

Cerveza artesanal en lata: la experiencia de los pioneros

Invierno de 2016. **Arriaca**, desde su planta de Yunquera de Henares (Guadalajara), abría la lata en el sector *craft*. Literalmente. La cervecera se convertía en la primera micro de España en apostar por el envase en lata para su cerveza artesanal.



Como viento a favor estaban las tendencias que soplaban desde el otro lado del charco y desde otros países de Europa a favor de este formato. Soplando de costado o de frente, la incertidumbre de ser los primeros en España y, sobre todo, de no saber cómo iba a reaccionar el mercado nacional. “Pero decidimos correr el riesgo”, recuerda Jesús León, CEO de Cervezas Arriaca.

Tres años después, “la experiencia y la apuesta por la lata no ha podido ser más positiva”, sostiene. “El crecimiento de la botella es lineal, sostenido; pero el de la lata está siendo exponencial en estos años”, asegura. “Y las previsiones nos indican que la tendencia seguirá”.

De hecho, el recién finiquitado ejercicio 2018 ha sido el primero en el que la lata ha superado a la botella en las líneas de producción de la cervecera de Guadalajara. Es decir, de Arriaca salen ya más latas que botellas.

Y ello ha permitido, también por primera vez, que los cerveceros de Guadalajara hayan superado el pasado año el umbral del medio millón de litros producidos.

Muchas artesanías apuestan ya por la lata

Hoy, Arriaca ya no está sola en España en esta tendencia latera en la cerveza artesanal.

Muy al contrario, han sido ya muchas las micros que se han lanzado a este envase que, objetivamente, presenta unas cualidades ideales para la conservación de cervezas con notable presencia en lúpulo y aromáticas. Además, la lata cobra ventaja en el plano logístico respecto a la botella.

Por ello, es de esperar que a lo largo de este año 2019 muchas otras se suban al carro de la lata.

Atrás quedó ya cualquier consideración negativa de este envase contenedor de cerveza. Sus características de última generación impiden el contacto entre metal y líquido merced a una película protectora. Y como no existe interacción, no sabe a metal en ningún caso.



Beneficios de la lata para la cerveza artesanal

¿Por qué la lata es ideal para la conservación de la cerveza artesanal? Porque objetivamente presenta una serie de características que la hacen atractiva tanto en el plano de distribución como en el doméstico. Éstas son las principales:

Conservación idónea de la cerveza: la lata permite mantener a raya a dos enemigos tradicionales de la cerveza como son el oxígeno y la luz directa. El sellado hermético y la propia opacidad del envase permiten combatir ambos agentes externos, respectivamente.

De esta forma, la cerveza mantiene invariables sus características originales y se evita su oxidación. Se mantiene *fresca* en aroma y sabor.

Ventajas logísticas: la lata ocupa poco espacio, es fácilmente apilable y, además, es más ligera. Por eso, rentabiliza las operaciones logísticas.

Obviamente, ofrece más seguridad que el vidrio ante posibles roturas.

Sostenibilidad: la lata es 100 % reciclable, es decir, que si se deposita en el correspondiente contenedor de residuos (el amarillo) se puede reutilizar todo su material para fabricar otros objetos. Y lo más importante de todo: el aluminio que la compone es infinitamente reciclable.

Se estima que, aproximadamente, en dos meses el material reciclado de la lata vuelve a estar de nuevo en *circulación*. Ya sea como lata de cerveza o convertida en otros elementos compuestos por aluminio.

Hoy en día, los envases de metal presentan en España altos índices de reciclaje (más del 86%, según Ecoembes).

Puertas abiertas para el comercio

Esas ventajas descritas han posibilitado una consecuencia clara: la apertura de canales de distribución que hasta ahora habían estado limitados para la cerveza artesanal. Entre ellos, el comercio generalista y las grandes superficies.

Esta multiplicación de los puntos de venta los interpreta Jesús León como la prueba de que “este tipo de cervezas, más complejas y con mayor calidad, han llegado para quedarse”.

“Y esperemos que en un grado suficiente para propiciar su normalización, traducido también en la accesibilidad y en cultura cervecera. Porque existen muchos estilos y subestilos de cerveza que nos hemos estado perdiendo en España durante décadas”.

Por otro lado, en estos nuevos establecimientos comerciales que se han abierto a la cerveza artesanal la “rotación está casi garantizada o, al menos, tiene niveles elevados”, asegura Jesús León.

Eso y las características de la propia lata, que mantienen invariable el producto, hacen que la cerveza se consuma fresca, es decir, con un corto período de tiempo desde su envasado. Es un círculo cervecero positivo.

Ventajas a nivel doméstico

A nivel doméstico, las ventajas de la lata son indudables. Comodidad, movilidad y espacio; empezando por los estantes de la nevera, que en ocasiones no permiten mantener en posición vertical a las botellas.

Además, y por sus características, permite un rápido enfriamiento de la cerveza que se encuentra en su interior.

Donde la lata para la cerveza artesanal tiene, todavía, mucho camino por recorrer es en el plano de la hostelería y del hostelero. Tiempo al tiempo.