Las cifras de consumo y la apertura de nuevas fábricas indican que la cerveza es una tendencia al alza

El consumo de cerveza en España experimenta un crecimiento progresivo. Así lo indican los datos que la asociación Cerveceros de España proporciona en su último informe sectorial. Desde 2013, el consumo de cerveza en España aumenta cada año. Las ventas también se han incrementado a la par. En 2017, las compañías cerveceras vendieron un 3,8% más que en 2016. Cada año aparecen más micro cerveceras. Este fenómeno puede llevar a una dicotomía entre la cerveza artesanal y la cerveza industrial

En España operan seis grandes grupos cerveceros: Mahou San Miguel, Heineken España, Damm, Hijos de Rivera, Compañía Cervecera de Canarias y La Zaragozana. El volumen de fabricación de estos seis grupos constituye el 99% de la producción de cerveza en España, según el último informe de Cerveceros de España. Además de comercializar la típica cerveza Lager, estos grupos también exploran las oportunidades del mercado. Es el caso de la Cervecera Independiente, la unidad de nuevos negocios del grupo Mahou San Miguel.

El sector cervecero en España se encuentra en constante evolución. Así lo demuestra el nacimiento de la Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes (AECAI) en 2014, que en la actualidad cuenta con 44 cerveceras asociadas. Por su parte, la AECAI limita la producción de sus miembros a 5 millones de litros anuales, y les exige que sean propietarios de las instalaciones donde elaboran. Tampoco permite el uso de ingredientes distintos de las maltas de cebada y trigo como fuente de almidón; con un margen del 10% sobre la producción total. En cualquier caso, las cerveceras participadas por otras empresas del sector que incumplan estas condiciones no pueden acceder a la AECAI.

La legislación española se adapta a esta realidad cambiante. El Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre define la fabricación artesanal de cerveza como una "elaboración conforme a lo establecido en la presente norma de calidad, mediante un proceso que se desarrolle de forma completa en la misma instalación y en el que la intervención personal constituye el factor predominante, bajo la dirección de un maestro cervecero o artesano con experiencia demostrable y primando en su fabricación el factor humano sobre el mecánico, obteniéndose un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series, siempre y cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía".

En base a estas definiciones, se puede diferenciar entre cerveceros artesanos nómadas que producen en fábricas ajenas y cerveceros artesanos que poseen sus propias instalaciones, así como distinguir también entre cerveceros artesanos independientes y cerveceros artesanos participados por otras empresas. Incluso se puede dividir entre cerveceros artesanos que cultivan sus propias materias primas y aquellos que las adquieren a terceros; o entre cerveceros artesanos que producen con sello ecológico y aquellos que no. En otros países se encuentran además las cervezas trapenses, producidas en monasterios bajo unas condiciones determinadas.

Este nuevo escenario cervecero se caracteriza por la diversidad de negocios, marcas y productos. En consecuencia, aparecen nuevas necesidades en el mercado. Es aquí donde cobra relevancia empresas como InstallBeer, que apuesta por ofrecer un servicio técnico, distribución y venta de material para la dispensación de cerveza; además de cubrir toda la instalación y el funcionamiento de los grifos del Barcelona Beer Festival, el mayor festival de cerveza en España. No cabe duda de que el sector cervecero crece por momentos. El mercado demanda soluciones para afrontar nuevos retos y satisfacer al consumidor.

Datos de contacto:

Cristian Marimon | Installbeer.com

Artículo por David Varela Naranjo

933464656

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Cataluña](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>