

# TENDENCIAS EN ESTILOS DE CERVEZA



Carlos Inaraja Gonzalez  
Director revista CERVEZA Y MALTA  
Motril 19 de mayo de 2018

# LA CERVEZA ES LA 3ª BEBIDA MAS CONSUMIDA DEL MUNDO.



# PERO LA MAS CREATIVA



# Y LO HEMOS CONSEGUIDO EN LOS ULTIMOS 150 AÑOS.



# A finales del siglo XIX cuando PASTEUR descubrió el metabolismo de la levadura y los secretos de la fermentación

Todas las  
cervezas eran  
Ale.

**150 años después** →

El 85% de los 2000  
millones de Hls, son  
LAGER

**Pero en el siglo XXI ha surgido la revolución de  
las Artesanales , que han elevado el valor  
intrínseco de la cerveza gracias a la innovación  
aportada frente a lo existente.**

# CRECIMIENTO Y CONSOLIDACION CERVEZAS ARTESANALES



- 2017 , UNOS DE 250.000 HLS DE CERVEZA ARTESANAL SE HAN ELABORADO EN ESPAÑA POR MAS DE 700 EMPRESAS Y FACTURANDO UNOS 50 MILLONES DE EUROS, FRENTE A LOS 14 MILLONES DEL 2014.
- **SU CRECIMIENTO ES INELUDIBLE, PERO EN EL MUNDO ARTESANAL HAY QUE ESTAR CONTINUAMENTE PREGUNTANDOSE LO SIGUIENTE:**
  - ¿QUE VISIÓN ES LA QUE NOS GUÍA PARA ELABORAR NUESTRAS CERVEZAS?
  - ¿EL CONSUMIDOR SABE LO QUE BEBE Y LO QUE PAGA POR CADA CERVEZA?
  - ¿ESTAMOS TOMANDO MEDIDAS PARA AJUSTAR NUESTROS COSTES DE PRODUCCION Y DE DISTRIBUCIÓN?



# QUE VISIÓN NOS GUIA PARA ELABORAR NUESTRAS CERVEZAS

- **LA DEL PRODUCTOR Y SOCIOS DE LA CERVECERIA.**
  - ¿COMO ES EL CERVECERO? , TRADICIONAL / INNOVADOR / RADICAL.
    - SIEMPRE TENTADO A ELABORAR LA CERVEZA QUE LE GUSTE.
  - ¿COMO SON LOS SOCIOS ? , TRADICIONALES / INNOVADORES / RADICALES.
    - SIEMPRE ORIENTADOS AL CONTROL DE COSTES.
- **LA QUE NOS PIDE EL DISTRIBUIDOR**
  - LA QUE MAS FACIL VENDE
  - LA QUE NOS DEJA MAS CONTRIBUCIÓN.
  - LA QUE COMPLEMENTA EL PORTFOLIO DEL DISTRIBUIDOR
- **LA QUE DEMANDA EL CONSUMIDOR**
  - EL CONSUMIDOR ESTA AFICIONADO A SU CERVEZA TRADICIONAL.
  - HACEMOS UNA CERVEZA SIMILAR PERO MEJORADA DE LA CERVEZA TRADICIONAL IMPERANTE EN LA ZONA.
  - NOS ADAPTAMOS A LAS PETICIONES DE NUESTROS CLIENTES DE EXPORTACION.



# EL CONSUMIDOR SABE LO QUE BEBE Y LO QUE PAGA POR SU CERVEZA

- DAMOS CURSOS FORMATIVOS CONTINUOS SOBRE NUESTRAS CERVEZAS EN DIFERENTES FOROS.
- ESTAMOS PRESENTES DE FORMA CONTINUA EN CATAS DEGUSTATIVAS DE NUESTRAS CERVEZAS
- COLABORAMOS CONTINUAMENTE CON PROVEEDORES LOCALES U ORGANIZACIONES SOCIALES LOCALES O REGIONALES.
- PRESENTAMOS HABITUALMENTE NUESTRAS CERVEZAS A CONCURSOS NACIONALES Y/O INTERNACIONALES.
- ESTAMOS PRESENTES CON FOLLETOS Y/O PUBLICIDAD EN MEDIOS ASEQUIBLES A NUESTROS COSTES.
- TENEMOS PRESENCIA ACTUALIZADA EN REDES SOCIALES Y ESCUCHAMOS A NUESTROS CONSUMIDORES.



# TOMAMOS MEDIDAS PARA REDUCIR NUESTROS COSTES DE PRODUCCION Y DISTRIBUCION

- TENEMOS IDENTIFICADOS LOS COSTES DE PRODUCCION Y ENVASADO DE CADA CERVEZA.
  - UTILIZAMOS MATERIAS PRIMAS LOCALES EN NUESTRA PRODUCCION.
- TENEMOS IDENTIFICADOS LOS COSTES DE DISTRIBUCION DE CADA CERVEZA.
  - SABEMOS SI NOS INTERESA DISTRIBUIRLA EN BARRIL, BOTELLA, LATA.
- COLABORAMOS CON OTRAS CERVECERIAS PARA REALIZAR COMPRAS CENTRALIZADAS DE MATERIAS PRIMAS.
- DAMOS IMPORTANCIA AL ALMACENAMIENTO, FRESCURA Y SERVICIO DE NUESTRAS CERVEZAS.



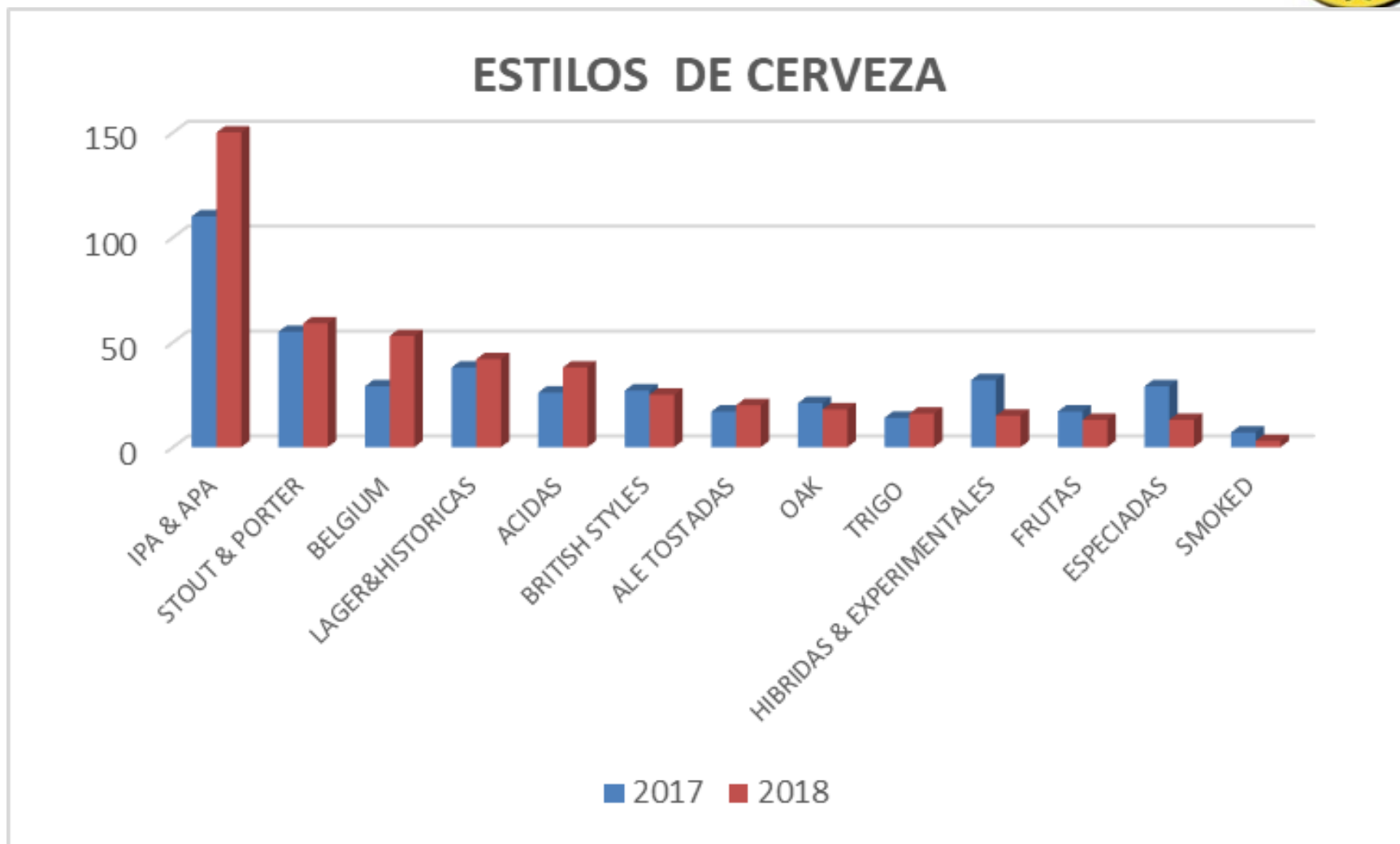


# TENDENCIAS EN ESTILOS DE CERVEZA

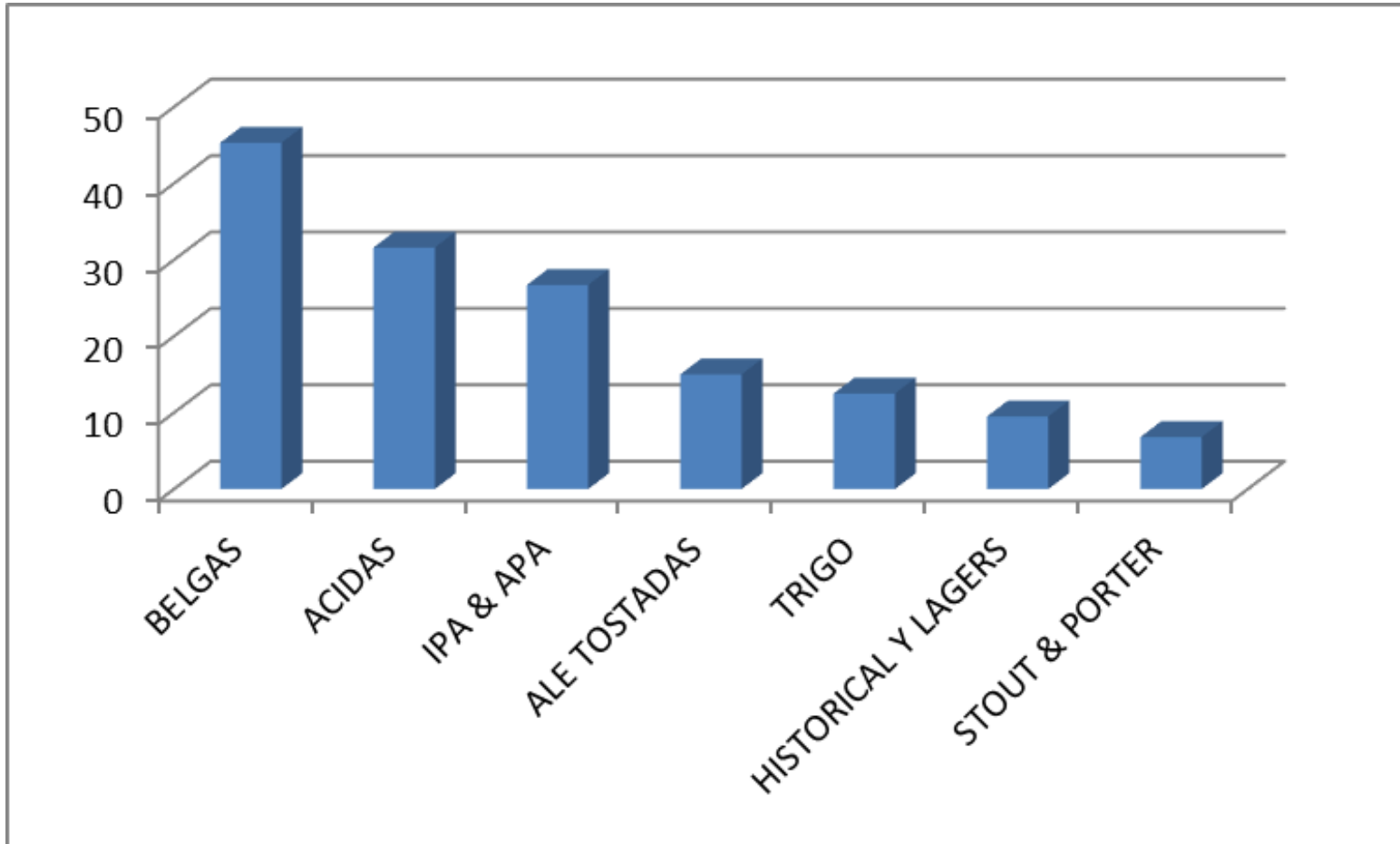
- BARCELONA BEER FESTIVAL ES EL EVENTO DE CERVEZA ARTESANAL MAS IMPORTANTE DE ESPAÑA CON REPERCUSION INTERNACIONAL.
- ES UN PERFECTO INDICADOR DE HACIA DONDE SE DIRIJE LA TENDENCIA EN LA ELABORACION DE CERVEZAS.
- ES UN ESCAPARATE DONDE SE PUEDEN DEGUSTAR MAS DE 400 CERVEZAS DIFERENTES.
- EVALUA LAS CERVEZAS DENTRO DE LOS ESTILOS DESCRITOS EN EL BJCP (BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM).
- ESTE PROGRAMA DE EVALUACION DE CERVEZAS DENTRO DE LOS ESTILOS ES EL MAS UTILIZADO A NIVEL MUNDIAL, EN TODOS LOS ENCUENTROS CERVECEROS.



# ESTILOS PRESENTADOS EN BBF 2017-8



# ESTILOS QUE MAS SUBEN 2018-7 EN %





## CERVEZAS BELGAS 24A 24B 24C

- **24 A WITBIER** , ALE TRIGO REFRESCANTE, MALTOSIDAD DULCE (MIEL, VAINILLA) FOTOSIDAD CITRICA ANARANJADA. FINAL SECO LIGERAMENTE ACIDO Y SABOR PAN DE TRIGO. SABORES HERBALES CILANTRO SUTILES. AMARGOR MUY BAJO Y EL DE LA PIEL DE NARANJA NO DEBE ESTAR PRESENTE. TURBIDEZ POR RIGO SINMALTEAR 50%, EL RESTO MALTA PILSEN Y AVENA (5-10%). 48/14/5 . HOERGAARDEN WIT.
- **24B BELGIAN PALE ALE** , CARÁCTER MALTOSO, BIZCOCHO, NUEZ, DULCE, POCO AMARGAS, ALCOHOL RESTRINGIDO (SIN AZUCAR) , AROMA FRUTAL Y FENOLICO CONTROLADO, COLOR AMBAR A COBRIZO (MALTA MUNICH Y VIENA), CUERPO LIGERO A MEDIO Y REGUSTO SECO Y AMARGO FINAL (LUPULOS CENTRO EUROPEOS NOBLES). SIMILAR A LAS BITTER INGLESAS PEO MAS AROMÁTICAS. 50/25/5,2. KONINGCK, PALM VS JUPILER.
- **25A STRONG ALE**, COLOR DORADO CON AROMAS FRUTALES Y ESPECIADOS UN POCO FENOLES,DE LA LEVADURA ,UN POCO DE SABOR A MALTA DULCE Y FINAL MUY SECO CON Matices CITRICOS, Y UN POCO DE ALCOHOL. LUPULO PARA BALANCEAR. AFFLIGEM BLONDE, GRIMBERGER BLONDE, 15/22/7



## CERVEZAS BELGAS 25C 26A 26B 26C

- **25C BELGIAN GOLDEN STRONG ALE**, MUY SECA CON AROMAS COMPLEJO FRUTALES A PERA ,MANZANA, Y FLORALES DEL LUPULO , Y FENOLICOS DE LA LEVADURA.REGUSTO SECO Y MODERADAMENTE AMARGO. SUELEN TENER DENOMINACION DE DIABLO(DUVEL), JUDAS, DELLIRIUM TREMENS. 72/30/9
- **26A TRAPPIST SINGLE**, PALIDA, AMARGA, MUY CARBONATADA, Y ATENUADA. AROMAS FRUTALES ESPECIADOS Y FENOLICOS.(LEVADURA TRAPENSE), LUPULO SAAZ, Y MODERADA EN ALCOHOL. 50/35/5,5.
- **26B BELGIAN DUBBEL**, TRAPENSE COLOR COBRIZO MALTOSA, ESTERES A FRUTAS OSCURAS Y SECAS, PASAS Y CIRUELAS, Matices a CARAMELO. ALCOHOL NUNCA CALIENTE O SOLVENTE.BAJO SABOR A LUPULO. 62/20/7. AFFLIGEM DUBBEL, LA TRAPE DUBBEL.
- **26C BELGIAN TRIPLE**. ALE ESPECIADA, DORADA, SECA , SABOR SUTILA MALTA AMARGOR FIRME, AROMAS FRUTALES CITRICOS Y PLATANO Y DE ALCOHOL MODERADOS, DENTRO DEL BALANCE GENERAL. REGUSTO AMARGO SEGUIDO DE AROMAS DE LEVADURA ESPECIADA Y FRUTAL.REFERMENTADA EN BOTELLA. 80/30/9



# CERVEZAS ALE ACIDAS EUROPEAS

**23 A BERLINER WEISSE**, TRIGO REFRESCANTE, ACIDEZ LACTICA LIMPIA FRUTAL (LIMON, MANZANA ACIDA), LIGERO SABOR A MASA DE PAN, BRETT MUY RESTRINGIDO , AMARGOR Y ALCOHOL RESTRINGIDO, AROMATIZADA CON FRUTAS.MUY CARBONATADA. CHAMPAGNE DEL NORTE. 30/5/3,3

**23D. LAMBIC.**- TRIGO SIN MALTEAR, LUPULO ENVEJECIDO, DONDE LA ACIDEZ TOMA EL LUGAR DEL AMARGOR, LIGERAMENTE FUNKY ,FERMENTACION ESPONTANEA, ENVEJECIDAS EN BARRICAS MINIMO 6 MESES. SE PUEDEN SABORIZAR CON FRUTA NATURAL. HACEN BLENDING DE BARRICAS JOVENES Y VIEJAS.

GUEUZE , MEZCLA LAMBIC JOVENES Y VIEJAS. ; FARO ; FRUTAS, FRAMBUESA, CEREZA, MELOCOTON, PLATANO... LAS VERSIONES TRADICIONALES DESDE BARRICA DESCARBONATADAS, LAS EMBOTELLADAS NO.

**28. AMERICAN WILD ALE**, SON MEZCLAS DE SACH-BRET-LACTO-PEDIO EN LA FERMENTACION, AROMAS FRUTALES TROPICALES CITRICAS, LIGERO FUNKY AROMA MUY SECAS, Y ACIDA, PERO NO LACTICA NI ACETICA. MENOS AGRIA E INTENSA QUE LAS BELGIAN WILD ALES. PUEDEN INCORPORAR FRUTAS Y ENVEJECER EN BARRICAS.

# CERVEZAS APA, IPA, DIPAS, nº 21A 21B 22A BJCP



**NO CESAN DE INNOVAR EN ESTE ESTILO QUE SE HA SALIDO DE SUS ORÍGENES E INVADEN LOS OTROS APORTANDO AROMAS A LÚPULO SOBRE CUALQUIER CUERPO, SABOR, ALCOHOL , PREPONDERANTE EN OTROS ESTILOS. NO ACEPTAN EN ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS.**

**WHITE IPA**

**BLACK IPA, IMPERIAL BLACK IPA.**

**RED IPA.**

**SESSION IPA CON PÉTALOS DE ROSA.**

**RYE IPA.**

**DIPA (IMPERIAL IPA).**

**BELGIAN IPA , STRONG BELGIAN ALE IPA CON JENGIBRE.**

**BOHEMIAN IPA.**

**GRAPE IPA.**

**NEIPA.**





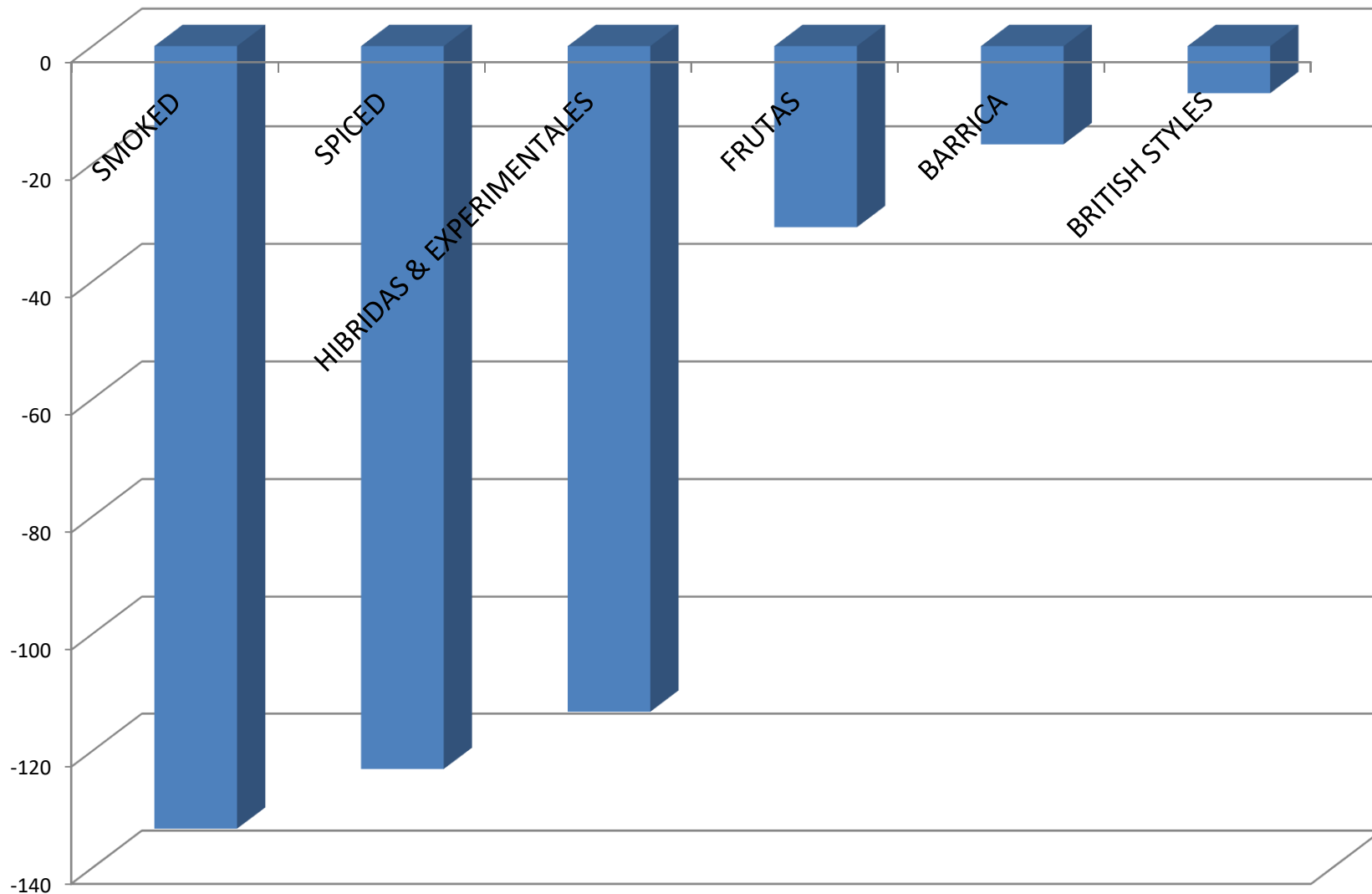
## CERVEZAS TOSTADAS 24A 24B 24C

- **5B KÖLSCH**, PALIDA A DORADA CLARA ,LIMPIA, FRESCA, BALANCEADA FRUTAS , CUERPO Y LUPULO, FINAL SECO, ALE CON LAGERING, 48/24/4,8
- **13B BROWN ALE INGLESA**, CERVEZA MARRON, AROMAS A CAMELO, TOFFE , NUEZ, LIGERO A CHOCOLATE, CON AROMA A LUPULO Y FRUTAL PRESENTE PERO SIN DESTACAR. MALTAS PILSEN, CARMELO, CHOCOLATE (COLOR Y CARÁCTER A NUEZ).42/25/4,8
- **19C AMERICAN BROWN ALE**, MAS MALTOSA, Y AROMAS A LUPULOS CITRICOS AMERICANOS, MAS CUERPO , Y MAS INTENSA EN SABOR A NUEZ Y CHOCOLATE QUE SUS VERSIONES INGLESAS.52/25/5,5





# ESTILOS QUE MAS BAJAN 2018-7 EN %



# TENDENCIAS EN ESTILOS DE CERVEZAS

## RECOMENDACIONES



- CONOCE AL CERVECERO MAS FUERTE EN TU MERCADO.
  - NO INFRAVALORES A LAS CERVECERIAS TRADICIONALES .
  - HAZ UNA CERVEZA QUE SE VENDA MUY BIEN QUE COMPITA CON ELLOS.
  - COMUNICA CON CLARIDAD Y CONVENCIMIENTO PORQUE ES MEJOR SEGÚN TU CRITERIO.
- ELABORA CERVEZAS INNOVADORAS CONTINUAMENTE EN PEQUEÑOS LOTES Y PRESENTALAS A CONCURSOS PARA CREARTE UN NOMBRE DENTRO DEL SECTOR .
  - SINO TIENES EXPERIENCIA SUFICIENTE, COLABORA CON OTROS CERVECEROS O CON CERVECEROS NOMADAS.
- CONTROLA TUS COSTES DE PRODUCCION Y DISTRIBUCION.
  - SIEMPRE QUE SE PUEDA VENDE EN TU PROPIA FABRICA O BAR EXCLUSIVO DONDE ADEMAS EL SERVICIO EXCELENTE ESTE GARANTIZADO.

# TENDENCIAS EN ESTILOS DE CERVEZAS

## RECOMENDACIONES



- SIEMPRE TIENES QUE TENER SU SESSION IPA.
- CERVEZA TOSTADA, TIPO RED ALE , KÖLSCH , BROWN ALE SON CERVEZAS MUY ACEPTADAS POR TODOS LOS CONSUMIDORES.
- EXPLORA EL MUNDO DE LAS CERVEZAS STOUT Y/O PORTER , ACIDAS, CON O SIN FRUTAS Y ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS DE VINO O DE LICORES.
- CERVEZAS DE VERANO MUY REFRESCANTES.
  - TRIGO BELGA, CILANTRO, NARANJA.
  - BERLINER WEISSE CON ADICION DE FRUTAS O EN EL MOMENTO DEL SERVICIO.
  - TRIGO CON KOMBUCHA DE FRUTAS (TE ROJO FERMENTADO).
- ELABORA CERVEZAS INNOVADORAS CONTINUAMENTE EN PEQUEÑOS LOTES Y PRESENTALAS A CONCURSOS PARA CREARTE UN NOMBRE DENTRO DEL SECTOR .
  - SINO TIENES EXPERIENCIA SUFICIENTE, COLABORA CON OTROS CERVECEROS O CON CERVECEROS NOMADAS.
  - HUYE DE LAS CERVEZAS EXTREMAS , NO ESTA PREPARADO EL CONSUMIDOR ESPAÑOL.
- SIEMPRE QUE SE PUEDA VENDE EN TU PROPIA FABRICA O BAR EXCLUSIVO DONDE EL SERVICIO EXCELENTE ESTE GARANTIZADO.



ENTRA EN [WWW.AETCM.ES](http://WWW.AETCM.ES) Y COLOCA EL LOGO DE TU CERVECERIA  
Y UNA SUSCRIPCION ANUAL DE LA REVISTA CERVEZA Y MALTA .  
[CARLOS.INARAJA@AETCM.ES](mailto:CARLOS.INARAJA@AETCM.ES) - 670 539 618

**¡ MUCHAS GRACIAS POR  
SU ATENCION ¡**