

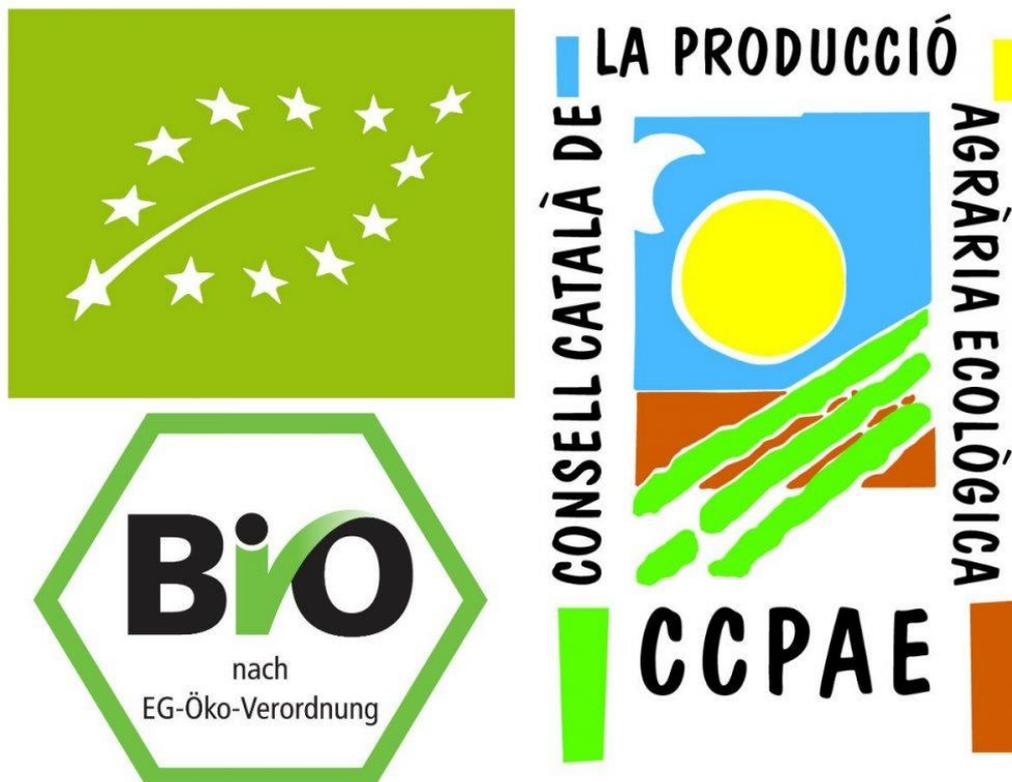
CERVEZA ECOLÓGICA. CUANDO EL FIN SÍ JUSTIFICA LOS MEDIOS

Autor: Unai López, Director de producto en escerveza.com y editor del blog Del grano a la copa.

La conciencia ecológica, el consumo sostenible y la tendencia BIO, son aspectos que desde hace ya varios años nos son familiares, cercanos y muy reconocibles en varios ámbitos, entre ellos el gastronómico. Y dentro de este aspecto, el gastronómico, se encuentra como no, la cerveza, que tampoco ha querido dejar pasar este tren con todo lo que ello engloba. Todo lo relacionado con la producción ecológica conlleva muchas cosas, pero quizás la más importante es la concienciación, tanto por parte de quien elabora un producto ecológico como por parte de quien lo consume.

En el sector cervecero, todo lo relacionado con la producción ecológica está aún en un segundo o tercer plano a nivel nacional. A nivel internacional hay países donde la producción de **cervezas ecológicas** está más arraigada a pesar de que España puede presumir de ser uno de los países europeos donde más producción y consumo de productos ecológicos hay. De hecho, la agricultura ecológica lleva regulada en España desde 1989 a través del Reglamento de la Denominación Genérica 'Agricultura Ecológica'. No obstante esto parece que está cambiando en los últimos años y cada vez más podemos ver y degustar cervezas nacionales con certificación ecológica, en parte gracias al auge de la cerveza artesana. Pero, ¿qué necesita una cerveza para ser ecológica?

Antes de explicar qué requisitos debe tener una cerveza para ser calificada o certificada como ecológica, cabe señalar que en el mercado, actualmente, no todo lo que nos indican como ecológico lo es, ya que hay ciertas lagunas legales donde se permite utilizar esta palabra al libre albedrío, algo que muchas marcas aprovechan para resaltar su producto o querer darle un carácter que no es del todo cierto, ya que a veces se utilizan los términos "Ecológico", "BIO" u "Orgánico", que son sinónimos para el reglamento europeo. Otra cosa es que se empleen palabras como Natural, Biodinámico, ..., que no están reguladas por la UE.



DIFERENTES SELLOS ECOLOGICOS

Para asegurarnos de que un producto, en este caso una cerveza, sea 100% ecológica y certificada, solo basta con observar su etiquetado y comprobar que lleva adjunto el sello correspondiente que así lo acredita. Solo de esta manera estaremos seguros de que tenemos en nuestras manos una cerveza 100% ecológica y certificada por el

organismo competente, que dependen en cada caso de las comunidades autónomas y sus correspondientes departamentos de agricultura. Estos sellos de certificación son a su vez emitidos por diferentes empresas privadas adscritas a **INTERECO**, una asociación sin ánimo de lucro, fundada en 1999, que agrupa a las Autoridades Públicas de Control de Agricultura Ecológica.



SELLO ECO

Para obtener dicho certificado, la cerveza debe estar elaborada con ingredientes ecológicos, y en el caso de esta bebida los ingredientes principales con los que se elabora, y que son certificables como ecológicos, son únicamente el lúpulo y la cebada. Por lo tanto, si queremos elaborar cerveza ecológica, estos ingredientes deberán tener esta certificación y procedencia, lo cual garantiza que dichas materias primas están libres del uso de pesticidas, fertilizantes o cualquier otro tipo de productos químicos en su cultivo y obtención, y por lo tanto no dañan el medio ambiente. De esta manera se obtienen alimentos saludables y con las propiedades nutritivas naturales de cada uno de los ellos.

El papel de productores y distribuidores



Raimon Cooper

Raimon Cooper, Regional Sales Manager UK de la empresa **BarthHaas**, una de las más emblemáticas multinacionales del lúpulo ubicada en Nuremberg (Alemania) y con más de 225 años de historia, nos comenta que como proveedores *“siempre hemos tenido presente al lúpulo ecológico pero últimamente hemos ido detectando año tras año un incremento en su demanda y estamos intentando responder a esto prestando una mayor atención a este tipo de lúpulo”*.

A nivel nacional **Raimon** también apunta que *“en España la demanda de lúpulo ecológico es bastante residual y está a años luz de los países Escandinavos, Alemania y Francia, que son los mayores consumidores de lúpulo ecológico. En España, aunque hay algunas fábricas veteranas, como Lluna, que ya llevan tiempo siendo 100% ecológicas y alguna otra que se lanza a la aventura, es un sector bastante minoritario. En cambio, en cuanto al cultivo sí que ha habido un incremento y España es ahora mismo el tercer productor de lúpulo ecológico de Europa tras Alemania y Francia.”*

Y añade que *“el lúpulo ecológico aporta la garantía de estar libre de pesticidas, y el apostar por un modo respetuoso con su entorno de entender la agricultura. El cultivo del lúpulo ecológico es complicado, los rendimientos suelen ser más bajos y no todas las variedades crecen adecuadamente cuando se cultivan en ecológico, además siempre está la amenaza de las plagas. Los cultivadores ecológicos asumen más riesgos y dificultades para obtener un buen producto, es normal que se reconozca este esfuerzo con un mayor precio por Kg.”*

Para **Raimon**, apostar por este tipo de elaboraciones ecológicas, es algo imprescindible, ya que la demanda de productos ecológicos crece enormemente año tras año, sobre todo en los países nórdicos, y la cerveza es por extensión parte de esta tendencia. *“En Francia hay alrededor de 500 fábricas que elaboran al menos una referencia*

en ecológico y muchas fábricas se están convirtiendo a 100% producción ecológica, muchas malterías también están ampliando sus referencias en ecológico, la tendencia al alza es clara, al menos de Francia hacia arriba, en España nos queda bastante camino por recorrer aún.”

Como bien comenta Raimon, aún queda camino por andar, pero en España ya podemos contar con algunos fabricantes que disponen en su portafolio con una o varias referencias ecológicas. Los valencianos **Fernández Pons** pueden presumir de disponer su gama cervecera con esta certificación, entre las que se encuentran sus cervezas **Altura de Vuelo** o **Flor de Trigo**. También podemos mencionar otros como **Gabarrera** (Becerril de la Sierra, Madrid), **Destraperlo** (Jerez de la Frontera, Cádiz), **Galician Brew** (Ponteareas, Pontevedra), **Baías** (Oiardo, Álava), **Sesma** (Navarra) o **Dougall's** (Liérganes, Cantabria), entre otros.

Cervezas ecológicas y mucho más

No son muchas pero al menos son algunas y quizás estén marcando un camino que muchos otros seguirán. Pero donde se da un caso muy curioso de elaboración ecológica en España es con otro producto con varias similitudes con la cerveza, como es el **hidromiel**, y que a nivel nacional apenas cuenta con elaboraciones bajo esta certificación. Aunque sin duda alguna las más destacadas son las que salen de las manos, o más bien de sus mieles ecológicas, del riojano **Álvaro Garrido**, experto apicultor con una larga trayectoria de 25 años en la producción de mieles ecológicas (Campomiel) y que hace 4 años se adentró en el mundo de los hidromieles con el propósito de darle un impulso gastronómico en plena tierra de vinos a esta emblemática bebida.



ALVARO GARRIDO HIDROMIEL ECOLOGICA

Álvaro elabora dos tipos de hidromieles dentro de su línea **Damajuana**, uno con origen mediterráneo, con mieles ecológicas suaves y cítricas de primavera, y otra línea de hidromieles de montaña con mieles oscuras. Su proyecto surgió tras probar diversos hidromieles de diferentes países europeos, los cuales veía que trataban de asemejarse en

cierta manera a las cervezas, y fue entonces cuando decidió elaborar sus hidromieles hacia una línea más de tipo corcho, gourmet y de barrica, con una graduación próxima a los 14 grados e ideal para envejecer y madurar.



HIDROMIEL ECOLOGICA DAMAJUANA

Todo este proceso de certificación no le fue mayormente dificultoso debido a que gracias a su trayectoria en la apicultura ecológica, sus mieles y su obrador ya poseían estas certificaciones, lo cual favoreció mucho que sus hidromieles obtuvieran también esta certificación. Simplemente tuvo que adecuar las instalaciones mínimamente y

adaptar los registros de trazabilidad de sus productos, los cuales son los únicos a nivel nacional con certificación europea. Esto hace que sus hidromieles sean de una alta calidad, 100% naturales y sin gluten, que aportan al consumidor la garantía de estar tomando un producto totalmente saludable, y así lo demuestra la respuesta y gran aceptación que están teniendo por parte del público, a los cuales espera poder seguir sorprendiendo con algunas novedades venideras.

Otro de los aspectos que también nos puede dar buenas esperanzas y vibraciones, en cuanto al camino que está tomando la producción de cerveza ecológica en España, sin duda alguna será el que tendrá lugar el próximo mes de Octubre en la capital riojana, Logroño, que acogerá la celebración del primer concurso internacional de cervezas ecológicas **ECOBIRRA 2021**, y que viene de la mano de **Iñigo Crespo**, director y creador de los prestigiosos Premios Ecovino durante 12 ediciones y que en esta ocasión ha querido poner el foco de atención, y muy merecidamente, en la cerveza.



IÑIGO CRESPO PRIMER PLANO

Iñigo estudió empresariales y desde que estuvo viviendo en un proyecto agroecológico y permacultural en Auroville (India), lleva ya años dedicándose a la divulgación de la permacultura y proyectos de sostenibilidad desde la asociación Cultura Permanente, y su objetivo con **EcoBirra** no es otro que el de dar un paso más en la promoción, apoyo y divulgación de estos productos y sus productores, ya que entiende que *“para los productores elaborar este tipo de cervezas supone un esfuerzo extra pero para el medio ambiente supone un gran beneficio que a la larga verán nuestras hijas y nuestros nietos”*

Para **Iñigo** los productos ecológicos en general *“tienen un mayor beneficio organoléptico dado que son productos muy cuidados, de mayor calidad, dirigidos a un consumidor que valora mucho este aspecto y que les dedica una buena parte de su gasto, y por lo tanto espera que tengan una alta calidad, algo que valora por encima incluso de su mayor precio”*. **Iñigo** destaca *“que hay un alto nivel en España en estos productos, por ejemplo en el caso de los vinos es algo indiscutible, donde hay incluso estudios de la Universidad de California en Los Ángeles (UCLA) donde durante años, en catas a ciegas en más de 200.000 vinos, los certificados en ecológico han obtenido mejores puntuaciones*

que el resto, destacándose así su gran calidad sensorial. En la cerveza va a ocurrir lo mismo, producir en ecológico debe garantizar una mayor calidad en el producto final y eso es algo que el consumidor va a acabar valorando y apreciando”

Las normativas europeas en cuanto a las certificaciones ecológicas son muy exhaustivas y eso también garantiza la calidad en estos productos, *“por lo que sería muy bueno para tod@s, para nuestra salud, invertir un poco más de nuestro presupuesto en alimentación en estos productos, ya que hoy en día estamos disminuyendolo acostumbrándonos a un estándar más bajo de calidad, por lo que hay que apostar por una buena alimentación que precisamente garantizan estos productos”*

Sea como fuere, lo que está claro y es muy evidente, es que cada vez más deberíamos pensar en la calidad por encima de la cantidad, en lo que es bueno, no solo para nosotros, sino también para nuestro entorno, y en apoyar a aquellos que por concienciación antepone muchos otros aspectos para brindarnos unos productos, en este caso cervezas, que nos van a aportar un estupendo trago de felicidad.

¡Salud!