

Entrevista con Javier Jiménez



Ingeniero Técnico Superior Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid

Comenzó su trayectoria profesional, en la maltería que Mahou tenía en sus instalaciones de Paseo Imperial en Madrid. En febrero de 1988 se incorpora a InterMalta y desde entonces ha desempeñado los puestos de Jefe de Fabricación, Director de Producción, Director de Operaciones y Asesor de Mejora Continua, puesto que compagina desde el 2020 con el de Responsable del Proyecto InterMaltaCraft, que se lanzó en Octubre del año pasado y sobre el que hablamos con él.

Sobre InterMalta

Hace más de cuatro décadas que InterMalta comenzó su andadura con la vocación de acompañar y suministrar a los productores de cerveza en España.

En la actualidad, con tres plantas en el país, la empresa se ha posicionado como líder en el sector adquiriendo nuevas responsabilidades durante los años del auge de la industria cervecera en España, creciendo en la medida que aumentaba el consumo de cerveza y que desaparecían las malterías tradicionales en manos de cerveceros y creando un puente entre el sector agrícola y el cervecero, que los unió en la cadena de valor Cebada-Malta-Cerveza.

InterMaltaCraft nace en este 2020 para dar cumplida respuesta a las necesidades específicas del cervecero craft, amante de su trabajo creativo y apasionado. Nuestro principal objetivo es satisfacer las necesidades propias del cervecero craft con una línea de maltas específica, nacionales y fabricadas con proveedores locales, que acompañen al pequeño y mediano cervecero en la tarea de hacer la mejor cerveza.



Hagamos un poco de historia ¿Desde cuándo hay conocimiento de la cerveza en España?

España atesora una larga tradición cervecera. Se han encontrado vestigios de esta bebida en vasijas del yacimiento del Valle de Ambrona (Soria) que datan de hace 4.400 años. También en el de Genó (Lleida), fechado en el 1.100 a.C. Oficialmente la cerveza, como la conocemos hoy, llegó a España en el año 1.517 de la mano de Carlos I y su corte flamenca. A partir de esta fecha tenemos documentación sobre su elaboración y de los oficios de Cervecero y Maltero.

Más recientemente, en el siglo XIX, asistimos a la proliferación de fábricas industriales de cerveza, siendo la primera la que construyó Louis Moritz en la calle Casanova de Barcelona en el año 1.856.

Pero fue ya entrado el siglo XX, concretamente en las décadas de los 60 y 70, cuando asistimos al despegue y popularización de esta bebida. A partir de 1.982 el consumo per cápita de la cerveza sobrepasa al del vino, que había sido hasta entonces la bebida alcohólica más consumida.

¿Y cuándo nace InterMalta? ¿A qué debe su crecimiento?



Maltería de San Adrián (Navarra).

InterMalta,S.A. se fundó en el año 1.977 en la villa de San Adrián (Navarra). Un grupo de empresarios y agricultores locales se embarcó en la aventura de construir una maltería independiente para suministrar al mercado nacional, que ya no era capaz de absorber la creciente demanda de malta, debido a la expansión de la industria cervecera. Los comienzos fueron difíciles y hubo que convencer a las cerveceras industriales de la bondad del producto, y que detrás de la empresa no había un grupo cervecero exterior que quisiera usar la maltería como cabeza de puente para instalarse en España. El resto ya es historia. La calidad y costes ajustados llevaron a la empresa a absorber la creciente demanda y que recogiera el testigo de las malterías obsoletas que se iban cerrando por no ser competitivas.

Al crecimiento de la planta de San Adrián, que pasó de las 15.000 ton anuales a las actuales 150.000 ton, se continuó con la adquisición de la sociedad Maltamancha (Albacete), la construcción de una nueva maltería en Sevilla y la constitución de la sociedad Maltibérica en Poçeirao (Portugal). Tras la ampliación de la maltería de Albacete realizada en julio del 2019 la capacidad productiva de la sociedad ha alcanzado las 390.000 ton anuales. La venta de malta en sacos nunca ha sido ajena a la actividad de InterMalta. Las primeras maltas producidas en San Adrián se exportaron a Brasil en sacos de 50 Kg. Pero éste no era el objetivo de la sociedad y no ha estado presente en este mercado salvo por petición de microcervecías cercanas a las malterías.

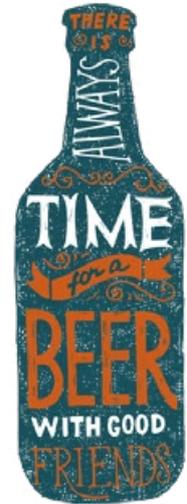
¿Cuándo llega la revolución creativa de los crafts? ¿Es tan reciente?

No es que en España no existiera anteriormente la cultura cervecera artesana, pero se puede considerar que, a raíz de la introducción de las publicaciones de Steve Huxley en España y de la participación que este tuvo en los primeros eventos, ferias y en el asesoramiento de cervecías especializadas en Barcelona, es cuando nació la revolución de las cervezas artesanas.

Con el nacimiento del siglo XXI empezaron a aparecer pequeños productores locales. Gente que quería hacer una cerveza diferente, de vuelta a los orígenes, cerveza para disfrutar en cada trago.

Creativos y revolucionarios, lo arriesgaron todo en pos de una pasión. Y cambiaron el significado de la palabra cerveza.

Tal fue su repercusión que , el 30 de Agosto del 2011, el diario “El País” les dedicó un artículo: “Llega la revolución de las cervezas artesanales”, dando carta de identidad al fenómeno que se venía produciendo.



Y el año pasado nace InterMaltaCraft ¿Porqué dar el paso a lanzar ese proyecto?

Si, así es, a comienzos del año 2020 InterMalta hizo una reflexión sobre la situación del mercado de la malta en España y llegó a la conclusión que no podía ser ajena al fenómeno Craft.

No es lógico que este sector tenga que suministrarse de maltas traídas de otros países, cuando InterMalta es líder en el sector industrial en España.

Por orgullo y por compromiso, InterMalta debe liderar también el suministro a las cervecías artesanales.

Nuestra reflexión nos llevó también a comprender que los productos que suministrábamos no estaban alineados con las necesidades del mercado Craft y que era necesaria una línea de maltas específica que se ajustara a las particulares necesidades del cervecero artesano.

Estas maltas “Premium” debían ser equiparables a las maltas traídas de terceros países y que se estaban utilizando en las microcervecías.

Así nació InterMaltaCraft. Una línea de maltas producidas por y para el sector Craft. Separada de la actividad industrial, pero beneficiándose de las sinergias inherentes a pertenecer a un gran grupo.

A partir de mediados de Septiembre del 2020 comenzó la comercialización de estas nuevas maltas y el lanzamiento de la página web www.intermaltacraft.es donde se pueden comprar nuestras maltas.



Maltas producidas con cereales cultivados cerca de nuestras malterías de forma responsable y sostenible.



¿Por qué lanzarla en esa fecha, en plena pandemia?

Desde hace tiempo venimos trabajando en el proyecto de InterMalta Craft porque estamos convencidos de la importancia de este segmento y queremos acompañarlos en su labor.

Pese a la difícil situación que atravesamos y el clima de incertidumbre, en septiembre del pasado año creímos que era el momento de lanzar InterMalta Craft para apoyar, en la medida de lo posible, a todos los cerveceros craft. Más que por reforzar nuestro liderazgo, consideramos que es nuestra obligación, como malteros de referencia en el país, dar servicio a todos los cerveceros, independientemente de su tamaño, accionariado o forma de entender la cerveza.

Es importante ese compromiso, porque el producto que demandan esos crafts no son iguales a los de una gran cervecera ¿no?

Hacemos el mejor producto posible para el cervecero Craft de manera local, en España. Somos conscientes de que las herramientas de las que dispone el cervecero artesano no son tan sofisticadas como las existentes en el sector industrial. Por ello debemos facilitar su labor ofreciéndole maltas fácilmente procesables, sin carencias.

Para conseguirlo, elegimos las mejores cebadas para cada tipo de malta. De las más de 700.000 ton de cebada que InterMalta compra anualmente, procedemos a seleccionar los almacenes que mejor resultados dan para los distintos tipos de malta.

No nos quedamos en los simples valores analíticos. También realizamos micromalteados, comparamos resultados y seleccionamos las mejores cebadas. Así mismo, optimizamos el proceso productivo. Ajustamos en la micromaltería la humedad, temperaturas y perfiles de tostación más adecuados para cada cebada y tipo de malta.



Es decir, ¿ el producto, la maltas crafts, son seleccionadas y tratadas de otra manera?

Sí, así es y en todos los eslabones de la cadena de valor Cebada-Malta-Cerveza. Hemos diseñado y puesto en marcha controles específicos para nuestras maltas Craft como, análisis microbiológicos, controles en el almacenamiento de las cebadas y maltas, controles en la recepción de la cebada en fábrica, en la cebada limpia y calibrada a la entrada al proceso y durante la germinación y el secado. Así como en el trasiego, ensacado y expedición de la malta.

Esta labor nos permite asegurar que el producto ofertado es homogéneo y cumple con las necesidades del cervecero Craft. Y, por supuesto, toda la trazabilidad de la cebada y de su proceso productivo.

Y si hablamos de seguridad no podemos olvidar la Seguridad Alimentaria. Estamos certificados en ISO 22.000 y podemos demostrar documentalmente que las maltas comercializadas cumplen con la legislación vigente.

PILSEN



PALE ALE



¿Y en qué fabricas se hace este tipo de maltas craft?

Las maltas InterMaltaCraft se producen en la maltería de San Adrián, que es puntera en tecnología. Podemos controlar y monitorizar todos los parámetros del proceso. Hacer que la malta sea reproducible y con la calidad necesaria. También fomentamos el cultivo de proximidad a la maltería con lo que además de la calidad, apoyamos el desarrollo local, la sostenibilidad y la reducción de las emisiones ligadas al transporte, temas a los que nuestra compañía le dedica tiempo y recursos dada su importancia.

El reto actual de nuestra compañía es aumentar el cultivo de cebada de calidad para malta craft desarrollando un modelo de Agroindustria Sostenible, priorizando el abastecimiento local y minimizando el impacto medioambiental.

MUNICH



MALTA DE TRIGO



CARABE 60



NEGRA TOSTADA



VIENA



Sostenibilidad y compromiso social, son valores muy valorados tanto por este tipo de cerveceros como por las grandes ¿no?

Intermalta lleva comprometida con la conservación del medio ambiente desde su fundación e IntermaltaCraft nace con ese mismo compromiso. Siempre ha sido su objetivo minimizar el consumo de recursos naturales. Desde el agua a la energía. Siempre ha invertido en tecnología para conseguirlo: Cogeneración, automatización, recuperadores de calor, depuradora de aguas residuales, etc. Todo ello documentado y asegurado según ISO 14.000 en la que está certificada. Nuestro compromiso nos ha llevado a trabajar con nuestros proveedores en la producción sostenible de la cebada, minimizando el consumo de agua, fertilizantes y fitosanitarios. Reduciendo la huella de carbono. Utilizando recursos cercanos y evitando el transporte de materias primas en lo posible.

También hemos aceptado nuestro compromiso con la sociedad, desarrollando iniciativas, apoyando a nuestros proveedores locales, creando riqueza y empleo.

Quien utilice nuestras maltas estará contribuyendo con estos compromisos y será participe en nuestros planes de sostenibilidad.

Y por último ¿Dónde se pueden comprar estas nuevas maltas?

Todas las maltas crafts se pueden comprar en nuestra web www.intermalta-craft.es, a mediados de septiembre de 2020, lanzamos esta web específica para la comercialización de estas nuevas maltas. A través de este espacio se pueden realizar tanto pedidos como gestionar dudas o acceder a artículos de interés. Además en estos momentos está activa la primera promoción comercial para los cerveceros craft.

De este modo, con su pedido de malta PILSEN o PALE ALE le regalamos un saco de MÚNICH y otro de CARABE 60.

Para nosotros la atención con estos clientes es nuestro mayor reto, queremos hacer a nuestros clientes partícipes en este proyecto, queremos que formen parte de nuestra familia.

Queremos amigos que compartan nuestra filosofía, de hacer maltas crafts específicas en España, de proximidad a la maltería y a sus cerveceras con lo que, además de la calidad, apoyamos el desarrollo local, la sostenibilidad y la reducción de las emisiones. Para ello nos comprometemos a ayudarles y asesorarles en sus necesidades.

Nos comprometemos a atenderles de forma personal y responder a sus dudas y quejas rápidamente y con total transparencia.

Y este es el comienzo del camino, el que esperamos recorrer en vuestra compañía, porque *“para hacer la mejor cerveza necesitas la mejor malta”*

Para hacer
LA MEJOR CERVEZA
necesitas la mejor
MALTA