

“SIN CEBADA, NO HAY CERVEZA”

NUEVA FICHA DE VARIEDADES DE CEBADA DE LA COMISIÓN MIXTA DE MALTEROS Y CERVECEROS DE ESPAÑA

Autor: **Rafael Eraso**, Asesor externo Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España.

Responsable de Desarrollo de Cebada - INTERMALTA, S.A.

Importancia de las variedades de cebada para la industria del sector maltero cervecero

El objetivo de este artículo es el de presentar la nueva ficha de variedades de la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España, empezando por explicar las etapas y procesos que llevan hasta confeccionarla y como se decide qué variedades van a formar parte de la ficha, con el fin de poner en valor desde la industria, información sobre variedades de cebada maltera que existen en el mercado, para que el sector pueda elegir con garantías y tener información objetiva y basada en datos técnicos, científicos y de experimentación.

Si el sector maltero cervecero se preocupa de las variedades de cebada que se cultivan, es por su alta incidencia en la calidad de la malta y de la cerveza que se elabora. Gran parte de las características de la malta y de la cerveza no se logran si no las aporta la cebada, lógicamente existen otros muchos aspectos, pero la elección de la variedad es clave para el proceso y afecta a todos los eslabones de la cadena de valor.

La Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España

La Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España se ocupa de trabajar en la mejora, sensibilización y fomento del cultivo de cebada cervecera. Está formada por el Grupo Mahou San Miguel, Heineken España, Hijos de Rivera, Grupo Ágora, Damm, La Moravia, Boortmalt e Inter Malta SA.

En 1990 se crea la Fundación Ibercebadas y se inicia una red de ensayos a nivel nacional para el estudio de variedades tanto desde el punto de vista agronómico como cualitativo tanto en maltería como en cervecería.

En 2001 se constituye la Asociación de Malteros de España. La red de ensayos que maneja la Fundación Ibercebadas es cedida a la Asociación de Malteros y se van elaborando procedimientos y protocolos para dotar a la red de ensayos de más cobertura y consistencia.

En 2013 se crea la Comisión Mixta de Malteros de España y Cerveceros de España a la que Malteros de España traspasa la Red de Ensayos y todo lo relacionado con la actividad del fomento del cultivo de cebada con destino maltería cervecería.

Más de 30 años de ensayos de variedades de cebada con destino maltería cervecería.

Son varias las etapas y procesos que nos llevan a decidir qué variedades de cebada maltera van a ser seleccionadas y, por lo tanto, van a pasar a formar parte de la ficha de la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros, que engloba a los principales grupos malteros y cerveceros de España.

Como hemos comentado en el punto anterior desde 1990, la Fundación Ibercebadas inicia una red de ensayos a nivel nacional para el estudio de variedades tanto desde el punto de vista agronómico como cualitativo, y tanto en maltería cómo en cervecería.

Esta red de ensayos continúa en 2001 en la Asociación de Malteros y se van elaborando procedimientos y protocolos para dotar a la red de ensayos de más cobertura y consistencia, haciéndose cargo de la misma en 2013, la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España

Esta red de ensayos se desarrolla mediante distintos convenios firmados, con el apoyo y la colaboración de varios organismos oficiales y algunas empresas privadas. Están repartidos por las diferentes áreas principales de producción de cebada, siendo fiel reflejo de la diversidad agroclimática de España, valorando con ello, la adaptación agronómica y la calidad de las nuevas variedades de cebada maltera en todas las condiciones de cultivo, secano y regadío.



Campo de ensayo de variedades de la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España

En los últimos diez años se han testado más de 60 variedades distintas de cebada ya que hay algunas que, según su genética y condiciones anuales, se comportan de una manera y otras de

otra, con lo que hay que buscar y seleccionar las más idóneas que nos lleven al producto final que se quiere conseguir desde la industria cervecera.

Que características ha de tener una variedad de cebada maltera

El procedimiento para que una variedad pueda ser incluida en la Red de Ensayos, están reflejados en un documento interno de la Comisión Mixta que en los últimos años se ha ido revisando con el fin de adaptarse a la realidad del mercado nacional, los requisitos que tienen que cumplir las variedades son:

- Ser de dos carreras y de tipo primavera.
- Estar registradas o, como mínimo, haber superado un año de ensayos agronómicos oficiales en una oficina de Registro de Variedades en cualquier país de la UE.
- Poseer un alto potencial agronómico.
- Ser de buena calidad maltera y cervecera en los estudios previos.

Pueden proponer variedades para ser ensayadas:

- *La CMMCE o cualquiera de sus miembros.*
- *Los obtentores.*
- *Los productores o multiplicadores de semillas.*
- *La Oficina Española de Variedades Vegetales.*

Los proponentes deben aportar la mayor información posible sobre: La genealogía de la variedad, su comportamiento agronómico, a ser posible en ensayos realizados en España, y su calidad maltera y cervecera, teniendo prioridad aquellas que han superado alguno de las pruebas valorativas del CBMO (Comité Bière Malt Orge) francés u otra entidad de reconocida solvencia.

Con todos estos datos y una vez seleccionadas las variedades por la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros comienza un proceso de evaluación agronómica y de calidad de las variedades seleccionadas.

Evaluación de las variedades de cebada maltera

Existen varias características específicas que hacen que una variedad sea considerada maltera por la industria y todas ellas son evaluadas por la Comisión Mixta para su inclusión en la ficha de variedades que se publica cada dos años.

La primera y dentro de la **evaluación agronómica**, es que sea productiva y tenga buenos rendimientos, sea tolerante a enfermedades y su ciclo encaje en las condiciones climáticas de las principales zonas productoras.

Pero no se puede dar una variedad de cebada por maltera **sin evaluar y establecer su calidad industrial**, como se comportan en maltería y en cervecería.

Para eso se seleccionan varios ensayos de los realizados, aquellos que la calidad de grano sea mejor, y se realiza un malteo de cada variedad a pequeña escala, se maltean en una micromaltería DANBREW totalmente automatizada.

En esta micromaltería simulamos cualquier parámetro del proceso de malteado, **podemos micromaltear distintas cebadas bajo las mismas condiciones**, podemos optimizar el proceso productivo de cada tipo de malta y adaptarlo a las particularidades de la cosecha. Variamos tiempos, temperaturas, humedades en germinación, probamos distintos perfiles de tostación.

Con los datos de estos micromalteados y con los resultados de los ensayos, dada la complejidad y el número de parámetros a valorar, para decidir la calidad de la malta, se desarrolló por el European Brewery Convention (EBC), un índice de calidad (Q) que con una sola cifra pudiera valorarse la aptitud maltera y cervecera de cada una de las variedades incluidas en la red de ensayos, para su posterior inclusión en la lista de variedades malteras.

Las mejores variedades en lo productivo y que tengan el mejor IQ, pasaran a las pruebas industriales de fábrica de maltería y cervecería, necesitándose un mínimo de 150 Tm. Esta es la última validación para su posible inclusión en la ficha de la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros.

Ficha de variedades Comisión Mixta

Con todos estos datos y después de valorar por la Comisión Mixta los mismos y escuchar a todos los miembros, se edita una ficha con: Las variedades preferidas, en desarrollo y en validación y se añaden las especificaciones orientativas de calidad.

Actualizándose en este 2024, con las nuevas variedades de cebada maltera para las dos próximas campañas.



CULTIVO DE CEBADA CERVECERA LISTA DE VARIEDADES COSECHAS 2024-2025*

1. VARIEDADES PREFERIDAS

**RGT ASTEROID, LG BELCANTO, FANDAGA,
KWS FANTEX, RGT PLANET**

2. VARIEDADES EN DESARROLLO

LEXY, RGT ORBITER, KWS THALIS

- 1. Variedades Preferidas:** Aquellas que ya están validadas agrónomica e industrialmente tanto por la maltería como por las cerveceras y tienen un volumen de desarrollo comercial (superficie sembrada y acceso por parte de la maltería).
- 2. Variedades en Desarrollo:** Aquellas que ya están validadas agrónomica e industrialmente o en fase avanzada de hacerlo, pero no tienen aún un volumen de desarrollo comercial (superficie sembrada y/o acceso por parte de la maltería).
- 3. Variedades en validación:** Aquellas que están siendo testadas en primer, segundo o tercer año de ensayos y que no están incluidas ni en preferidas ni en desarrollo. LG ANDANTE, KWS CHRISSIE, LG FLAMENCO, FLORENCE, LEANDRA, SARE, RGT SKYLAB, SY SOLAR, STING, YODA

* Esta clasificación está determinada exclusivamente en función de los resultados agrónomicos 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)

Ficha resumen con lista de variedades de la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España

La inclusión de una nueva variedad en esta ficha se adopta por unanimidad en el seno de la comisión mixta de Malteros-Cerveceros de España en función de:

- *Comportamiento en la red de ensayos.*
- *Adecuación a los requisitos de la maltería y cervecería.*
- *Presencia en el mercado.*

El objetivo de todo este trabajo es el de informar sobre variedades de cebada que existen en el mercado, para que el productor pueda elegir con garantías de tener un información objetiva y basada en datos técnicos, científicos y de experimentación.

Y como cierre final de este artículo, esta foto de algunos miembros de la Comisión visitando los ensayos de la red en Valladolid, dentro del marco de las Jornadas de Genvce 2024 y que sirvieron para despedir en su jubilación a Pere Lloveras de Estrella Damm miembro de la Comisión, todo lo mejor en tu nueva etapa Pere.



Algunos miembros de la Comisión Mixta de Malteros y Cerveceros de España