

Retrato robot de una cerveza artesana española



Propósito de este estudio

El interés por este tipo de bebida no es nuevo y va desde la elaboración de cerveza casera para consumo particular, a la producción de cervezas artesanas que se pueden comprar online o en locales especializados.

Cervezas hay muchas, de infinidad de estilos y características, sin embargo ¿cómo es la cerveza artesana que se fabrica en España? ¿Tiene alguna característica predominante? ¿Tiene mayor presencia en alguna zona?

Este análisis pretende responder a estas y otras cuestiones. Para ello, se recogieron datos de cerca de 400 cervezas artesanas españolas disponibles en la web de soloartesanas.es. El tratamiento de los datos y la representación gráfica se han realizado con librerías de Python.

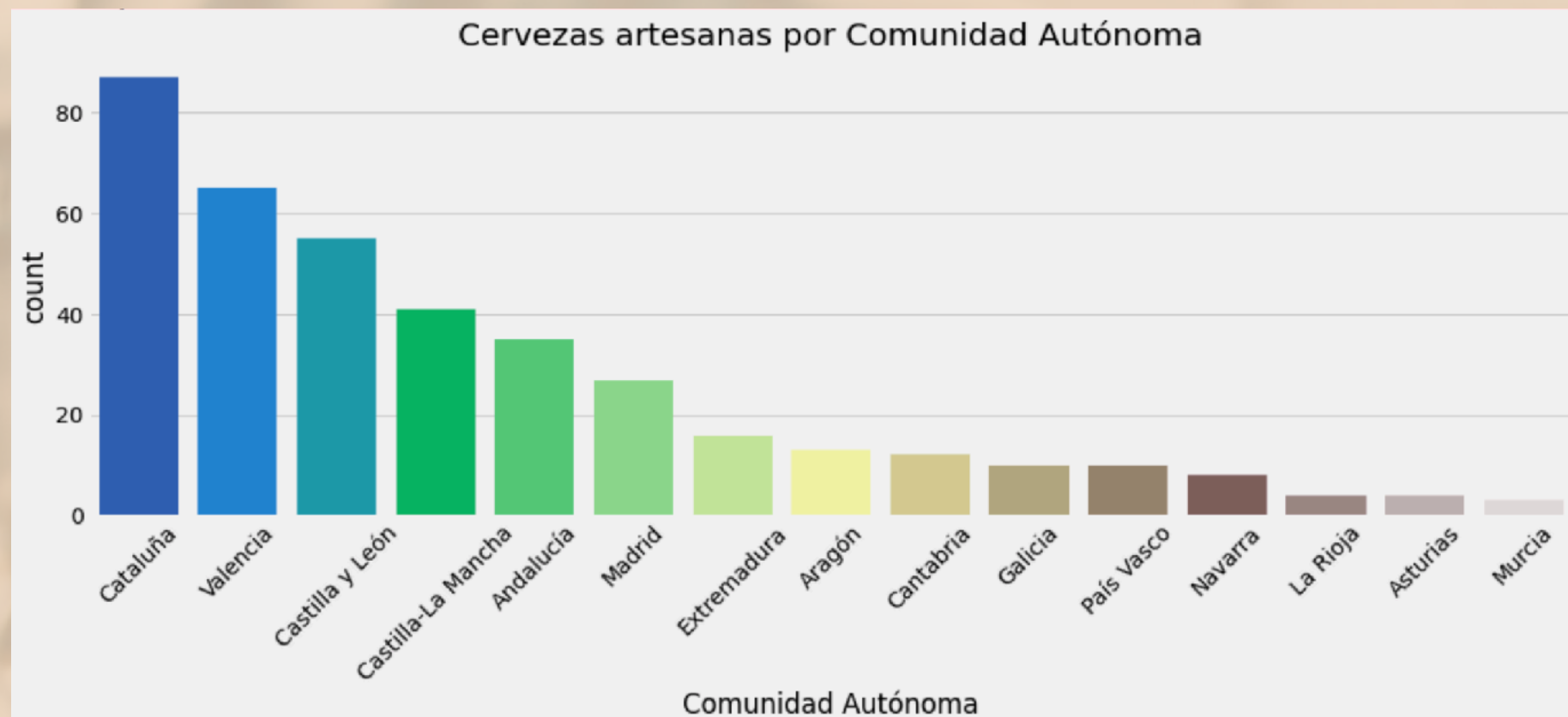
Este estudio surge de mi curiosidad personal por conocer cómo es la cerveza artesanal que se produce en España, sin participación de ninguna marca o empresa.

Datos originales

Este estudio parte de una base de datos con más de 400 registros de cervezas artesanas españolas. La información original estaba incompleta y ha sido tratada, limpiada y depurada hasta obtener un total de 390 cervezas con una descripción, información sobre su procedencia, marca de fabricante y características específicas: estilo, grado de alcohol, amargor, tipo de fermentación y grano.



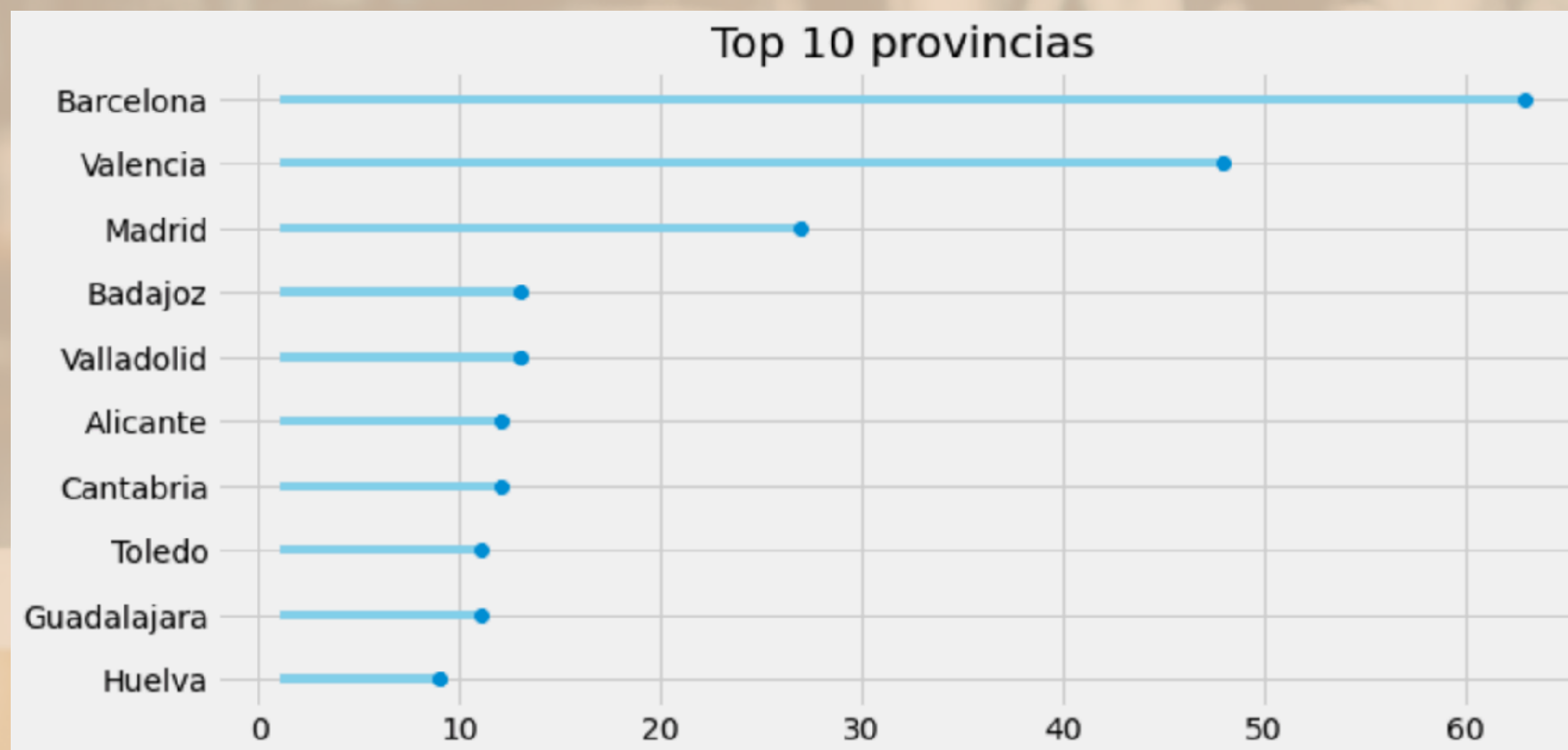
Origen de las cervezas



Por comunidades autónomas, Cataluña es la principal productora de cervezas artesanas, seguida por la Comunidad Valenciana, las dos Castillas, Andalucía y la Comunidad de Madrid.

Origen de las cervezas

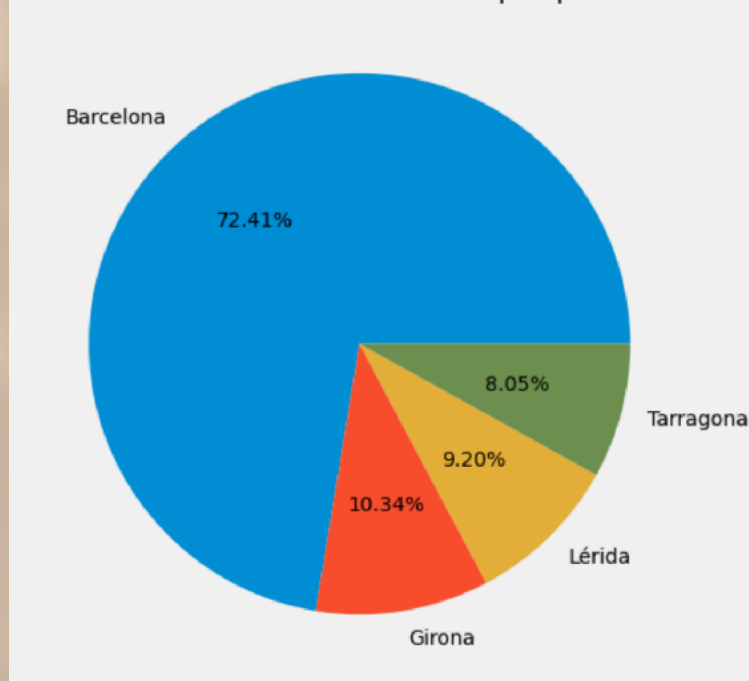
Analizando por provincias, llama la atención el escalón que se produce entre las tres primeras (Barcelona con más de 60 referencias, Valencia casi 50 y Madrid cerca de 30) y el resto de provincias, que se sitúan entorno a 10 cervezas artesanas o menos.



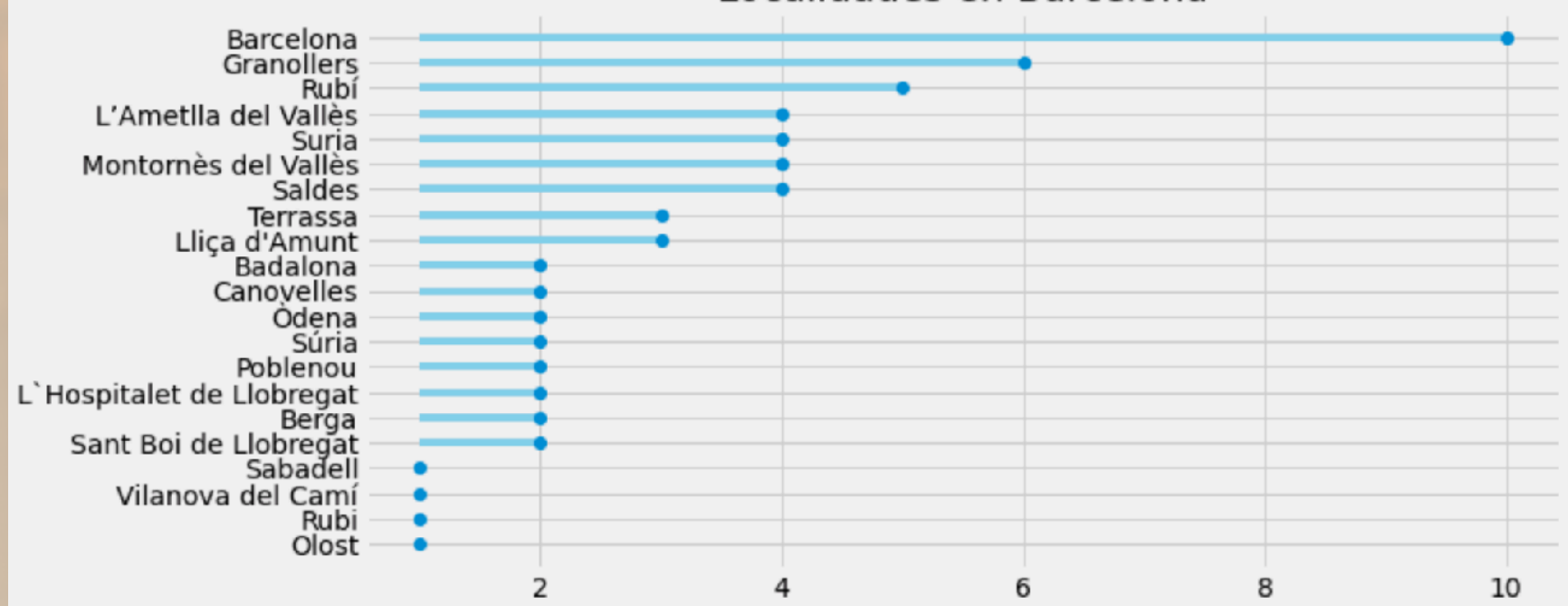
Origen de las cervezas

Barcelona está a la cabeza con diferencia dentro del panorama nacional y de su propia comunidad, ya que suma casi las tres cuartas partes de las cervezas artesanas que se producen en Cataluña. A su vez, Barcelona capital, Granollers y Rubí son las localidades con mayor concentración de productores de artesanas dentro de Barcelona.

Cervezas artesanas en Cataluña por provincias

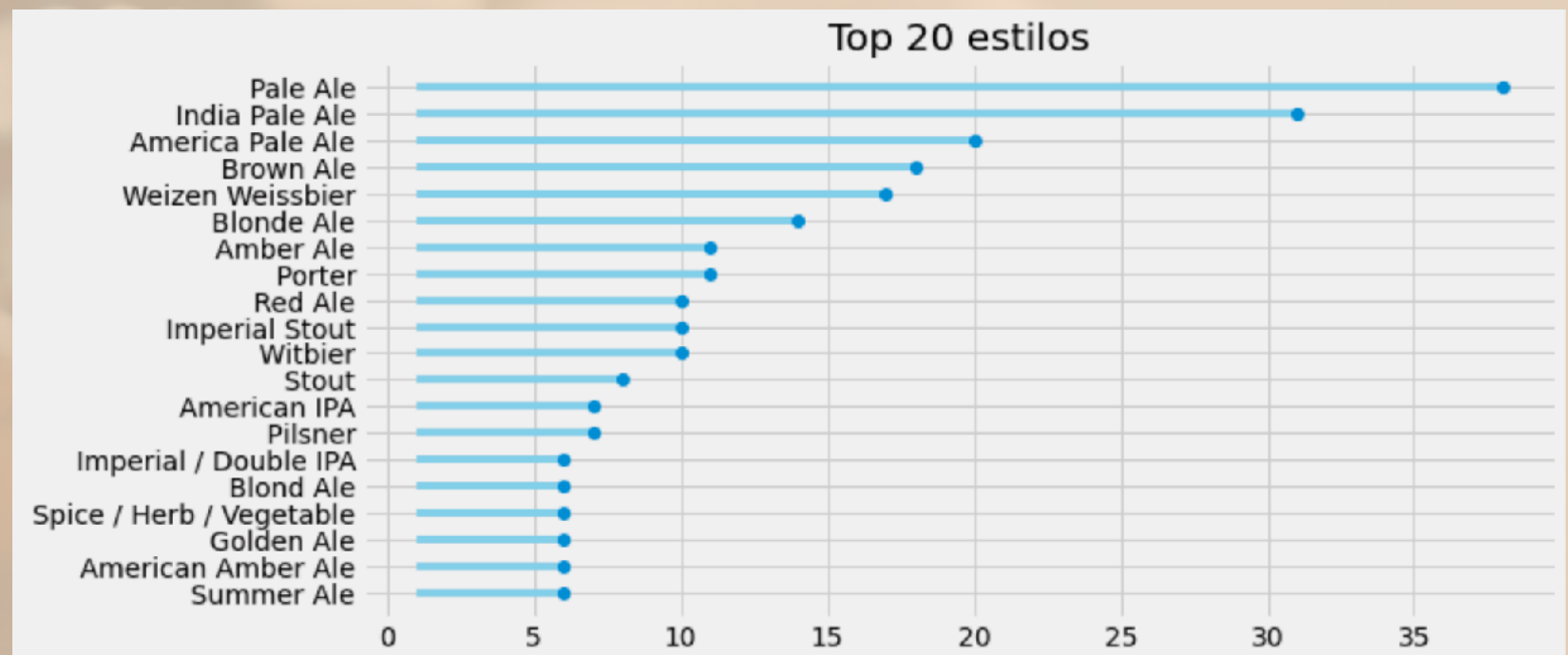


Localidades en Barcelona



El estilo

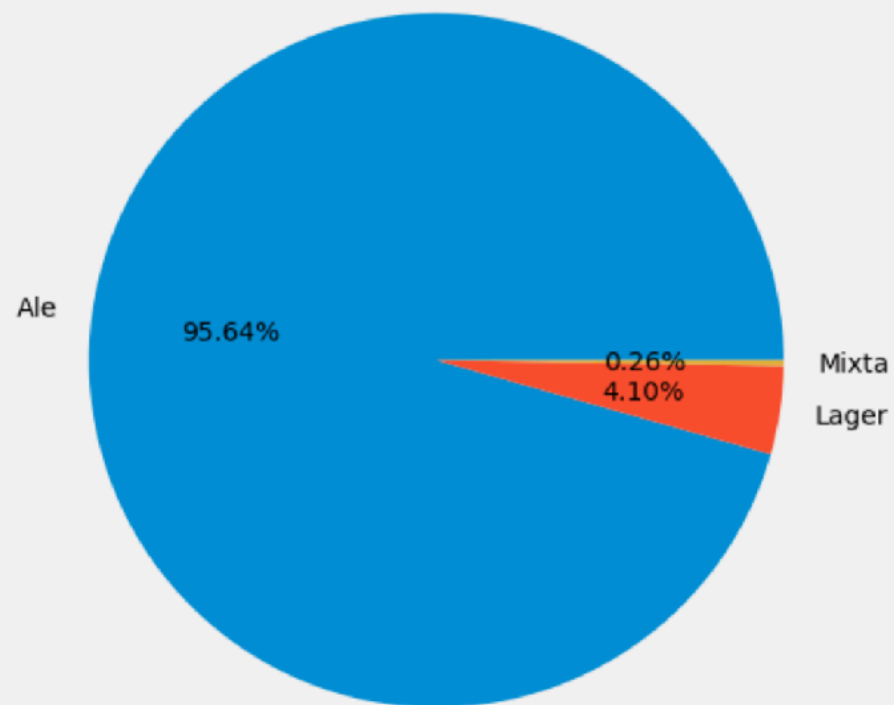
Las 390 cervezas analizadas están catalogadas entre una variedad de estilos muy amplia (más de 100), siendo las más populares las Pale Ale en diferentes versiones: Pale Ale, India Pale Ale, America Pale Ale... Sin embargo, lo más característico son los 61 estilos “especiales”, de los que solamente hay una cerveza.



Tanta variedad de estilos podría ser una razón del éxito de este tipo de productos: permiten al consumidor encontrar cervezas de estilos convencionales en versión artesana y experimentar con otras más especiales, como por ejemplo la *Menduiña María Soliña*, una gallega ahumada de baja fermentación o la *Althaia Rabosa*, una Pumpkin Ale que recuerda al pastel de calabaza.

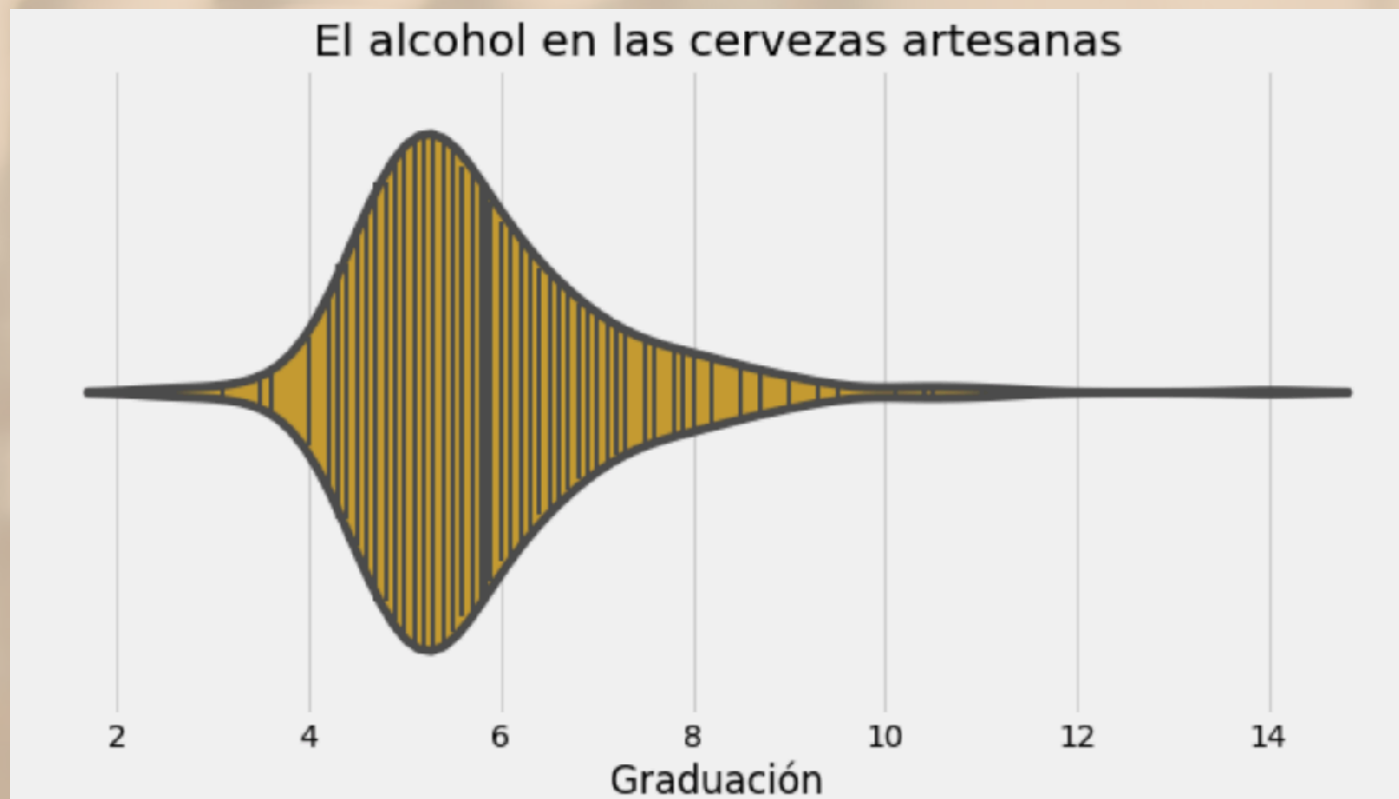
La fermentación

Tipo de fermentación de las cervezas artesanas en España



En lo que se refiere al tipo de fermentación, prácticamente la totalidad de estas cervezas (95,64%) se fabrican con procesos de fermentación alta, a temperaturas entre 15°C y 25°C, que se conocen como Ale. Sin embargo, existen otros tipos como la Lager o fermentación baja, la mixta o la fermentación espontánea.

La graduación



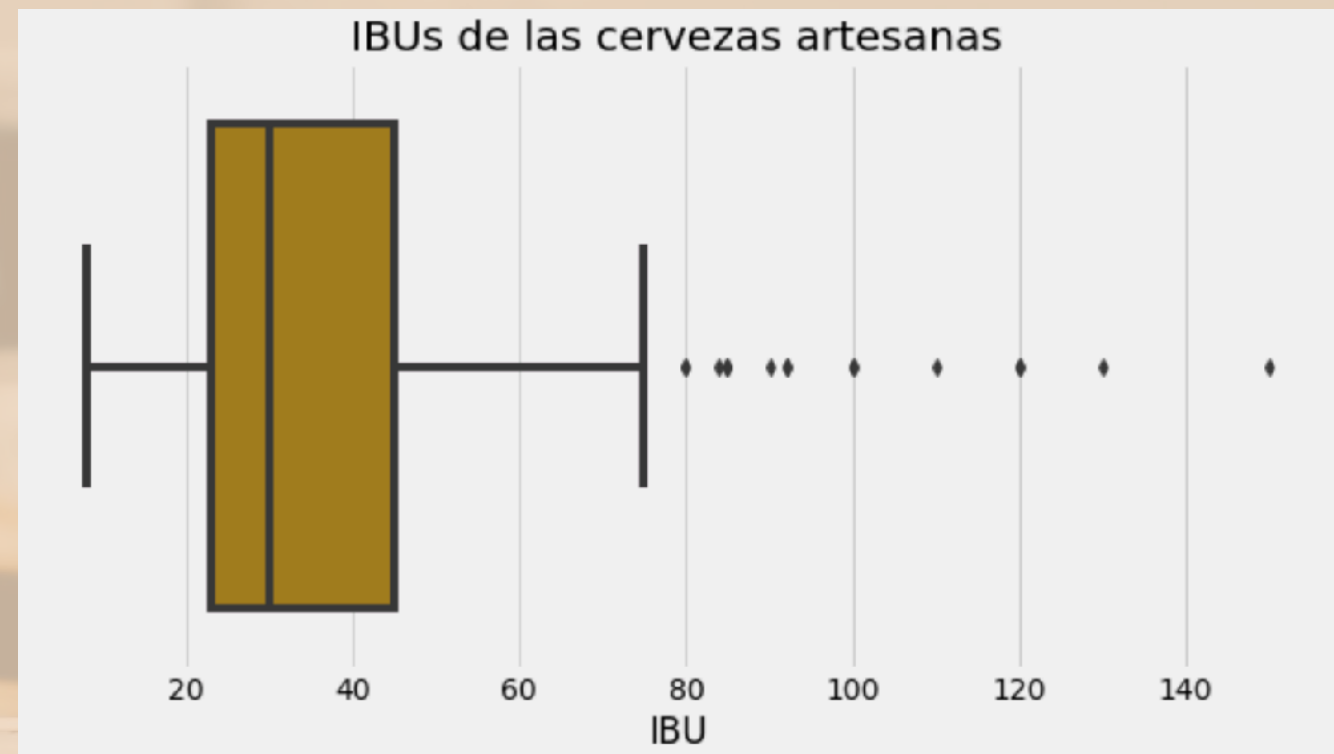
Por lo general, las cervezas artesanas tienen más alcohol que las industriales. En nuestro caso, la media de graduación es de 5.8° y la mayoría de las cervezas están entre los 4 y los 8 grados. Es decir, en unos rangos normales para este tipo de producto.

Sin embargo, también en aquí encontramos excepciones interesantes. Por ejemplo, la mínima graduación alcohólica la tiene *Dawat 2*, una Pilsner con 2.5° . En el extremo opuesto está *Matadragons*, una cerveza de 14 grados similar a la graduación de un vino, que no por casualidad es de estilo Barley Wine.

Como era de esperar, no hemos encontrado cervezas o.o, ya que la producción de alcohol forma parte del proceso de la fermentación de la levadura en la fabricación.

El amargor

El índice de amargor comparativo de la cerveza se mide en IBUs (International Bitterness Unit) y es el resultado del amargor que aportan las resinas del lúpulo, las maltas tostadas y algunas especias. Es un rango que parte del 0 como el menos amargo, pudiendo llegar a valores superiores a 200, aunque el paladar humano no suele distinguir más de 100 o 120.



Sin embargo, los IBU no determinan el amargor final sensorial de una cerveza, que puede variar en función de la malta u otros sabores añadidos. En el caso de estas cervezas artesanas, hemos encontrado que tienen un amargor medio de 36,7 IBUs (no muy alto para cervezas artesanas) y la mayoría de ellas se encuentran en valores de 20 a 40 IBUs. A partir de 80 IBUs empezamos a encontrar excepciones, siendo la más amarga *Marina Devil's IPA*, una Red Ale con 150 IBUs.

El grano

Entre las propiedades que caracterizan a la cerveza, están el tipo de grano, los lúpulos y las maltas.

Desafortunadamente, esta información no estaba disponible para todas las cervezas recogidas, por lo que finalmente se decidió prescindir de algunos de estos datos, quedándonos con la información sobre el tipo de grano de 280 de ellas.

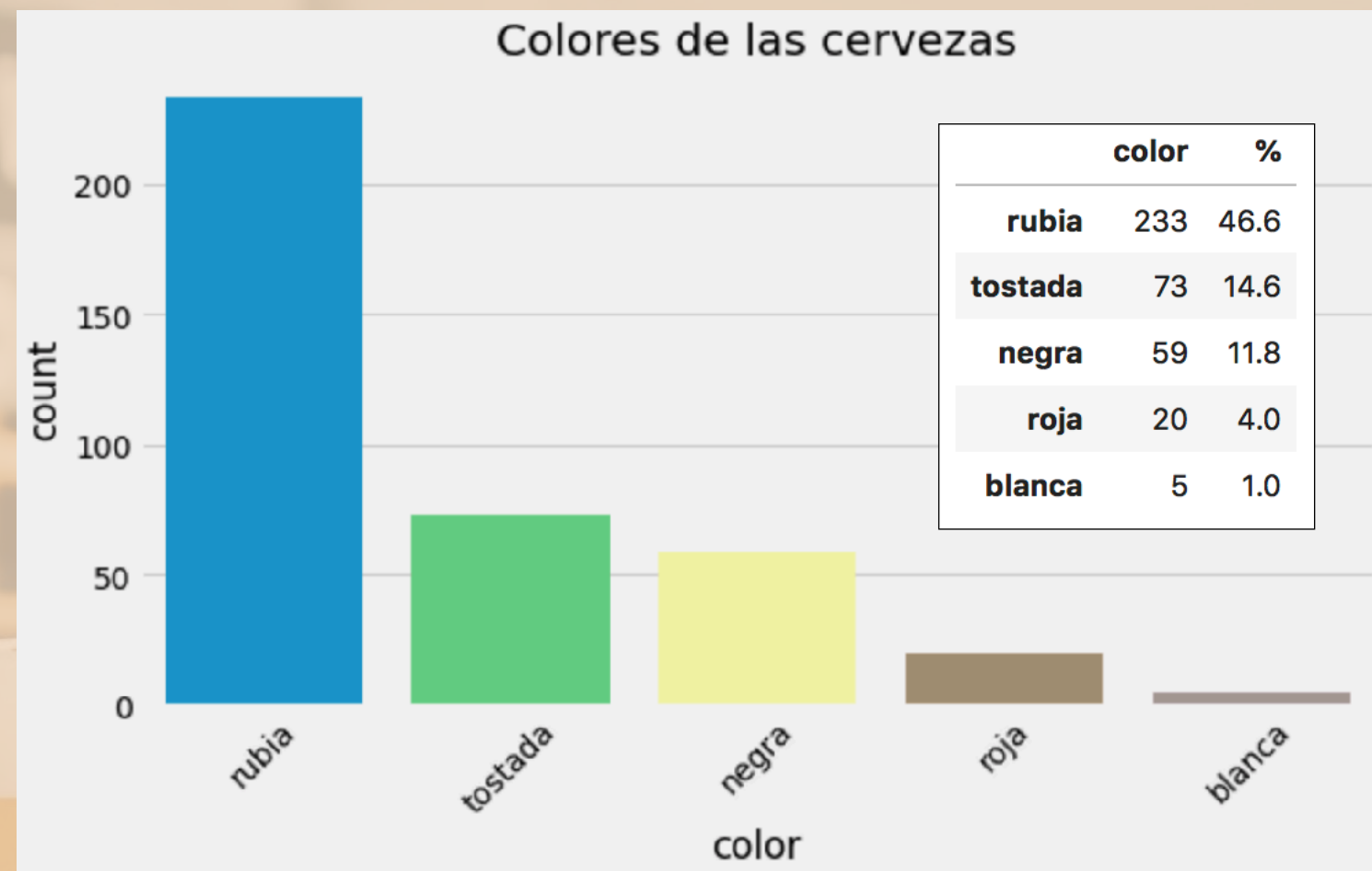
El análisis confirma que estas cervezas están hechas mayoritariamente con cebada (82%), que en ocasiones puntuales se mezcla con trigo o avena. Las cervezas de trigo son la segunda variedad, en un 14% de los casos y otros cereales como la avena o el arroz son excepcionales. Este sería el caso de la valenciana *Génesis Mediterrania*, la única a base de arroz.

	Grano	proporción
Cebada	231	0.82
Trigo	38	0.14
Cebada y trigo	5	0.02
Avena	4	0.01
Arroz	1	0.00
Cebada y avena	1	0.00

El color

El color de las cervezas recorre una gama de dorados y rojizos, que para simplificar se puede resumir en estos cinco: blanca, rubia, roja, tostada y negra.

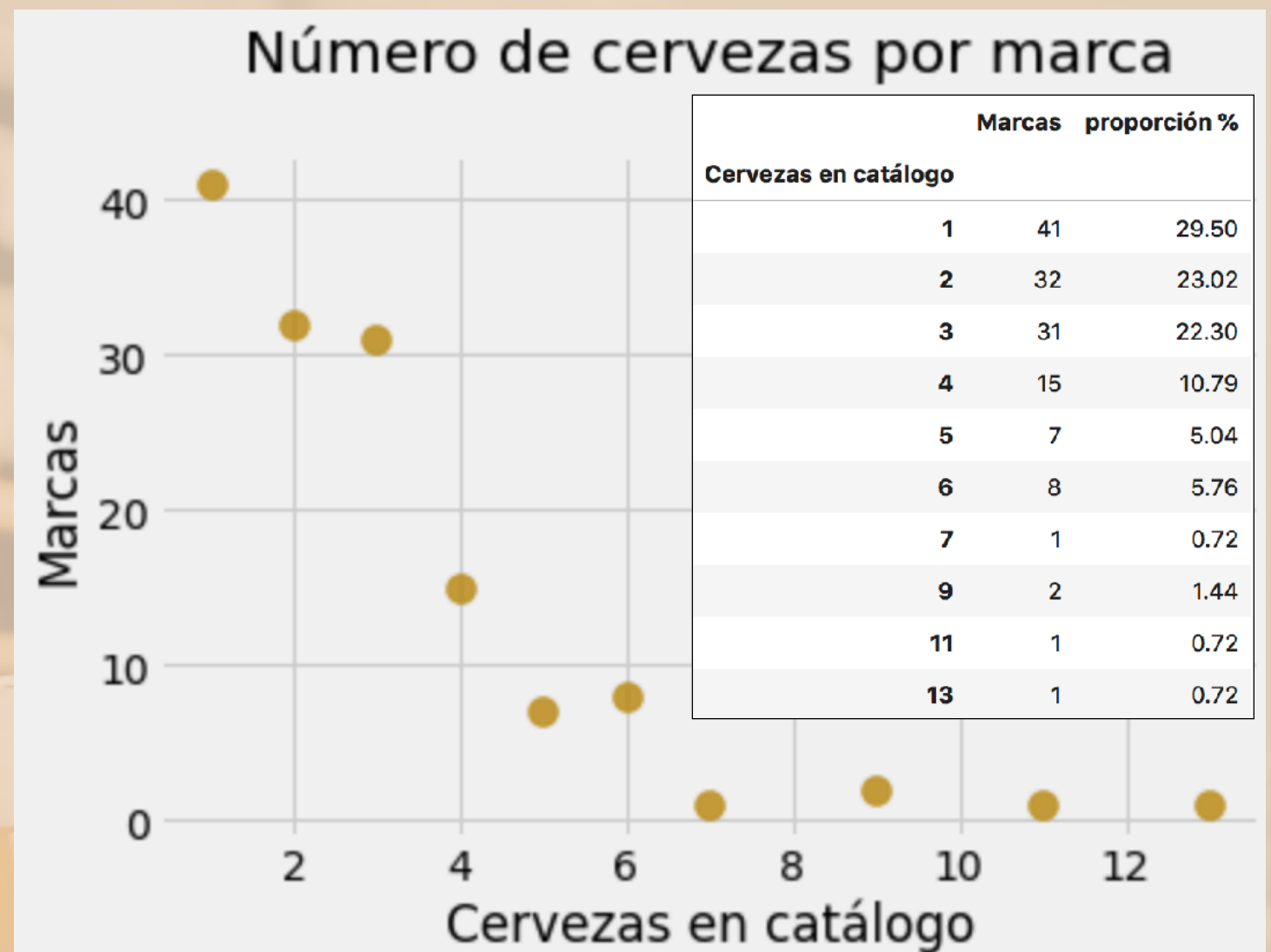
Las cervezas estudiadas, matices a parte, se distribuyen en estas categorías de la siguiente forma: Predominan las rubias (casi el 47%) seguidas de tostadas y negras. Son las menos comunes las rojas y las blancas.



Las marcas y sus cervezas

Las cervezas analizadas pertenecen a 139 cerveceras con un reparto muy desigual. La media se sitúa en 2,8 tipos de cerveza por marca y mayoría de fabricantes (el 74,82%) cuentan con un único producto, dos o tres. Aún así, no es extraño encontrar de 4 a 6 cervezas en su catálogo, aunque hay excepciones notables:

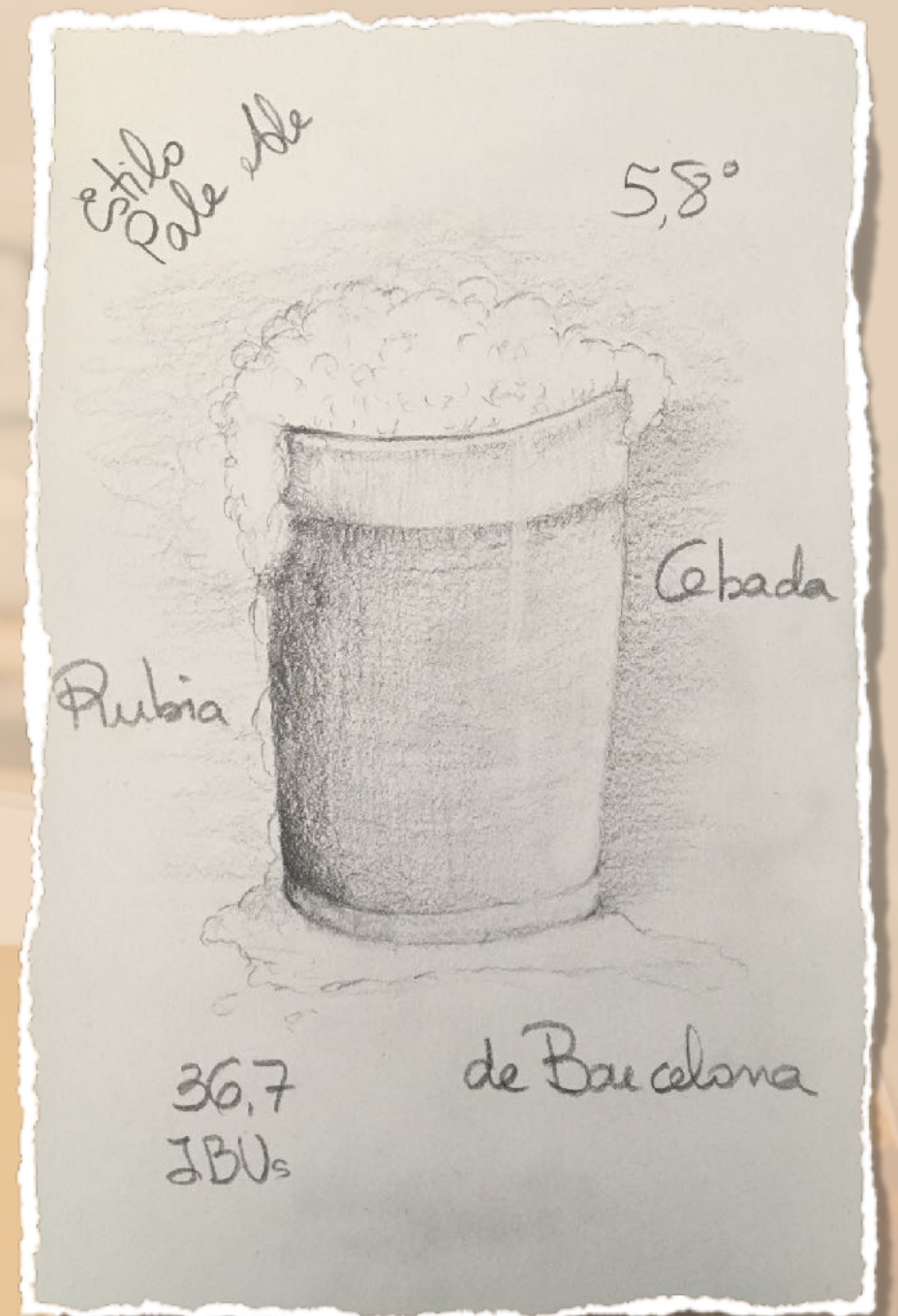
La valenciana *Birra & Blues* tiene 13 cervezas de 12 estilos diferentes y *Cervezas Arriaca* produce 11 cervezas de 9 estilos distintos.



Si consumes una cerveza artesana española, podría ser así:

Retrato robot de una cerveza artesana española

Rubia, de cebada y
estilo Pale Ale.
Con 5,8° de alcohol y
36,7 IBUS.
De Barcelona



The background of the slide features a warm, golden-brown color palette. It is composed of several blurred images of beer bottles and glasses. In the foreground, there are three glasses filled with beer, showing a thick head of foam. Behind them, numerous beer bottles are stacked on wooden pallets, creating a sense of depth and abundance. The overall aesthetic is cozy and artisanal, reflecting the theme of craft beer.

Esther Veguillas:

<https://www.linkedin.com/in/eveguillas/>

Ficheros de datos y código de análisis completo:

https://github.com/Estherveg/cervezas_artesanas_nacionales

Fuente de datos: soloartesanas.es by @alvaroruizp

Dibujo: Esther Veguillas. Fotos: ELEVATE y cottonbro en Pexels