

CEBADA CERVECERA EN ESPAÑA

Evolución de la mejora varietal y participación de las entidades que la han hecho posible

Autores: Uldarico García y Consejo Quesada

A comienzos de los años 70, la totalidad de las malterías existentes en España pertenecían a los propios cerveceros. Es decir, la producción de malta estaba integrada en la producción de cerveza, siendo una situación atípica en Europa, donde hacía muchos años que estas actividades eran independientes.

No obstante, no todas las empresas productoras de cervezas tenían malterías. Tal era el caso, por ejemplo, de Estrella de África, Alhambra, Hijos de Rivera y algunas más. Estas cervecerías se veían obligadas a satisfacer sus necesidades de malta comprándola a las que disponían de malterías con exceso de producción.

A partir de 1970 se produjo un rápido incremento en la producción de cervezas, pasando de 12,3 millones de hectolitros hasta 18,6 en 1978 (50 % de incremento de producción en ocho años). Estos incrementos vienen inducidos por los cambios de hábitos de consumo, aumento de población en las grandes ciudades (vida urbana por vida rural), y desarrollo económico (mayor capacidad adquisitiva).

Para responder a esta demanda, la industria cervecera tiene que aumentar su capacidad con fuertes inversiones en sus instalaciones de elaboración y envasado, pero no se incrementa la producción de malta con la construcción de nuevas malterías industriales.

Algunas empresas cerveceras, como La Cruz del Campo y San Miguel, ponen en marcha departamentos agrícolas para el desarrollo de variedades de cebadas propias de la calidad maltera que buscan.

Llega un momento en el que, como consecuencia del incremento de la producción y consumo de cerveza, la producción de malta de los propios grupos cerveceros no puede satisfacer sus necesidades de materia prima. En estas circunstancias, se funda InterMalta en 1977, que inaugura su primera maltería el 7 de julio de 1979.

En 1990 inicia su actividad Cargill S.A., inicialmente con el nombre de Malterías Ibéricas, S.A. con la adquisición de las malterías de El Águila de Villaverde y Albacete.

Nos encontramos ya, pues, ante dos empresas cuyo objeto social es la elaboración de malta, no integradas en los grupos cerveceros.

Durante esta década se comienza en España a introducir el concepto de cebadas con purezas varietales y variedades específicas para maltería (Kym, Union, Beka, etc..), destacando asimismo el gran esfuerzo que realizan La Cruz del Campo y San Miguel, que a través de sus divisiones agrícolas ponen en el mercado variedades de cebadas obtenidas directamente por ellos.

En esta época también se introducen técnicas de análisis rápidos de proteína en cebada que permiten el análisis en recepción y que proporcionan a la industria maltera una excelente herramienta de control.

En 1990 se crea la Fundación Ibercebadas, que pone en marcha una red de ensayos a nivel nacional para el estudio de nuevas variedades de cebada malta, técnicas de cultivos, fechas de siembra, etc....

Como maduración de este proceso de preocupación por la mejora varietal de las cebadas existentes, se constituye a finales de 2001 la Asociación de Malteros de España, que agrupa a todos los productores de malta existentes en nuestro país en ese momento.

Los objetivos de Malteros de España son importantes: favorecer y promover el cultivo de cebada cervecera para la producción de malta, potenciando aquellas variedades de mayor producción que cumplan los requisitos de calidad del sector.

Para ello, incluye entre sus fines la creación, administración y financiación de actividades de I+D, laboratorios, campos de ensayos para cebada y formación profesional, agrícola o social que interesen a la Maltería española con empresas especializadas, institutos de investigación u organismos académicos, mediante la asignación de los fondos necesarios para el desarrollo de dichas actividades.

En esta línea, se han desarrollado diversas actuaciones:

- Se creó y mantiene una Red de Ensayos en la que probar la adecuación de las nuevas variedades de cebada a las características de nuestra agricultura, buscando unos buenos rendimientos agrícolas a costes razonables, facilidad de cultivo y resistencia a enfermedades, al tiempo que se comprueba su buen comportamiento en maltería. Actualmente, la Red de Ensayos realiza anualmente entre 8 / 10 ensayos a nivel nacional en base a 14 variedades con dos testigos que se renuevan cada cierto tiempo.
- Se edita periódicamente una ficha con las variedades preferidas, en observación y en desarrollo, así como unas especificaciones orientativas de calidad, con el fin orientar a los agricultores sobre las necesidades de la industria y las posibles salidas comerciales de sus cosechas. Esta iniciativa ha tenido un gran éxito, ya que permite a los agricultores valorar y planificar con antelación suficiente sus cultivos y los parámetros a cumplir.
- Se han celebrado, en colaboración con la Escuela Superior de Cerveza y Malta, diversos cursos de Identificación Varietal para aportar a proveedores y recepcionistas de materia prima los conocimientos básicos necesarios para una correcta identificación de las distintas variedades de cebada, así como Jornadas Técnicas destinadas a divulgar entre la cadena de valor la importancia de contar con cebadas de calidad.
- Es también destacable la labor realizada para mejorar la integración vertical desde el campo a la industria cervecera, mediante la elaboración e implantación de la Guía de buenas prácticas de almacenamiento y transporte, la Guía de aplicación de sistemas de Trazabilidad para la seguridad alimentaria y buenas prácticas de higiene en la producción, conservación, almacenamiento

y transporte de cereales destinados a ser transformados en malta y un reciente Protocolo de cultivo y técnicas saludables para cebada de calidad maltero-cervecera.

Todas ellas se vienen desarrollando en el marco de distintos convenios firmados con el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, por lo que se cuenta con su apoyo y colaboración.

Malteros de España realizó directamente desde 2002 a 2012 estas acciones, que han pasado a ser asumidas por la Comisión Mixta de Malteros de España y Cerveceros de España constituida en 2013 con el objetivo de contribuir a mantener la Red de Ensayos, puesto que las variedades incluidas en la misma resultan de interés para ambos sectores, dada la importancia de la materia prima (cebada) en la calidad del producto final (cerveza).

Fruto del trabajo de todos estos años, hoy nos encontramos con que, según los datos de producción de semillas certificadas de cebada producida en España en la campaña 2015/2016 (semilla certificada, precintada y reprecintada) tres de las variedades incluidas en la ficha que publica la Comisión Mixta se encuentran entre las siete primeras con mayor producción de semilla certificada. Si bien la primera posición está ocupada por una variedad para pienso (11% del total de semilla certificada), la segunda, quinta y séptima posiciones están ocupadas por variedades malteras como Pewter (con el 10,6% del total de semilla certificada), Shakira (5,1%) y Scrabble (4%), respectivamente, que se han recogido en la ficha.

Sirva ello como ejemplo del éxito en el desarrollo de la obtención de variedades de cebada para malta cervecera que culmina el proceso iniciado por los pioneros que hemos ido citando anteriormente.

¿Qué fundamenta este éxito?

- ➔ Un sector cervecero que ha podido sortear la crisis económica, iniciado una recuperación que se ha transformado en crecimiento, tanto en producción como en exportaciones.
- ➔ Un sector cervecero que elabora una cerveza de calidad adaptada a las demandas de nuestros consumidores, con una gran variedad de productos que se consumen en un entorno social, vinculado a la hostelería y con pautas moderadas (el consumo por los españoles de un 14% de cerveza sin alcohol es un caso único en el mundo).
- ➔ Un sector maltero (Cargill, InterMalta, Damm, La Zaragozana) que apuesta por cebadas de calidad, por la pureza varietal, recomendando cebadas sostenibles para hoy y el futuro, que incluso llega a exportar del orden del 7% de la producción total de forma mantenida y estable.



CULTIVO DE CEBADA CERVECERA

LISTA DE VARIEDADES COSECHAS 2018 - 2019*

1. VARIEDADES PREFERIDAS	2. VARIEDADES EN OBSERVACIÓN
PEWTER, SHAKIRA, Y TRAVELER	RGT PLANET, KWS FANTEX Y CHRONICLE

- 1. Variedades preferidas:** variedades que por su calidad cervecera son las más apreciadas.
- 2. Variedades en observación:** variedades que han demostrado a nivel de ensayos potencial de desarrollo agronómico y cualitativo.
- 3. Variedades en validación:** variedades en pruebas pendientes de confirmación técnica, agronómica y cervecera. Actualmente en pruebas para confirmar su adaptación agronómica a las distintas condiciones del campo español: RGT Asteroid, Sienna y Laureate.

* Esta clasificación está determinada exclusivamente en función de los resultados agronómicos y comportamiento cervecero de las variedades de cebada, evaluados mediante ensayos técnicos independientes, sin que implique garantía de precios o de demanda de dichas variedades.



ESPECIFICACIONES ORIENTATIVAS DE CALIDAD

(Conforme a estudios técnicos independientes para el fomento de la calidad cervecera de la cebada)

HUMEDAD: 11,5% MÁXIMO
PROTEÍNA s/s: ENTRE 9,5 - 11,5. ÓPTIMO 10 - 11
CALIBRE > 2,5: 65% MÍNIMO
CALIBRE < 2,2: 10% MÁXIMO
GRANO PARTIDO + IMPUREZAS < 4%
PUREZA VARIETAL: 95% MÍNIMO
CAPACIDAD GERMINATIVA: 97% MÍNIMO

Calidad sanitaria: según la legislación en vigor en materia de metales pesados, residuos pesticidas y micotoxinas.

Trazabilidad: de aplicación la guía de trazabilidad elaborada por Malteros de España.

Almacenamiento y transporte: de aplicación el Código de buenas prácticas de almacenamiento y el Código de buenas prácticas de transporte, elaborados por Malteros de España.



Almagro, 24 - 2º izda.
28010 Madrid
Tfno.: 91 702 70 81
Fax: 91 308 66 61
info@malteros.org