cervecera diferencial.

Cervezas presentadas:

Maltman Sour

Maltman IPA

3 Cumbres Trigo-Naranja

Maltman Vienna Lager

Buque insignia: La Pócima:

Power Stout estilo propio



Moritz

Fundación: Barcelona, fundada en 1856 relanzada en 2004

Filosofía: Más de 160 años de historia en la fábrica Moritz Barcelona, un laboratorio de cientos de ideas, espacio gastronómico, panadería, proyecto arquitectónico y casi un museo.

Cerveza presentada:

Moritz Alkimia: Pilsen

Buque insignia: Moritz 7: Premium Lager especial



Cervezas Ambar:

Fundación: Zaragoza (Aragón), 1900

Filosofía: Cervecera independiente que mantiene el espíritu de empresa familiar en constante evolución y los procesos artesanales del siglo XX. Con 18 variedades de cerveza en su recinto fabril.

Cervezas presentadas:

Ambar IPA sin pasteurizar

Buque insignia: Ambar Especial: Lager



La Granja de Goose SL

Fundación: San Ildefonso, Segovia, 2013

Filosofía: Hacer la cerveza que más nos gusta a nosotros. Hacer Series limitadas únicas, en las distintas épocas del año.

Cervezas presentadas:

Gloria: IPA

Blattes: Amber Ale

Batch: DDH IPA

Buque insignia: Gloria IPA





LA SALVE
GARAGARDOAK



DouGall's
FRESH BEER

La Salve

Fundación: Euskadi, 1886
Filosofía: Recogimos toda la historia de una de las cervezas más importantes desde 1886 para actualizarla y mirar al futuro colaborando y creando cultura cervera actual.
Cervezas presentadas:
La Salve Txirene (American Pale Ale)
La Salve Lucia (Amber Lager)
Buque insignia: **La Salve Lucia**, para homenajear a la mujer que nos marcó la ruta para rescatar una cervecera que fue parte del ADN de la sociedad Vasca del siglo XX.

Península

Fundación: Madrid, 2017
Filosofía: ¡Disfruta el camino!
Cervezas presentadas:
Jaleo: IPA turbia
Hazy Vibes: DDH IPA
Pinky Promise: gose.
Buque insignia: **Hop On** (American Pale Ale), **Puro Tropikal** (Session IPA) y **Golden Lager**.

Heineken

Fundación: Países Bajos, 1873
Filosofía: Heineken es una marca que invita a 'refrescar tu mundo'. Apostando por crear nuevas conexiones sin límites y sin barreras
Cerveza presentada:
Heineken silver: Lager
Buque insignia: **Heineken Original**

Espiga

Fundación: Sant Llorenç d'Hortons, Barcelona, 2012 (como Gipsy Brewers).
Filosofía: Expandir la cultura cervecera a través de colecciones clásicas y experimentales donde exploramos posibilidades en elaboraciones, colaboraciones con cerveceras y proyectos Km0.
Cervezas presentadas:
Espiga Citrus Base Ddh
Apa: Double Dry Hopped American Pale Ale
Buque Insignia: **Espiga Blonde Ale** sin gluten de la colección Elixir Vitae.

Dougall's

Fundación: Liérganes, Cantabria, 2006
Filosofía: Piensa Global, Bebe Local. Vemos un futuro con muchas fábricas de cerveza pequeñas, donde la calidad y la cercanía con sus consumidores crean una fuerte comunidad.
Cervezas presentadas:
942: American Pale Ale.
IPA 4: India Pale Ale.
IPA 9: Doble Dry Hop IPA
Doble IPA: Doble India Pale Ale Raquera, Premium Pilsen.
Happy Otter: A.P.A.
IPA 9 Sin Gluten: Judia Pale Ale
Buque insignia: **942, APA**





NAPARBIER
HIL ARTE | TO DEATH



Mahou
DESDE 1890



Naparbier S.L.

Fundación: Noain, 2009
Filosofía: Hil arte es más que nuestro grito de guerra y espíritu de lucha, del no conformarnos, de ir "a muerte". Sin miedo a compartir y colaborar con otros craft.
Cervezas presentadas:
Balea: No Coast IPA
Zukua: Hazy APA
Sturmfrei: Kellerbier
The Darkest Night: Imperial Stout
Nose: West Coast IPA
Cream Juice: Oat Cream IPA
Buque insignia: Sturmfrei

Founders

Fundación: Madrid, 2014 (origen estadounidense)
Filosofía: Crear momentos de unión y conexión para mejorar la vida de las personas y del planeta.
Cervezas presentadas:
All Day IPA: Session IPA
Mosaic Promise: IPA
Buque insignia: Porter

Mahou

Fundación: Madrid
Filosofía: Impulsamos la innovación, creemos en las personas, buscamos la excelencia, disfrutamos haciendo las cosas bien y creamos negocios y entornos sostenibles.
Cervezas presentadas:
Mahou 5 estrellas: Pale lager
Mahou Maestra Doble Lúpulo: Doppelbock
Buque insignia: Mahou 5 estrellas

La Sagra Brew

Fundación: La Sagra, Toledo, 2011
Filosofía: Toledo es un crisol de ideas y culturas que afecta a nuestra forma de entender y hacer cervezas diferentes gracias a la mezcla de métodos, ingredientes y habilidades.
Cervezas presentadas:
La Sagra: Lager
La Sagra India: IPA
Buque Insignia: La Sagra: Lager

Basqueland Brewing

Fundación: Hernani, País Vasco, 2015
Filosofía: 100% independiente, nació con el propósito de dotar a Euskadi de cervezas a la altura de su gastronomía. Hemos ganado los dos últimos años el Barcelona Beer Challenge.
Cervezas presentadas:
Shakeberry: pastry sour con fresa y vainilla
Time Stretch: Imperial pastry stout
What a Life: DDH IPA
Buque insignia: Imparable.





San Miguel

Fundación: 1890, Madrid
Filosofía: Nos definen la pasión, la calidad, la tradición, la maestría cervecera transmitida de generación en generación en nuestros más de 130 años de historia y la capacidad para transformarnos.

Cervezas presentadas:

San Miguel Selecta: Märzen
San Miguel Magna: Helles Exportiber
Buque insignia: San Miguel Especial

Alhambra:

Fundación: Granada, 1925
Filosofía: Solo cuando te tomas tu tiempo, eres capaz de degustar la vida con todos sus matices, así como estas cervezas, hechas con mimo, sin prisa, para que las disfrutes de la misma forma.

Cervezas presentadas:

Alhambra reserva roja: Bock
Alhambra Lager Singular: Pale Lager
Buque insignia: Alhambra reserva 1925

Bidassoa Basque Brewery

Fundación: Irún, 2014
Filosofía: Apostamos por la cerveza artesanal de calidad creada para todos los públicos. Creamos un producto local que potencia el Km0.

Cervezas presentadas:

Bidassoa: Dry Stout
Larrun: Rye Imperial IPA
Agiña: Weissbier
Aitona: New England / Hazy
Kasper: Blonde
High Voltage: Doble Neipa
Buque insignia: Mugalari Larrun

Almogáver:

Fundación: Barcelona, 2009-2016
Filosofía: Con el inconformismo y la firme voluntad de liberar nuestro país del secuestro cervecero al que está sometido, decidimos poner en marcha el proyecto. ¡Otra cerveza es posible!

Cervezas presentadas:

Black Pear Chocolate Stout Pera & Coco
Akelarre: Helles Rauch Lagerbier
Imperial: Doble IPA
Vicious: West Coast IPA
Buque insignia: Volksbier Pilsen

Cervezas La Virgen

Fundación: Las Rozas, Madrid, 2011
Filosofía: Cerveza hecha con amor, honesta, viva, pura y fresca, con ingredientes selectos y recursos sostenibles y reutilizando gran parte de la energía usada en el proceso tradicional.

Cervezas presentadas:

Madrid Lager: Helles
Jamonera: Amber Ale
Kriek: sour en foudre
Caleidoscopio: Doble IPA
Imperial Stout: Imperial Stout
Buque insignia: Madrid Lager





La Pirata Brewing

Fundación: Suria, Barcelona, 2015

Filosofía: Lo que empezó siendo un hobby se convirtió en una casa cervecera que provee las cervezas de mejor calidad a sus clientes.

Cervezas presentadas:

Hazy primavera: Session IPA

Black Block: Russian Imperial Stout

Big Monster: Hazy IPA

I Got Life: Modern Pale Ale

Buque insignia: Black Block



Compañía Cervecera De Canarias, S.A.

Fundación: Islas Canarias, 1939

Filosofía: Poner toda nuestra pasión en la elaboración de cervezas de calidad en nuestras islas con ingredientes 100% naturales, fomentando la industrial local y respetando nuestro entorno.

Cervezas presentadas:

Dorada Especial Original: Premium American Lager

Tostada de Dorada Especial: mejor Lager Vienna del país según World Beer Awards

Buque insignia: Dorada Especial Original



Estrella Galicia

Fundación: Galicia, 1906

Filosofía: Amar la cerveza es poner la cultura de cerveza al alcance de todos. Un lugar para todos aquellos amantes que, como nosotros, quieran saciar sus pasiones cerveceras.

Cervezas presentadas:

Estrella Galicia 0,0: Lager sin alcohol

Estrella Galicia Sin Gluten

Estrella Galicia Pilsen

Estrella Galicia Especial:

Helles Exportiber

Buque Insignia: Estrella Galicia Especial



1906 Hijos de Rivera

Fundación: Galicia, 1906

Filosofía: Cervezas dignas de reconocimiento.

Ponemos por delante lo humano y artesanal, en lugar de lo artificial y masificado. Nuestra esencia es la búsqueda de la autenticidad.

Cervezas presentadas:

Red Vintage

Black Coupage

Galicia Irish Red Ale

1906 Reserva Especial

Buque Insignia: 1906

Reserva Especial



Boga Garagardoa

Fundación: Munguía, Vizcaya, 2014

Filosofía: Una casa en la que remamos para que la gente goce de la cerveza artesanal vasca y lo haga, además, saciando su sed de cambiar el mundo

Cerveza presentada:

Tosta: English Brawn Ale:

Lorea: American IPA:

Buque insignia: Argía (Pilsen Lager)





18/70

Cruzcampo

EL
ÁGUILA

KELER
DONOSTIA 1872

ESTRELLA
DAMM

18/70

Fundación: España, 2001

Filosofía: La dieciocho setenta. Lo que empezó siendo una producción limitada de barriles en algunas barras de Donosti...

Cervezas presentadas:

18/70: Rubia

Buque insignia: **18/70**

Cruzcampo

Fundación: 1904, Sevilla

Filosofía: Cruzcampo es una cerveza con mucho acento, que manosea las raíces para hacer cosas distintas. Está muy orgullosa de quien es y se enriquece con la evolución y la mezcla. Respeto y descaro.

Cerveza presentada:

Cruzcampo Especial: Lager

Buque insignia: **Cruzcampo Especial**

El Águila

Fundación: Madrid, 1900

Filosofía: Saborea tu libertad sacando la valentía de ser auténticos y escribir un camino propio, como en su día lo hizo su fundador, un inconformista que creyó en que podía hacer una cerveza de calidad, y la hizo.

Cervezas presentadas:

Águila Sin Filtrar: Lager especial

Águila dorada: Lager especial

Buque insignia: **Águila sin filtrar, Águila dorada**

Keler

Fundación: Euskadi, 1872

Filosofía: La intensidad de Donostia en una cerveza que concentra autenticidad, carácter y complicidad con la gastronomía. Posee más de 30 premios internacionales.

Cerveza presentada en País de Cervezas y buque insignia: Keler: Lager

Estrella Damm

Fundación: Barcelona, 1876

Filosofía: A través de la pasión por nuestros productos y por el territorio, mejoramos los momentos de disfrute de las personas.

Cervezas presentadas:

Estrella Damm: Lager

Voll-damm: Märzen

Buque insignia: **Voll-damm**





AECAI: Asociación Española de Cerveceras Artesanas Independientes

Fundación: toda España, 2014

Filosofía en dos líneas: AECAI tiene como objetivos definir, promocionar y defender al sector de la cerveza artesana y de sus asociados, así como promover la cultura cervecera.

Cervezas presentadas:

Cervezas Arriaca

Fundación: Yunquera de Henares (Guadalajara), 2014

Filosofía: 'Cultura cervecera, creativa, variada y de calidad'. Arriaca crea cervezas auténticas y originales, elaboradas con paciencia y respeto por el proceso.

Cervezas presentadas:

Arriaca RYE India Pale Lager

Buque insignia: Arriaca IPA.

B&B Craft Beer

Fundación: Valencia, 2011

Filosofía: Apostamos por la innovación y la calidad. Pioneros en desarrollar un rango de cervezas artesanas sin alcohol y Hard Seltzer en España. En constante desarrollo y creación de nuevas bebidas craft.

Cervezas presentadas:

Lifelines: rapsberry sour ale.

Catharina: sour de frambuesa.

Buque insignia: Sir Beercious IPA y Hoppy Flower Doble Ipa.

MUDITA

Fundación: Zumárraga / Fabricada en Cuenca, 2021

Filosofía: Cerveza artesanal, con corazón y 100% natural, con un modelo sostenible y de economía solidaria, porque “cuando podemos ser felices por las alegrías que otros sienten, se llama mudita”.

Cerveza presentada:

Weiss (en formato barril)

Buque insignia: **Mudita Lager**

Cervezania (Albero)

Fundación: Sevilla, 2013

Filosofía: La primera artesana de Sevilla. En Cervezas Albero desarrollamos cervezas de calidad pensadas para satisfacer los paladares más exigentes.

Cervezas presentadas:

Albero Plis: Pilsen Lager

Albero Doble: Maibock

Albero IPA

Buque insignia: **Albero PILS**

Cerveza Domus

Fundación: Toledo, 2007

Filosofía: Cervezas originales y personales, pero muy enfocadas a que puedan gustar a todos los públicos. La cerveza de Toledo para todo el mundo.

Cervezas presentadas:

Domus Aurea: Spanish IPA

Domus Summa: Scotch Honey Ale

Domus Toledo: Lager- Helles

Buque insignia: **Domus Aurea**, la primera IPA que se hizo en España.

Tormo

Fundación: Cuenca, 2013

Filosofía: Repartimos felicidad.

Cerveza presentada:

Cerveza de Bourbon

Buque insignia: **Pale Ale**

Dawat

Fundación: Cuenca, 2012

Filosofía: Esforzarnos día a día por hacer buena cerveza.

Cervezas presentadas:

Dawat 5: Pilsen

Lager 25°: Pale Lager

Dry Stout: Imperial Stout

Buque insignia: **18/41**, la cerveza artesana nacional con mayor graduación alcohólica: 18.41%

Brønher

Fundación: Cuenca, 2013

Filosofía: Alternative beers

Cerveza presentada:

Brønher heart of still: OAK whiskey strong lager

Buque insignia: Brønher the hop clan in the highmalts, wee heavy



Cultura y divulgación cervecera

En el “Aula de cultura cervecera” habilitada en el epicentro del recinto como espacio del conocimiento, tuvieron lugar enriquecedoras actividades con una programación continuada de charlas, catas y talleres cuyo objetivo principal es la divulgación de cultura cervecera durante los tres días del festival, todas ellas vinculadas con la popular bebida y con gran éxito de aforo.

“tenemos un sector muy potente, muy variado y de **gran calidad**”.





Actividades

Fueron las propias marcas expositoras las encargadas de exponer al beerlover temas tan diversos como: El lúpulo, aplicaciones y resultados en la cerveza; Cata de cervezas y la historia de sus variedades, Historia y evolución de la cerveza de barril, La sostenibilidad de la industria cervecera, La lata como envase sostenible de nuestra cerveza, o Las cervezas de primavera e Historia de la cerveza en España.

Otras charlas versaron sobre los títulos La cerveza es para todos: cervezas sin gluten; Las familias de la cerveza: lagers, ale y espontánea; Brewpubs, otra manera de disfrutar la cerveza; Levaduras, la magia de la cerveza; y La malta, los cimientos de la cerveza.

También hubo talleres como el Taller de proceso cervecero y cata de mostos y catas maridadas tal que Maridaje con Cerveza, Nueva Oportunidad Gastronómica, Cervezas negras maridadas con chocolates e Historia, evolución y maridajes de estilos cerveceros..



El lúpulo, aplicaciones y resultados en nuestra cerveza

Basqueland Brewing ha sido galardonada en numerosas ocasiones por su manejo en las distintas elaboraciones de cada estilo, lógico, porque tiene un equipo de cerveceros provenientes de grandes firmas que saben tanto que se ahorran la investigación porque son capaces de cambiar la receta sobre la marcha. Precisamente, la cerveza Dream Team que dio a catar es un homenaje a los trabajadores de su fábrica en Hernani.

Kevin Patricio, cofounder and CEO de Basqueland: “no ponemos más la medida de IBUS en nuestras latas porque la gente se puede hacer una idea falsa, dado que influyen otros factores que pueden darle matices dulzones y cambian cómo se percibe el amargor”.



Cata de diferentes cervezas y la historia de sus variedades

Lucía Pardo, Beer Sommelier de Estrella Damm, explicaba que en su cervecería pretenden abrir las puertas al consumidor, enfocarlas a la gastronomía, por eso siempre intentan recomendar los maridajes de cada una de ellas y colaborar con chefs porque aportan ese punto de innovación y nos permiten hacer elaboraciones originales. Por eso presentó Inedit blend, de los hermanos Adriá; Duet, con los Roca; y Complot, de lúpulos locales.

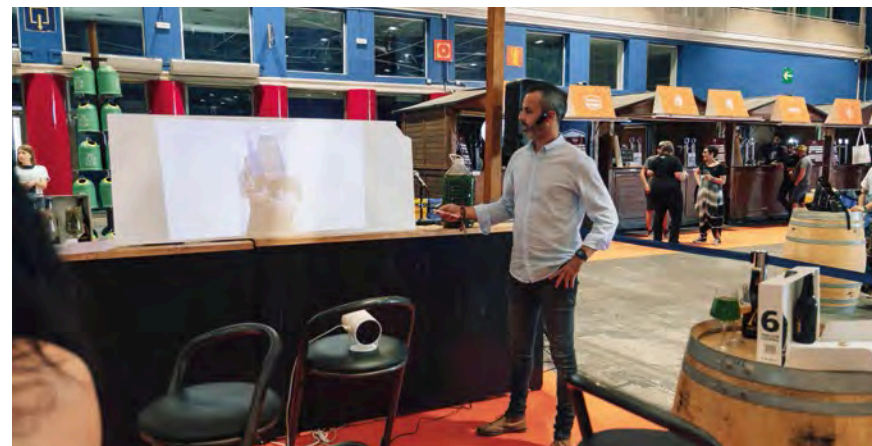
Lucía Pardo, Beer Sommelier de Damm: “Los chefs tienen una idea en su cabeza y nosotros lo que hacemos es abrirles las puertas de nuestra casa, de nuestra fábrica, estamos encantados de trabajar con ellos”.



Historia y evolución de la cerveza de barril

Heineken España ofreció un paseo desde los orígenes de la cerveza embarrilada hasta las nuevas tendencias e innovaciones. Pero la conclusión de su responsable de desarrollo de barril es que parece que, para la caña perfecta, la clave sea el tiraje, pero va desde que el maestro cervecero comienza a fabricarla y depende de: dónde el bar la almacena, la vajilla, el abrillantador, que no se cargue el carbónico; o la actitud al servirte, por ejemplo, una Águila sin filtrar.

Fernando Lozano, de Heineken España: “el barril o tonel ha sido un elemento de almacenaje de muchas cosas, hasta que se empezó a meter cerveza para protegerla de la luz y del oxígeno y para mantener su equilibrio”.



La sostenibilidad de la industria cervecera Biofilter y la importancia de cuidar el entorno.

Cátedra Beer ha aplicado en su fábrica Cátedra BioFilter, una tecnología propia en colaboración con la Universidad de Murcia donde utilizan microalgas para eliminar la emisión de CO2 del proceso de elaboración de la cerveza y lo convierte en oxígeno y fitoplacton para animales marinos. Algo que recomienda a las demás cerveceras porque hoy, empresarialmente, apostar por el medioambiente trae también reconocimientos, premios, entrevistas, etc.

Eduardo Cano, fundador: “el cuidado del medioambiente no tiene por qué suponer un coste para la empresa ni un sobrepeso para el consumidor, que gusta del producto sostenible pero no está dispuesto a pagar por él”.







Proceso cervecero y cata de mostos.

En este interesante taller de Cerveza la Cibeles, Vicente Álvarez de Haro, responsable de Marketing, y Alberto Calabrese, maestro cervecero, demostraron que la cerveza es un alimento, una fuente de nutrientes y de vitaminas gracias a sus cuatro ingredientes principales, que los asistentes pudieron probar en distintos estadios del mosto, desde el primero, al mosto lupulizado, pasando por la cerveza fermentada hasta la acabada, que era una IPA.

Vicente Álvarez de Haro: “Allí donde había cultivos los cereales acababan siendo bebidas fermentadas, ya sea arroz, cebada, maíz, trigo, sorgo o mijo. La cerveza no se tomaba como bebida sino como alimento”.

La lata como envase sostenible de nuestra cerveza.

Compañía Cervesera del Montseny, con Xavi Pereira como portavoz, hizo una amena charla sobre la sostenibilidad de lata y su idoneidad como solución de envasado que sorprendió a los presentes mientras se tomaban su IPA Montseny y Engorile. Su argumento se basa en que el coste para reciclar una botella a nivel energético es mucho mayor que una lata, así como el transporte y el combustible que hay que gastar. También animó a tirarlas siempre en un punto de reciclaje.

Eduardo Cano, fundador: “Desde aquellas latas oxidadas de antaño, que no tienen nada que ver con las que envasamos ahora nuestras cervezas, han evolucionado a formatos sostenibles que pesan casi la mitad que una botella”





Cervezas y sus momentos

Cervezas Península fue representada por su fundador, Román Jové, que repasó estilos cerveceros y los momentos más adecuados para disfrutar de ellos. Fue una charla totalmente práctica pues los registrados pudieron catar una Golden Lager, una Berry Owe que abre el apetito, la Gose que, con bravas, va genial; Greetings from Madrid creada para celebrar el día de San Isidro y Echegaray en barrica de brandy en una romántica botella lacrada, maridable con quesos.

Román Jové: “Casi todo el mundo, cuando le preguntas cuál es su cerveza favorita, te puede decir dónde la consumió, con quién y cuál es su recuerdo, y eso es lo más bonito que te da la cerveza”.



Cervezas negras maridadas con chocolates

Cristina Fernández, de Cerveces Espiga, cuenta que empezó siendo una cervecera pequeña que ahora tiene unos 15 trabajadores. Enamoró a los presentes con una Porter con chocolate a la sal, una Dark Way Imperial stout con chocolate con almendras y naranja, una 7 malts Pastry con chocolate amargo para que pase mejor el dulzor. es más pesada, más densa, un postre en sí mismo. Un viaje por el mundo de los sabores torrefactos y el contraste entre dulces y amargos.

Cristina Fernández: “la Porter es una cerveza inglesa que se inventó porque los porteadores eran los transportistas y necesitaban una cerveza con más cuerpo y energía pero sin demasiado alcohol”.





Historia de la cerveza en España.

Desde los pioneros hasta la revolución artesana.

Guillermo Forn, de Ámbar, ofreciendo para catar una Alkimia by Jordi Vilà, hizo un recorrido por las cerveceras españolas, desde Moritz, pasando por Damm, Estrella Galicia y La Zaragozana, hasta Mahou. Aseguró que “España siempre ha sido un país más de vinos, por el terruño, el clima y la historia, que viene del imperio romano, mientras la cerveza era de los bávaros, porque hay que enfriar la cerveza en un momento de su elaboración, entonces era más fácil hacerla en países de hielo, de climas fríos”.

Guillermo Forn: “la revolución industrial empieza al haber tecnología porque permite hacer innovaciones. Las cerveceras históricas siempre han tenido una fábrica de hielo porque era fundamental”



La malta, los cimientos de la cerveza.

En Maltman Brewing apuestan por cervezas claramente maltosas porque su fundador, Bob Maltman, considera que hay tantos colores y matices que puedes sacar solo de la malta, de vainilla, café, chocolate o caramelo, que no necesita añadir otros ingredientes. En la cata, ofreció un viaje a través de campos, malterías y salas de cocción hasta llegar a una cerveza con perfiles a malta muy marcados, como la Barley Wine nº1, vino de cerveza, con sabor a galleta, dulce.

Bob Maltman: “yo no sigo estilos en general, hago lo que yo quiero, mezclo los sabores que quiero, así que lo que yo hago hay que ponerlo en una caja aparte”



Presentación de Pink Boots, el proyecto de las mujeres cerveceras

Carolina Simal, presidenta de Pink Boots society y Elisa Sánchez, coordinadora de Collaboration Brewday, explicaron el proyecto Pink Boots, una asociación sin ánimo de lucro que nace en 2008 al observar una carencia de participación de la mujer en el sector cervecero, con la intención de inspirar a otras mujeres, para que quieran participar en este sector, alentándoles a crecer y a ser más profesionales mediante la formación. Más de 300 mujeres a nivel internacional de todas las disciplinas.



Carolina Simal: “Pink Boots no es un nombre casual, proviene de las siglas en inglés Passion, Integridy, Networking, Knowledge, Beer and brewer, Opportunity, Open exchanging, Tips and Success”.



Cata maridaje con cerveza. Nueva oportunidad gastronómica.

Estrella Galicia mandó a Carlos Águila para hacer una experiencia inmersiva de maridaje de cervezas con cinco platos, partiendo de que tiene que haber equilibrio entre la comida y la bebida: Estrella Galicia Irish Red Ale con setas en su jugo y mole con tierra de aceituna negra y papada; Deep beer, la Estrella del Camino, con croissant de atún; mejillón en escabeche con Black Coupage o queso Sabel con Red Vintage. Propuso trabajar con sumilleres, que son los que ofrecen el producto.

Carlos Águila: “todas las marcas cuando queremos promover la gastronomía unida a la cerveza, tiramos de chefs famosos, pero luego vas a sus restaurantes y solo tienen vinos”.







La cerveza es para todos. Cervezas sin gluten.

Eneko Ungil, de Cervezas Boga, ofreció una charla sobre cervezas destinadas a personas a quienes se les diagnostica una alergia directa al gluten o tienen cierta intolerancia. Pero hay otros consumidores que se han pasado directamente por consejo o por convicción a una dieta sin gluten y otros que están acompañando a su pareja en esa dieta o en ese modo de entender la comida gluten free. Sobre todo, que nadie descarte una cerveza por no tener gluten.

“Si no te gusta una cerveza sin gluten, no es porque le falte algo, sino que no te gusta esa receta, porque organolépticamente no nos va a afectar para nada”.



Introducción al beerpairing. Maridaje molecular.

Juanmi López, de Mahou-San Miguel, explicó qué puede aportar la ciencia al arte maridar. El maridaje molecular suena a química pero consiste en aprovechar que los matices se pueden desglosar, que puede oler a café pero luego hay tostado, vainilla, especias, otros matices concretos distinguibles, igual que en el chocolate. En la segunda fase, busca alimentos adecuados a ese primer ingrediente, que contienen ese tipo de matices y con eso se elabora un menú monoproducto o multiproducto.

Juanmi López: “hay un montón de sensaciones que tenéis que empezar a rescatar de vuestra vida, p.e. aquel rincón de pequeños en el que aparecéis de repente porque os lo trae el olor”.



Historia, evolución y maridajes de estilos cerveceros.

La cervecera toledana La Sagra ofreció una charla acompañada de dos degustaciones para los asistentes para demostrarles cómo son sus estilos cerveceros, su historia y evolución con sugerencias de maridaje que pueden acompañar a cada estilo. La Sagra Flanders es una blanca de trigo inspirada en la tradicional receta belga pero con un toque muy suyo y La Criolla es una cerveza roja única gracias a una mezcla muy especial de siete maltas europeas diferentes y lúpulo americano.

Laura Sanz: “Seleccionando lo mejor de cada lugar y reinterpretándolo, así es como nuestros Maestros de la Fusión crean cervezas tan únicas como La Sagra Flanders o la Criolla”.



Las familias de la cerveza. Lagers, ales y espontáneas.

Víctor Cerdán, de Cerveza Almogàver, habló de las tres grandes familias que vienen determinadas por el tipo de fermentación: cervezas de baja fermentación o lager, de alta fermentación o Ales y cervezas de fermentación espontánea y lambic. Las lámbicas tienen DO y solo se pueden fabricar en Bélgica en la zona de Bruselas, concretamente en el valle del río Sena es donde, originariamente, sobre el siglo XIII, comienzan a salir.

Víctor Cerdán: “tienes derecho a elegir, únete a la Beer Democracy”.



Brewpubs, otra manera de disfrutar la cerveza

Cervezas La Virgen contaba que los brewpubs nacen prácticamente al mismo tiempo que la cerveza, ya que en ellos “conviven la zona de fabricación con la zona de degustación de esas mismas cervezas”. Los primeros datan de hace siglos, pero el de La Virgen, que abrió en 2011, fue uno de los primeros de España, justo antes de que se despertara la locura por la cerveza artesana. Desde su fábrica, alimentan tanto al bar que tienen allí mismo como a los taprooms repartidos por todo Madrid.

Txema Vázquez y Javier Muñoz: “no se nos ocurre una decoración mejor para un bar de cervezas que los propios tanques donde se está cocinando y nos permiten servirla extremadamente fresca”.



ECOVIDRIO

ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO

Ecovidrio es el Sistema Colectivo de Responsabilidad Ampliada del Productor (SCRAP) y no tiene ánimo de lucro. Entre otras funciones, se encarga de “movilizar a toda la sociedad a través de campañas de concienciación para que reciclen sus envases de vidrio”.

De ahí el sentido de su presencia en el festival País de Cervezas con varios promotores que hacían encuestas a los asistentes sobre reciclaje y, si acertaban cuatro preguntas, se llevaban un minicontenedor a su casa para reciclar.

Las cuestiones eran: ¿cuántas actividades hay en el aula de cultura cervecera? Más de 20. ¿cuántas cervezas se pueden probar? Unas 200. ¿El cristal es o no es vidrio? No. ¿Cuántas veces se puede reciclar un envase de vidrio? Infinitas.

Otra función de Ecovidrio consiste en “instalar contenedores y gestionar la recogida de los residuos de envases de vidrio, con base a dos modelos de gestión diferentes, que ofrecemos a los entes locales para la recogida de los envases de vidrio”. Por eso estaban en el pabellón 1 de Ifema sus cuatro contenedores para poder echar los envases de los botellines que, además, servían de asiento para los visitantes más cansados.



La gastronomía, vinculada a la cerveza

La Zona Gastro fue inaugurada con un generoso stand con la cecina y los quesos pensados para maridar con cervezas del bar Fogg, donde José y Marisol, como se les conoce, llevan 12 años, dándole la misma importancia al queso que a la cerveza en la calle Moratín de Madrid. En País de cervezas presentaron los siguientes quesos, que sugieren con estos estilos de cervezas:

El de cabra con cenizas de Río Vero de Huesca y el queso trufado también de cabra de Toledo, de Umbría de los Charcos, maridan con una cerveza ácida porque te limpia la grasa, por ejemplo, una sour con fruta.

El Ahumado de vaca de la Pasiega, en Cantabria, armoniza con una Rauchbier para jugar con el humo.





El Azul de Mazuelo de Toledo pega con una stout con notas de café y chocolate.

El manchego de Pérez Arquero de Toledo, que fue elegido por Joan Roca para la cena de los Óscar de 2022 es tan potente que va bien con una lager, para que no lo eclipse.

Y la cecina de León de El Castro es idónea con una cerveza negra.

Durante los tres días, los asistentes dispusieron de un par de food trucks con una oferta de street food seleccionada para maridar con diferentes estilos.



Música, maestro

El festival País de Cervezas tenía que estar ambientado con una música que amenizara las tres jornadas y nadie mejor que los músicos de Mississippi Dixie Jazz, una banda de dixieland que recrea los sonidos de los orígenes del jazz tradicional en Nueva Orleans. A través de un repertorio muy representativo, los intérpretes de esta estupenda agrupación hicieron bailar a grandes y pequeños que correteaban por el pabellón recreando y reproduciendo fielmente la mezcla de culturas que dio lugar a este peculiar estilo del jazz.

Una orquesta de lo más divertida y animada que se paseó de stand en stand y de rincón en rincón con sus instrumentos.



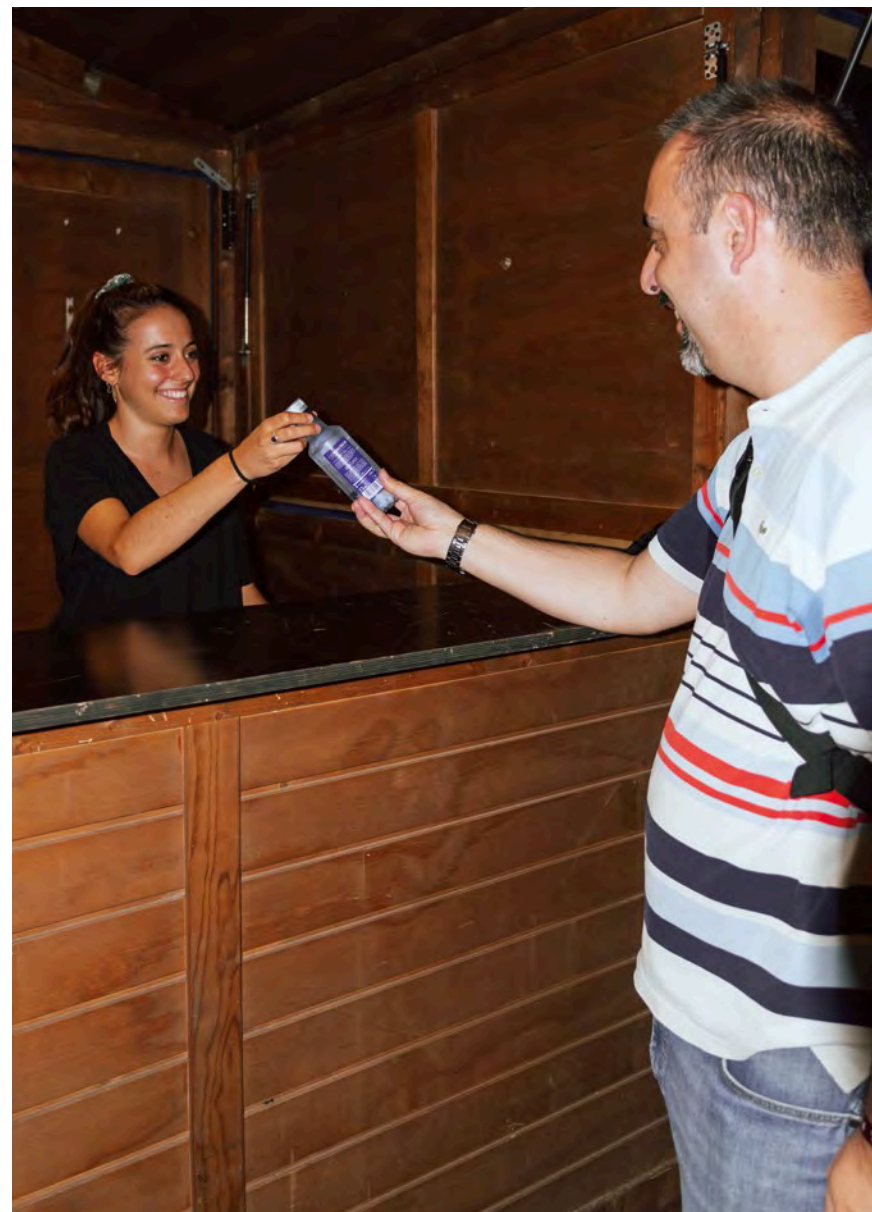




Bar de aguas

Cabreiroa, de Galicia; Solans de Cabra, en la serranía de Cuenca; Fuente Liviana, también de Cuenca; y Lunares, de Jaraba, Aragón; estas fueron las marcas de aguas minerales encargadas de saciar la sed de los asistentes para poder contrastar con la cerveza.

Y es que, aunque está se componga básicamente de agua con cebada y lúpulo, no deja de llevar cierta graduación alcohólica. Por eso, los organizadores de País de Cervezas aconsejan tomarla con moderación e ir rehidratando el cuerpo con agua en su más pura esencia, especialmente cuando hace calor, como fue el caso a finales de mayo durante el festival.





Ecoembes

Es la organización sin ánimo de lucro que cuida del medioambiente a través del reciclaje y el ecodiseño de los envases domésticos ligeros en España.

En País de Cervezas pusieron contenedores amarillos para botellas como las del agua y envases de plástico, envases metálicos y briks. Y contenedores azules que están destinados solo al papel y al cartón.

Conclusiones

Sí, somos un país de cervezas

Lo confirmó Begoña Villacís, la vicealcaldesa de la ciudad de las cañas y, según sus propias palabras, donde mejor se tiran las cañas. Un debate que se amplió en el aula de formación donde se concluyó que depende de otros factores, no solo de la aptitud del camarero, sino del propio maestro cervecero desde que piensa qué cerveza quiere crear, pasando por las condiciones en las que almacena, mantiene y sirve la cerveza el bar.





Transversal y democrática

Dentro de la transversalidad del consumo para todas las personas mayores de 18 años, con cervezas aptas para todos los paladares, preferencias, bolsillos y edades, necesidades, también hubo referencias de cervezas SIN alcohol, para el público que no podía o que deseaba optar por este estilo alcohol free, a pesar de la baja graduación de una cerveza normal; e incluso había algunas sin gluten.

El género no importa

Según la media de la asistencia, la cerveza volvió a erigirse como una bebida que no entiende de géneros, dado que es consumida en el 53% de los casos por hombres y, en el 47%, por mujeres, un porcentaje que, más o menos, quedó reforzado con la presencia de muchas mujeres en el evento.



Procedencia de allende los mares

La cerveza tampoco entiende de geografía, puesto que la penetración de consumo es similar en todas las comunidades autónomas y llegaron visitantes hasta de Italia, Argentina o Venezuela; ni de clases, ya que los “cerveceros” presentan el mismo perfil socioeconómico que la población general y eran de lo más asequible tanto la entrada general con derecho a una copa y una consumición, como las fichas para probar otras variedades y los precios de las ponencias, talleres y catas.





La formación es un gran atractivo

El conocimiento es lo que más mueve a los consumidores de cerveza, pues todas las charlas del Aula de cultura cervecera completaron el aforo e incluso hubo personas que no podían catar pero escuchaban desde fuera con interés a los ponentes.

A nivel organizativo, el festival funcionó como un reloj gracias a la experiencia en la organización de la empresa Beer Events, y la Asociación de Cerveceros de España, que, en los días posteriores, celebraba el Brewers Forum y la European Brewery Convention en el mismo IFEMA en el marco de su centenario.

Circunstancia que propició que se celebrara País de Cervezas en el pabellón 1 y que sus expertos se sumaran a debatir sobre el estado actual y el futuro de la industria cervecera en un ambiente más distendido durante el fin de semana.









Madrid - Mayo 2022



Madrid - Mayo 2022