



FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS

GRADO EN TURISMO

La cerveza artesanal en Bélgica

Trabajo Fin de Grado presentado por Juan Carlos Muñoz Carmona, siendo la tutora del mismo la profesora Bernadette Diouf Diène.

Vº. Bº. de la tutora:

Alumno:

Dª. Bernadette Diouf Diène

D. Juan Carlos Muñoz Carmona

Sevilla. Noviembre de 2021



**GRADO EN TURISMO
FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS**

**TRABAJO FIN DE GRADO
CURSO ACADÉMICO [2021-2022]**

TÍTULO:

LA CERVEZA ARTESANAL EN BÉLGICA

AUTOR:

JUAN CARLOS MUÑOZ CARMONA

TUTORA:

D^a. BERNADETTE DIOUF DIENE

DEPARTAMENTO:

FILOLOGÍA FRANCESA

ÁREA DE CONOCIMIENTO:

FILOLOGÍA FRANCESA

RESUMEN:

Este trabajo trata de realizar un análisis al completo de la influencia de la cerveza en conceptos tales como el turismo, la economía o la cultura. En este caso se estudiará a fondo el caso de Bélgica, país impulsor de la cerveza artesanal, y se verá levemente el caso de España y su evolución y adaptación al sector de la cerveza.

PALABRAS CLAVE:

Cerveza, Artesanía, Bélgica, Abadía, Cervecería.

ÍNDICE

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS	1
1.1 INTRODUCCIÓN.....	1
1.2 OBJETIVOS	1
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA RELEVANCIA DEL TEMA ELEGIDO.....	2
1.4 METODOLOGIA.....	2
2 CAPITULO II: HISTORIA DE LA CERVEZA EN EL MUNDO Y EN BÉLGICA	3
2.1 EL ORIGEN DE LA CERVEZA.	3
2.2 EGIPTO Y LA BEBIDA MÁS POPULAR.....	3
2.3 EDAD MEDIA. APARICIÓN DE LAS PRIMERAS CERVEZAS EN BÉLGICA.	4
2.4 PRIMERA EDAD DE ORO DE LAS CERVECERÍAS (S.XIV-XV).....	5
2.5 CONSECUENCIAS DE LA REVOLUCIÓN FRANCESA Y AVANCES POSTERIORES (S.XVIII-XIX).	5
2.6 LAS GUERRAS MUNDIALES Y LA POSGUERRA.....	6
3 CAPITULO III: FABRICACIÓN Y ESTILOS DE CERVEZA BELGA	7
3.1 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN BAJA.	7
3.1.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN BAJA.	7
3.2 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN ALTA.	8
3.2.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN ALTA.	8
3.3 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN ESPONTANEA.	11
3.3.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTANEA.	11
3.4 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN MIXTA.	12
3.4.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN MIXTA.	12
4 CAPITULO IV: PROPOSICIÓN DE RUTAS CERVECERAS	13
4.1 BRUSELAS	13
4.1.1 À la Mort Subite.	13
4.1.2 Brasserie Cantillon.....	13
4.1.3 Delirium Café.....	14
4.2 FLANDES OCCIDENTAL	14
4.2.1 De Halve Maan.....	14
4.2.2 Le Trappiste.....	15
4.2.3 Saint Sixtus de Westvleteren.	15
4.3 LIEJA.....	16

4.3.1	Abadía de Val-Dieu.....	16
4.3.2	Pot au Lait.	17
4.4	NAMUR	17
4.4.1	Brasserie du Bocq	18
4.5	LUXEMBURGO	18
4.5.1	Abadía de Nuestra Señora de Orval.	18
4.6	AMBERES.....	18
4.6.1	Abadía de Westmalle.....	18
5	CAPITULO V: EVOLUCION DE LA CERVEZA ARTESANAL EN ESPAÑA.....	19
5.1	HISTORIA DE LA CERVEZA EN ESPAÑA.....	19
5.2	FABRICACIÓN ARTESANA.....	20
5.3	EVOLUCION DE LA CERVEZA ARTESANAL. DATOS.....	20
5.4	FERIAS DE LA CERVEZA ARTESANA.....	21
5.4.1	Granada Beer Festival.	21
5.4.2	UFO Fest.....	21
5.4.3	Barcelona Beer Festival.....	21
5.4.4	Craft Beer Festival.....	21
5.5	UNTAPPD	21
6	CAPITULO VI: BRASSEURS BELGES. INFORME 2020	23
6.1	ECONOMIA.....	23
6.2	CULTURA.....	24
6.3	SOSTENIBILIDAD	24
7	CAPITULO VII: CONCLUSIÓN.....	25
8	BIBLIOGRAFÍA.....	27
9	ANEXOS.....	31

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

1.1 INTRODUCCIÓN

La cerveza es un elemento social que ha existido desde los inicios de la humanidad y que nos rodea diariamente. En Bélgica cobra especial relevancia ya que es el país de origen de la mayor parte de cervezas que se conocen hoy en día. Con un componente cultural, turístico y económico, la cerveza es sin duda un pilar fundamental dentro de la sociedad belga.

Lo que hace especial a la cerveza belga es el componente artesanal y su gran variedad. Esto ha creado un gran atractivo entre todos los países del mundo, queriendo así imitar esta forma de hacer cerveza. Esto convierte a Bélgica no solo en un país referente, sino también en uno de los mayores exportadores de cerveza del mundo.

Si se mira al pasado, encontramos una historia antigua, llena de matices y anécdotas en el país belga. Esto genera por ejemplo encontrar múltiples fábricas de cerveza en abadías centenarias, o bares con más de 100 años de historia. Esta gran historia también ha favorecido a sus complejos procesos de producción haciendo uso así de diferentes tipos de fermentaciones e ingredientes, creando de esta manera la base de dicha variedad. El componente social se observa de igual manera bien arraigado desde tiempos inmemoriales, siendo un elemento más del día a día de cada belga y acaparando en gran medida las reuniones entre familia y amigos.

A nivel turístico nos ofrece bares y fábricas muy difíciles de encontrar en otra parte del mundo. Se ha sabido crear ese atractivo al exterior siendo totalmente naturales y sin perder ni un ápice de la magia que les caracteriza.

Por otra parte, encontramos que esta cultura de la cerveza artesanal lleva décadas arraigada a países como Estados Unidos o Países Bajos. En otros países como España, este concepto es reciente y va cogiendo forma de manera gradual, tomándose también la libertad de crear cosas nuevas en base a lo ya existente.

1.2 OBJETIVOS

Con la realización de este trabajo se pretende hacer un profundo análisis de la cerveza artesanal, concretamente en Bélgica tocando diferentes aspectos como el turismo, cultura e historia. El análisis abarca aspectos como su historia, proceso de fabricación, lugares turísticos y su influencia cultural y económica. Actualmente este fenómeno está creciendo también en España, por lo que resulta interesante analizar también, aunque de manera más leve el caso de nuestro país.

Los objetivos que se plantean en este trabajo son los siguientes:

- Analizar la historia de la cerveza en Bélgica y en España.
- Definir algunos conceptos importantes y complejos como es la fabricación artesanal.
- Estudiar los procesos de fabricación y tipos de cervezas diferentes que existen en el país belga.
- Realizar una proposición turística en diferentes ciudades que tienen bares y fábricas de cervezas importantes.
- Realizar un análisis profundo sobre Bélgica y España a nivel económico, cultural y social.

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA RELEVANCIA DEL TEMA ELEGIDO.

Se elige esta temática debido al atractivo y trasfondo tan grande que tiene un elemento tan común como es la cerveza.

En este caso se escoge Bélgica por ser uno de los países con mayor cultura e influencia en este aspecto. Gozando de experiencia en el sector, buena infraestructura, constante innovación y progreso, lo convierten en un gigante dentro del sector cervecero.

Por último, se ha de decir que el tema elegido abarca varios aspectos estudiados en el Grado de Turismo tales como el patrimonio inmaterial e histórico, plan turístico o diferentes conceptos de economía.

1.4 METODOLOGIA

Para la realización de este trabajo se ha recogido información de diferentes fuentes tales como páginas web, periódicos, revistas digitales o informes. Se han descartado el uso de libros y trabajos académicos debido a la dificultad para encontrar información suficiente y actualizada de Bélgica o España. Las fuentes consultadas pertenecen en su mayoría a artículos escritos en lengua francesa y española.

Primeramente, se ha hecho un análisis general sobre la historia, procedimientos y tipos de cerveza. Acto seguido se ha hecho una selección de bares y fábricas importantes abarcando todo el país para realizar una proposición turística. Por último, se ha analizado y estudiado la evolución de este fenómeno en España, y los datos cualitativos y cuantitativos de Bélgica en el año 2020 viendo también así la influencia de la crisis sanitaria de la Covid-19 en sus registros.

CAPITULO II. HISTORIA DE LA CERVEZA EN EL MUNDO Y EN BÉLGICA

2.1 EL ORIGEN DE LA CERVEZA.

Hoy en día no se ha podido determinar con exactitud el origen exacto de la cerveza, pero todo hace indicar que la civilización sumeria en el 3100 a.C. fue la primera en generar este brebaje ya que fueron los primeros en desarrollar las primeras técnicas agrícolas. Estas técnicas hicieron que los sumerios obtuviesen un excedente de cereales, el cual se asocia directamente con la producción de pan y cerveza. Los sumerios fueron a su vez inventores de una de las primeras formas de escritura, la cuneiforme, la cual se hacía en tablas de arcilla y en la que se ilustraban sucesos. Uno de estos sucesos que se pueden ver plasmados en las tablas, es la creación de la cerveza (Las primeras fuentes escritas sobre la elaboración de cerveza: viaje a Sumeria, 2014).



Imagen 2.1: Tabla sumeria del año 3100 a.C.

Fuente: <https://cervezartesana.es/blog/post/los-primeras-fuentes-escritas-sobre-la-elaboracion-de-cerveza-viaje-a-sumeria.html>

2.2 EGIPTO Y LA BEBIDA MÁS POPULAR.

En Egipto, la cerveza se convirtió en la bebida más popular para toda la sociedad, sin importar la edad y clase social. Aparte de usarse como bebida, también se empleaba como medicina, para ritos religiosos, o como pago. Esto último es debido a que al estar hecha con elementos básicos en la alimentación como el agua y cereales (incluyendo en ocasiones frutos secos y hierbas aromáticas), servía para su pago en especie, algo muy común en Egipto. Normalmente, empleaban la espelta (una variedad del trigo) debido a que la cebada por aquel entonces era muy cara. La importancia de la cerveza era tal, que se producía a gran escala, siendo uno de los primeros países junto con Mesopotamia en hacerlo. Ya en esta época se experimentaba dando lugar a diferentes variantes dentro de la producción de cerveza para hacerlas así más saladas, dulces, densas o de diferentes sabores. Los encargados de las grandes producciones creaban su propia ``marca´´, envasando la cerveza en ánforas y señalando con jeroglíficos su procedencia y calidad (De Medici, 2020).

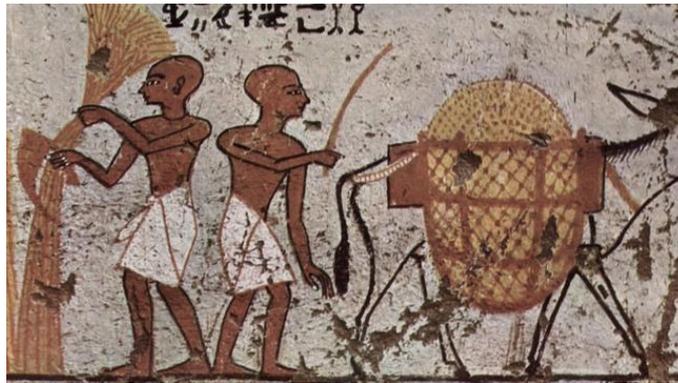


Imagen 2.2: Recolección de trigo en el Antiguo Egipto.

Fuente: <https://i1.wp.com/historiasdelahistoria.com/wordpress-2.3.1-ES-0.1-FULL/wp-content/uploads/2015/12/Cerveza-Egipto.jpg?w=644&ssl=1>.

2.3 EDAD MEDIA. APARICIÓN DE LAS PRIMERAS CERVEZAS EN BÉLGICA.

El origen de la cerveza belga data de la edad media, partiendo de lugares como monasterios y abadías, los cuales desde el siglo VI tenían cierta obligación en ofrecer cobijo y refugio a los viajeros. En esta época era común la cosecha de vino, factor del cual carecía Bélgica al no tener campos para el cultivo de vid. Es por esto que, los monjes deciden especializarse en la fabricación de cerveza. Es Carlomagno, en el siglo IX el que obliga a los monjes a fabricar cerveza para así especializarse. En esta época las cervezas se fabricaban con hierbas aromáticas en vez de lúpulo, dándole así el nombre de Gruit a esta especialidad (Luca, 2019).

Se han llegado a encontrar restos de una fábrica cervecera en la región Mosane de Bélgica a inicios del siglo IX. En el año 1074, vivimos la creación de la fábrica de una de las grandes cervezas que existen: Affligem, a manos del grupo Heineken actualmente. Debido a que la cerveza se fabricaba con agua caliente para eliminar las bacterias, en la época, se consideraba con mayor calidad que el agua incluso. A tal llegaba este hecho que incluso niños y embarazadas consumían esta bebida en porcentajes reducidos de alcohol (Luca, 2019).

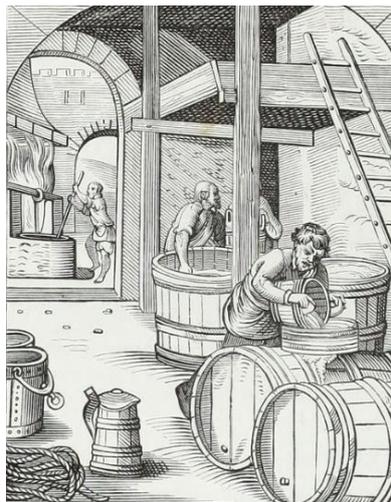


Imagen 2.3: Fabricación de cerveza en la edad media.

Fuente: <https://www.monpetithoublon.com/magazine/wp-content/uploads/2020/06/brasseur-abbaye-moyen-age.png>

2.4 PRIMERA EDAD DE ORO DE LAS CERVECERÍAS (S.XIV-XV).

Desde el siglo XIV existe un crecimiento económico exponencial en Bélgica que permite que la cerveza se aleje del ámbito meramente religioso y empiece a comercializarse aún más. Esto genera la aparición de las primeras tabernas y se empieza a pagar por la cerveza (en los monasterios era gratis) a la vez que se satisfacían necesidades que iban también en aumento como el alojamiento o la restauración. Empieza a existir competencia fuerte entre las cervecerías, lo que crea una mayor diversidad y calidad del producto y, a la vez le otorga al consumidor una gran gama donde elegir. Se empieza a dar un uso cada vez mayor al lúpulo, el cual aparte de dar sabor, sirve también para una mayor conservación del producto (Luca, 2019).

Los primeros gremios cerveceros aparecen también en este siglo, proporcionando una profesionalización de la profesión al mismo tiempo que una defensa ante la subida de impuestos del Estado. Los tres primeros gremios se crean en Brujas (1308), Lieja (1357) y Bruselas (1365). Una muestra del poder adquisitivo que alcanzan los cerveceros es el hecho de la compra en propiedad de La Casa del Árbol de Oro, ubicada en la plaza principal de Bruselas (La bière belge, des bières remplies d'histoires, 2020).



Imagen 2.4: La Casa del Árbol de Oro adquirida por el gremio de cerveceros.

Fuente: <https://i2.wp.com/brewnation.fr/wp-content/uploads/2019/06/alex-vasey-fPPM5Dpqw8g-unsplash.jpg?resize=768%2C576&ssl=1>

2.5 CONSECUENCIAS DE LA REVOLUCIÓN FRANCESA Y AVANCES POSTERIORES (S.XVIII-XIX).

La Revolución Francesa fue un periodo de cierto freno para la cerveza belga ya que se prohibieron todos los gremios, incluidos los de cerveceros. También se destruyeron abadías y monasterios, lugares clave para la fabricación de cerveza. Para más inri, comienza a comercializarse el cacao y aparecen los primeros refrescos, por lo que la gente tiene una mayor diversidad aún para elegir bebida de manera cotidiana (Luca, 2019).

En el siglo XIX, Louis Pasteur y sus investigaciones sobre la fermentación, abren una puerta de gran avance a los científicos cerveceros. Además, en esta época, se publican numerosos artículos sobre la elaboración de la cerveza, haciendo esta así más accesible para todos ya que por lo general, este conocimiento solo se trasladaba de maestros a aprendices. Se crea la primera escuela de cervecería en Lovaina y avanzan las técnicas de embotellado que mejoran la conservación de todas las bebidas en general (Luca, 2019; La bière belge, des bières remplies d'histoires, 2020).

Antes de la Primera Guerra Mundial, Bélgica contaba con unas 3000 cervecerías a su vez, múltiples tipos de cervezas que podemos encontrar, tales como: cervezas blancas,

de abadía, pils, etc (La bière belge, des bières remplies d'histoires, 2020).

TRAITÉ COMPLET
DE LA
FABRICATION DES BIÈRES
ET DE LA
DISTILLATION DES GRAINS,
POMMES DE TERRE, VINS, BETTERAVES, MÉLASSES, ETC.

Imagen 2.5: Uno de los primeros escritos sobre cerveza.

Fuente: <https://i1.wp.com/brewnation.fr/wp-content/uploads/2019/07/Traite-complet.png?w=1024&ssl=1>

2.6 LAS GUERRAS MUNDIALES Y LA POSGUERRA.

Las guerras afectaron gravemente a la industria de la cerveza en Bélgica. Si antes de ambas guerras mundiales había unas 3000 cervecerías, después de ambas se quedaron en unas 800. Los equipos de elaboración salieron dañados ya que parte se usaron para la elaboración de armas y el resto se mantuvo sin apenas producción.

Después de la Segunda Guerra Mundial se incrementó el consumo notablemente en todo el mundo, volviendo así la industria a crecer de nuevo. Es la época en la que empiezan a comercializarse cada vez más las marcas como la Leffe, creada en 1954, siendo una de las más famosas del mundo actualmente (Tout savoir sur la bière belge, 2019; La bière belge, des bières remplies d'histoires, 2020).

CAPITULO III. FABRICACIÓN Y ESTILOS DE CERVEZA BELGA

Si en algo destaca la cerveza belga, es en su gran variedad y estilos de cervezas. Obviamente, parte de la cerveza que se hace en Bélgica se hace también en otras partes del mundo debido a que al fin y al cabo la receta puede copiarse, pero Bélgica tiene cervezas únicas de su país, como por ejemplo la *gueuze*, que solo se fabrica en Bruselas.

Clasificaremos las cervezas en función de su origen primario, es decir, la fermentación. Existen cuatro tipos fundamentales de fermentación en Bélgica: fermentación baja, alta, espontánea y mixta. Analizaremos cada tipo y subtipo a la vez que las cervezas más destacadas de cada uno.

3.1 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN BAJA.

En este tipo de elaboración, se añade como su término sugiere, una levadura de baja fermentación para así transformar la glucosa y maltosa en dióxido de carbono y alcohol. Estas cervezas, por lo general, son rubias y tienen un sabor a malta y lúpulo, pero menos afrutado que otras cervezas con una fermentación superior. Se beben generalmente entre 4 y 7 grados y tienen una carga importante de dióxido de carbono en comparación a otras fermentaciones.

La levadura más utilizada en este proceso es la *Saccharomyces uvarum*, la cual cuando ha agotado la glucosa se empieza a asentar en el fondo del fermentador. La fermentación dura generalmente entre 1 y 2 semanas a una temperatura que oscila entre los 10 y 15 grados. Estas cervezas, debido al proceso de fermentación, tienen menos alcohol que las cervezas hechas con fermentación superior, pero sin embargo tienen más vida útil que las de dicha fermentación. Este proceso de fermentación también destaca por su frescura, la cual permite que la cerveza no adquiera hongos y bacterias (Fermentation basse, s.f.)

Este método se difundió sobre todo en el siglo XIX con la cerveza Pilsner. Fue de gran ayuda el invento del frigorífico, el cual permite conservar la bebida durante más tiempo.

3.1.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN BAJA.

- **Pils:** En Bélgica, la única cerveza de fermentación baja que suele fabricarse y consumirse, es la modalidad pils. Esta variedad de cerveza es reconocida y fabricada en todo el mundo, y tiene su origen en la región de Bohemia, actualmente la República Checa. Fue creada en 1842, después de muchas mejoras en el proceso de elaboración y fermentación, hasta convertirse en la cerveza que es hoy en día, clara y de color ligero (Cerveza estilo Pilsner, historia y características, 2017).

A pesar de ser fabricada y comercializada en todo el mundo, hay pautas fijadas en un programa de certificación. La pils debe tener una apariencia entre el dorado y naranja oscuro, con un aroma y sabor a malta.

Dos grandes ejemplos de cervezas estilo Pilsner que son famosas en Bélgica son Maes y Jupiler.



Imagen 3.1: Cerveza Jupiler.

Fuente: <https://m.vcst.net/wines/jupiler-440871.jpg>

3.2 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN ALTA.

Con esta elaboración encontramos lo mismo que en la anterior. Se añade levadura para la transformación de la glucosa y maltosa en dióxido de carbono y alcohol, pero con la diferencia de que la levadura es de alta fermentación. Esta levadura, comúnmente, suele ser la *Saccharomyces cerevisiae*. El proceso se realiza a una temperatura entre 18 y 25 grados en un periodo de 3 a 8 días.

Este método era el más popular antes del invento del frigorífico, el problema es que la alta temperatura puede ocasionar bacterias y hongos en la cerveza. Por eso, este proceso otorga menos durabilidad a la cerveza en comparación a la baja fermentación. Estas cervezas tienen una cantidad menor de dióxido de carbono en comparación a las de fermentación baja, y a su vez cuentan con una cantidad superior de alcohol. La temperatura idónea para su consumo oscila entre los 6 y los 12 grados.

De esta fermentación sale la familia de las cervezas Ale, que, junto con la Lager, componen las dos grandes ramas dentro de la tipología cervecera, aunque la Ale es la más antigua (Fermentation haute, s.f.).

3.2.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN ALTA.

- **Double:** Es una cerveza generalmente oscura y fuerte. El término es utilizado para englobar a las cervezas de abadía y trapenses (Styles de bière, s.f.).

Las cervezas de abadía son aquellas que están relacionadas con la vida en el interior de un monasterio y se desarrollan en una abadía en concreto. Deben tener una licencia que así lo acredite. Algunas cervezas de abadía que siguen fabricándose son: Val Dieu, Grimbergen, Maredsous o Affligem (Bière trappiste ou d'abbaye?, s.f.).

Las cervezas trapenses tienen la particularidad de que deben ser elaboradas por monjes trapistas o como mínimo bajo su supervisión junto con un proceso prescrito por la Asociación Trapense Internacional. Los ingresos deben destinarse a obras sociales. Actualmente en el mundo solo existen 10 cervezas trapenses de las cuales 6 son belgas. Estas cervezas son: Orval, Rochefort, Chimay, Westmalle, Ache y Westvleteren (Bière trappiste ou d'abbaye?, s.f.).



Imagen 3.2: Cerveza Grimbergen Blonde.

Fuente: https://www.cervezainternacional.net/images/productos/grimbergen-blonde-33cl_78_1_1.jpg

- **Triple:** Es una cerveza con alto grado de alcohol (normalmente oscila entre los 7 y los 9 grados), de color dorado, con un sabor relativamente fuerte y con aroma maltoso. Algunas marcas conocidas que hacen este estilo de cerveza son: Floreffe, Karmeliet o Westmalle (Styles de bière, s.f.).
- **Blanca:** La cerveza blanca tiene varias maneras de elaborarse, pero la manera belga es con trigo crudo sin maltear, y se le añade cilantro y cascara de naranja para darle un toque más refrescante. Las más conocidas son: Hoegaarden, Blanche de Namur y Blue Moon (Thomas, 2017).
- **Cervezas rubias:** Son ligeramente maltosas con un regusto amargo y un color dorado y limpio. Se parece mucho a las cervezas triples, pero más suaves y secas. Suelen tener entre 6-8 grados. Algunas de las cervezas rubias más conocidas son: La Chouffe, Duvel, o Delirium Tremens (Styles de bière, s.f.).



Imagen 3.3: Cerveza Delirium Tremens.

Fuente:

https://www.delirium.be/themes/custom/delirium/assets/img/beers/beer_delirium_tremens.png

- **Cervezas “ambrées”:** Estas cervezas, que se podrían traducir como cervezas ámbar, reciben este nombre no solo por su color, sino por su manera de elaboración también. Combinan malta tostada y no tostada, y pueden tener aromas diferentes como a regaliz

o tabaco. Algunas cervezas de este estilo conocidas son: Bush, Leffe Ambrée o la Kwak (Qu'est-ce qu'une bière ambrée?, 2017).

- **Cervezas negras:** Estas cervezas adquieren este nombre debido a su gran color oscuro, el cual es así por la utilización de malta tostada. Generalmente se suele creer que estas cervezas contienen una alta graduación, pero no siempre es así. Suelen tener aromas a chocolate o café, gracias al contenido de malta anteriormente mencionado. Algunas marcas conocidas que hacen este tipo de cerveza son: Leffe, Chimay o Kasteel (Luca, 2019).

- **Vin d'orge:** El vin d'orge o vino de cebada, es una cerveza elaborada principalmente con el ingrediente anteriormente mencionado. El origen de por qué se le llama vino en vez de cerveza, viene de su creación en 1777 por la cervecería Bass, la cual le puso este apelativo para competir por aquel entonces con el vino, el cual era muy popular en Europa. Tiene un color anaranjado, aroma a fruta y un gran contenido en alcohol (9,5° aproximadamente). Suele ser una bebida típica sobre todo en invierno. Algunas marcas que hacen vin d'orge son Seraph o Pie Braque (Renaud, 2018).

- **Cerveza brut:** Es una cerveza rubia fuerte que tiene la peculiaridad de madurar igual que el Champagne. Normalmente, las botellas son de 75cl y en su proceso se giran ligeramente para que toda la levadura se acumule en el cuello de la botella. Luego la levadura se congela, se retira y se vuelve a llenar nuevamente la botella obteniendo así el resultado de una cerveza muy espumosa. Malheur o Liefmans son marcas que fabrican este tipo de cerveza (Styles de bière, s.f.).

- **Cervezas afrutadas:** Estas cervezas constituyen un porcentaje importante dentro del mercado de la cerveza belga. Tienen una graduación menor a las cervezas anteriormente mencionadas (2,5-6% vol. Alc). La fruta no es un elemento clave, ya que se usa aditivos para darle dicho sabor afrutado. Se usan cervezas de apoyo para realizar esta variedad. Algunas de estas cervezas son: la Gueuze, la cerveza blanca, cerveza de abadía afrutada, o a veces incluso se usa una pilsner afrutada. Se presentan diferentes sabores como: frambuesa, pomelo, fresa, melocotón o ciruela). Marcas como Delirium, Kasteel o Liefmans son algunas de las muchas que hacen esta cerveza (Les bières fruitées belges, s.f.).



Imagen 3.4: Cerveza Liefmans.

Fuente: https://www.beerstorebcn.com/1827-home_default/liefmans-fruitiesse-.jpg

- **The Season:** El origen de esta cerveza viene de Inglaterra en la I Guerra Mundial. Los trabajadores tenían largas jornadas de trabajo, y en la pausa iban al bar para su descanso. La cerveza que tomaban era suave para poder disfrutarla y no emborracharse. El nombre de la cerveza viene del apelativo referido a este tiempo de descanso (sessions breaks). Dicha cerveza tiene una graduación baja (3,5-5% vol. Alc) por lo que puede ser consumida en grandes cantidades sin llegar a emborracharse en exceso (Session Beer o Seasonal Beer ¿Cuál es la diferencia?, s.f.).

- **India Pale Ale:** Esta cerveza de origen británico tiene un origen que se remonta a 1639. En esta época, los viajes desde Inglaterra hasta la India eran bordeando África, por lo que se tardaba de media unos 300 días en llegar y la cerveza acababa echándose a perder por la deficiencia de su conservación. Es por esto por lo que, los cerveceros decidieron aumentar la cantidad de lúpulo y la graduación alcohólica, elementos clave para incrementar la conservación. Por dichos viajes a la India y su gran popularidad allí alcanzó dicho nombre. Suele tener una graduación que oscila entre los 5-7 grados (Cervezas Ambar, s.f.).

3.3 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN ESPONTANEA.

Lo que diferencia esta fermentación de las dos anteriores, es que no se le añade levadura al mosto puesto que, al estar expuesta al aire libre, se inocula con levaduras silvestres. Era el proceso usado en la Edad Media ya que no existía el cultivo de levadura. Hoy en día se usa únicamente para fabricar las cervezas belgas estilo lambic, otorgándoles un sabor ácido debido al ácido láctico y acético.

En una cerveza lambic, puede haber hasta 5 grupos de levaduras salvajes con otra microflora, los cuales pueden manifestarse de 15 a 20 formas diferentes. Estas levaduras silvestres, de las cuales se han encontrado hasta 86 variedades, son las que se toman de manera natural en el valle de Zenne, en Bruselas, sitio donde gracias a su ecosistema, es posible fabricar las cervezas Lambic (Fermentation spontanée, s.f.).

3.3.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTANEA.

- **Lambic:** Es la cerveza principal del estilo de fermentación espontánea y de la cual salen los otros tipos de cerveza de este tipo de fermentación. Bajo un criterio generalizado constituido en 1965, las cervezas lambic deben fabricarse con un 70% de malta y un 30% de trigo sin maltear. Tiene normalmente entre 5-6 vol. Alc. La marca más conocida que fabrica este tipo de cerveza es Mort Subite (Dictionnaire des principaux termes brassicoles, s.f.).



Imagen 3.5: Cerveza Mort Subite.

Fuente: <https://belgiancraftbeers.com/wp-content/uploads/2020/09/Kriek.png>

- **La Vieille Gueuze:** Es un conjunto de cervezas lambic de diferentes edades. La más antigua debe tener al menos 3 años, y el promedio debe superar el año. Después de mezclarlos, se deja fermentar en la botella durante 6 meses. Solo las cervezas que cumplan con estos parámetros pueden denominarse como Vieille Gueuze. Suelen tener normalmente entre 5-7 vol. Alc. Oude Beersel es una de las marcas que hacen la Vieille Gueuze (Styles de bière, s.f.).

- **La Gueuze:** La Gueuze es una variante más comercial de la Vieille Gueuze. Esto es debido a cambios en su proceso de preparación, como combinarla con una cerveza de fermentación alta, que la lambic elegida en el proceso sea menos antigua de lo habitual, o que la cerveza haya sido endulzada. Por culpa de estos cambios, la cerveza no puede tener el término "Vieille". Lindemans o Mort Subite son fabricantes de cervezas Gueuze (Styles de bière, s.f.).

- **La Faro:** La cerveza Faro es resultado de mezclar una cerveza lambic con otra más fresca y ligera (o a veces incluso con agua). Se le agrega también azúcar o melaza haciéndola así una cerveza más dulce y con menos alcohol, ya que el azúcar originalmente no se le agrega en la fermentación. Es una cerveza para consumir a diario y más económica. Lindemans es la marca más conocida que fabrica las cervezas Faro (Styles de bière, s.f.).

- **La Vieille Kriek:** Se trata de la cerveza afrutada con más tradición, elaborada 100% con cervezas lambic y macerando en ella cerezas. Oude Beersel es conocida también por fabricar cervezas estilo Vieille Kriek (Styles de bière, s.f.).

3.4 CERVEZAS DE FERMENTACIÓN MIXTA.

Este proceso se presenta cuando se mezclan diferentes levaduras. La cerveza madre suele ser de fermentación alta y parte de la cerveza, una vez fermentada, se transfiere a barricas de roble para que se quede reposando durante 18 meses para así activar una fermentación de ácido láctico. En este proceso de fermentación también se mezclan frutas y zumos para conseguir sabores diferentes (Styles de bière, s.f.).

3.4.1 TIPOS DE CERVEZA DE FERMENTACIÓN MIXTA.

- **Cerveza Coupage:** Se obtienen mezclando cervezas de fermentación espontánea con cervezas de fermentación alta o baja, o incluso también se obtienen mezclando cervezas de diferentes edades. Tienen entre 6-8% vol. Alc (Styles de bière, s.f.).

- **La Brune Flamande:** Es una cerveza ligada a la región flamenca de Oudenaarde. Después de ser fermentada por bacterias del ácido láctico, se mezcla cerveza joven con cerveza más vieja en barricas de roble o de acero inoxidable teniendo como resultado una cerveza suave y fresca. Puede tener entre 4,5-8% vol. Alc. Bacchus es una de las marcas que fabrican la Brune Flamande (Styles de bière, s.f.).

- **Les Rouges-brunes Flamandes:** Cerveza típica de Flandes Occidental elaborada con malta tostada y quemada. Se obtiene gracias a la mezcla de una cerveza vieja madurada en barriles de roble, con una cerveza más joven. Suele tener un toque picante, ácido y refrescante. Tienen entre 5-6,5% vol. Alc. Thiriez es una marca que fabrica este estilo (Styles de bière, s.f.).

CAPITULO IV. PROPOSICIÓN DE RUTAS CERVECERAS

Existe un vasto número de cervecerías y fábricas de cerveza en Bélgica, que entre ambas superan las 250 unidades. Es por eso por lo que, en este capítulo, se ha hecho una corta selección de sitios que destacan por su historia, imagen, particularidad, y sobre todo por su cerveza. Esta lista ha sido seleccionada gracias al artículo (La ruta belga por las mejores cervezas del mundo, 2017) y también bajo propio criterio.

4.1 BRUSELAS

Bruselas, la capital del país, es un lugar único donde se puede ver grandes atractivos turísticos como La Grand Place, el Palacio Real, o el Manneken Pis. A la hora de encontrar cervecerías convergen incontables opciones, pero cabe destacar concretamente tres opciones: À la Mort Subite, Brasserie Cantillon y el famoso Delirium Café.

4.1.1 À la Mort Subite.

Son especialistas en el estilo de cerveza gueuze y tienen una cerveza famosa que recibe el mismo nombre. La historia de esta cervecería abarca más de 100 años. Fue el Sr. Théophile Vossen quien, en 1910, dirigía el establecimiento "La Cour Royale", en el cual paraban muy a menudo corredores de apuestas y cobradores. Para entretenerse, jugaban a un juego de dados llamado en la época Pitjesbak, en el que el jugador que perdía estaba "muerto", dando así pie en un futuro al nombre del establecimiento. El rótulo original se conserva aún hoy en día luciendo en el establecimiento (A la Mort Subite, s.f.).



Imagen 4.1: Rótulo original de À la mort subite

Fuente: <https://brusselsbyfoot.be/wp-content/uploads/2020/11/a-la-mort-subite-1.jpg>

4.1.2 Brasserie Cantillon.

de esta cerveza. El tour por la fábrica es de unos 45 minutos, y al final del mismo, se compensa con la degustación de una Brugse Zot (Vargas, s.f.)



Imagen 4.3: Terraza exterior de Halve Maan

Fuente: <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/0e/02/35/2a/brewery-by-night.jpg>

4.2.2 Le Trappiste.

Este Café situado en la ciudad de Brujas tiene una inauguración reciente, 2013 y está constituido por dos socios principales, Regnier y su compañero italiano, Andrea D'Aniello. Lo que hace particular a este Café es su ubicación, una bodega medieval con 800 años de antigüedad, situada a unos 300 metros del centro de la ciudad y que destaca por sus hermosos arcos abovedados. La particularidad de Le Trappiste aparte de sus 25 cervezas de barril y más de 120 embotelladas, es su gran cantidad de cervezas internacionales, teniendo así cervezas de Estados Unidos, Italia, Japón, Dinamarca, Alemania, etc., (Cafe Le Trappiste, Brugge, 2014; Le Trappiste, s.f.).

4.2.3 Saint Sixtus de Westvleteren.

Aquí yace el origen de una de las cervezas con denominación trapense de Bélgica, la Westvleteren. La Saint Sixtus es una antigua abadía que data del año 1871. Anteriormente, en base a historiadores y diferentes archivos se datan hasta 3 monasterios con hasta mil años más de antigüedad que la abadía, justo en la misma zona. Es gracias a Jean-Baptiste Victor, un antiguo comerciante, que la abadía se formó como tal de la mano de él y algunos socios. En la época en la que se construyó la abadía, parte del salario de un obrero eran dos cervezas diarias (con aproximadamente un 2º vol. Alc) por lo que, los monjes se dieron cuenta que les resultaba más barato fabricar dicha cerveza antes que comprarla a un cervecero local.

La cerveza que hoy se conoce como Westvleteren tendría sus inicios a comienzos de la Segunda Guerra Mundial. En 1945, el abad Gerardus decidió reducir el volumen de fabricación ya que pensaba que interfería con las actividades espirituales de los monjes. Es así como la producción fue trasladada a St. Bernardus en Watou. Años después, la cerveza Westvleteren vuelve a su lugar de origen y en Watou, se pasa a fabricar la St. Bernardus, la cual se cuenta que guarda muchas similitudes con la Westvleteren. No es posible visitar la abadía, pero si es posible visitar el Café "In de Vrede", el cual tiene cervezas y parte de la historia de la abadía para mostrar al público (Sint Sixtus Abbey of Westvleteren, 2020).



Imagen 4.4: Vista aérea de la abadía.

Fuente: https://www.histouring.com/data/cch/addon_gallery/21621280x1024xy/2021.03.07-05.31.38_2.png

4.3 LIEJA

A continuación, en la provincia de Lieja, se encuentran dos lugares únicos: la Abadía de Val-Dieu, situada en el municipio de Aubel y el mágico y entrañable bar, Pot au Lait, situado en pleno centro de la ciudad de Lieja.

4.3.1 Abadía de Val-Dieu

La principal particularidad que se encuentra en esta abadía es que es la única de toda Bélgica donde se sigue elaborando cerveza dentro del propio monasterio. Fue fundada en 1216 por monjes provenientes de la ciudad de Maastrich. Estos monjes que se ubicaron en el valle donde se encuentra la abadía lo denominaron como “el Valle de Dios” y de ahí viene que la abadía finalmente se llamase Val-Dieu. Encontramos como particularidad que esta abadía fue la única de Bélgica en sobrevivir a la Revolución Francesa. Los monjes pertenecen a la orden de Cister y son los encargados de elaborar la cerveza en la abadía.

El símbolo principal de la abadía, basado en la Biblia son dos anillos entrelazados que hacen referencia a la paz. Estos anillos se encuentran por toda la abadía, en puertas, soportes, sillas, etc., a la vez que, en los colgantes de los monjes y en las etiquetas de las cervezas.

Las armas secretas de esta cerveza se encuentran en su agua y levadura. La primera proviene de Gileppe, una fuente natural ubicada a unos 20 km de la abadía y la levadura, gracias a las condiciones del lugar, se conserva muy bien (Histoire de l'abbaye du Val-Dieu, s.f.).



Imagen 4.5: Vista aérea de la abadía de Val Dieu

Fuente: <https://i.pinimg.com/originals/a9/05/24/a90524b9169c2d377e48c869c0c3ef73.jpg>

4.3.2 Pot au Lait.

Este bar está ubicado en pleno corazón de la ciudad y el cual posee un decorado y ambiente bastante alternativo y diferente. Frecuentado sobre todo por gente joven, universitarios y artistas, el bar ofrece una gran variedad de cervezas a la vez que espectáculos en vivo. El edificio data del siglo XIX, donde en su pasado hospedaba un claustro de monjas.

En los años 60, un grupo de estudiantes deciden abrir un bar que cambia varias veces de localización, hasta que en el año 1979 abren junto a este, "Pot au Lait", cuyo nombre proviene del famoso cuento de la lechera del autor Jean de la Fontaine. En 1981, cierran el primer bar y se dedican enteramente a "Pot au Lait" hasta la fecha actual (Une brève histoire du Pot-au-Lait, s.f.)



Imagen: Una de las salas interiores del Pot au Lait.

Fuente: <https://www.potaulait.be/wp-content/uploads/2015/06/pot-au-lait-1-600x400.jpg>

4.4 NAMUR

La ciudad de Namur tiene un bonito casco histórico que visitar, en el que destacan la iglesia de San Remacle y la catedral de St. Aubin. Como destino cervecero, se propone ir a Brasserie du Bocq.

4.4.1 Brasserie du Bocq

Esta cervecería fue fundada en 1858 en una granja de Purmode. Al principio, la cerveza se hacía solo en invierno cuando los trabajadores no estaban en temporada alta. Se caracteriza porque desde siempre ha tenido una gran gama de cervezas, repartiéndolas en sus inicios en un radio cercano a la granja. En 1949 se rige como sociedad anónima y en 1960 abandona el reparto y se dedica a la venta en supermercados y mercados de bebidas. Antes de 1983, su producción se encontraba en otra fábrica, pero es a partir de este año que deciden producir en Purmode, donde se originó todo. En este momento, deciden también dar el paso a la exportación, haciéndolo actualmente a más de 15 países. Destacan entre sus cervezas la Galoise y la Blanche de Namur (La Brasserie, s.f.)



Imagen 4.6: Entrada a la Brasserie du Bocq

Fuente: <https://sobrebelgica.com/wp-content/uploads/brasserie-du-bocq.jpg>

4.5 LUXEMBURGO

4.5.1 Abadía de Nuestra Señora de Orval.

La historia de esta abadía se remonta al siglo XI, donde la condesa Matilde de Toscana, después de la muerte de su marido, se va a la zona de Orval para meditar. Pierde su anillo en una fuente, pero luego después de varias oraciones, el anillo vuelve a aparecer en la boca de un pez. De ahí viene que esta escena aparezca escenificada en la etiqueta de la botella. Poco después de estos acontecimientos se fundó la abadía en esta zona, la cual era muy fértil y próspera.

Después de varias destrucciones durante varios siglos, fue en 1926 cuando se vuelve a construir hasta los tiempos de hoy. Es una abadía importante ya que fabrica una de las siete cervezas trapenses de toda Bélgica (Perrin, 2011).

4.6 AMBERES

4.6.1 Abadía de Westmalle.

Se vuelve a ver el caso de una abadía que fabrica cerveza trapense, la marca Westmalle. Oficialmente, la abadía se llama Abadía de Nuestra Dama del Sagrado Corazón y data del año 1794. Fue en 1836 cuando los monjes comenzaron a fabricar

cerveza para el consumo propio y para que el convento prosperase. Es en 1856 cuando empiezan a venderla ocasionalmente en la puerta de la abadía, teniendo un éxito poco esperado y teniendo que ampliar la cervecería en dos ocasiones años después. Es en 1921 cuando los monjes deciden empezar a vender su cerveza a través de comerciantes y en 1930 vuelven a ampliar los edificios de la cervecería, perdurando muchos de ellos hasta el día de hoy (L'histoire de La brasserie Westmalle, s.f.)

CAPITULO V. EVOLUCION DE LA CERVEZA ARTESANAL EN ESPAÑA

5.1 HISTORIA DE LA CERVEZA EN ESPAÑA.

España suele rondar el top 10 de productores de cerveza, pero en consumo no llegamos por poco a la media europea. Esto último probablemente se deba a diferentes motivos como el que se beba también vino y otras bebidas espirituosas o que la ingesta de cerveza sea algo más social y relacionado con la hostelería, lo que controla su consumo. También la fama de la cerveza es relativamente cercana, ya que hasta los años 70 la bebida popular en España era el vino, pero a raíz de la llegada de la democracia y con esta el turismo, llegó también la cerveza.

Los primeros rastros de cerveza en España aparecen con uno de los primeros pueblos en pisar la península: los iberos. Aunque con la llegada del imperio romano hubo un gran freno debido a la gran devoción que les tenían al vino y al hecho de que considerasen la cerveza como una bebida de bárbaros.

Con la caída del imperio romano y la llegada de los visigodos, el consumo de cerveza repunta levemente. Esto dura poco tiempo ya que los visigodos se adaptan al cultivo de la vid, y mientras en otros sitios como en Bélgica ya se comenzaban a forjar las leyendas de grandes abadías productoras de cerveza, en España se seguía consumiendo vino.

La tendencia cambia en el momento en que llegan los Austrias al poder. Al llegar Carlos V en 1517, la cerveza se deja de ver como una bebida de gente incivilizada y se ve algo más relacionado con la nobleza. Este monarca nació en Flandes, territorio cervecero, por lo que trasladó esta afición a España haciendo que importasen grandes cantidades de cerveza al país.

Damos un gran salto histórico hasta la época de industrialización donde empiezan a aparecer las primeras grandes marcas con sede en nuestro país. A pesar de la popularización progresiva de la cerveza en España para la mayoría de la sociedad, muchos la seguían considerando una bebida para la clase obrera. La mayoría de las cervezas industriales que conocemos fueron fundadas entre 1850 y 1925 por inmigrantes venidos de otros países europeos con más cultura sobre la cerveza. De esta manera es como nace en 1856 la primera marca de cerveza española, Moritz, siguiéndole en 1876 la marca Damm, ambas en Barcelona mientras que en Madrid nace en 1890 la marca Mahou.

Este auge sufre un parón por culpa de la guerra civil y posterior posguerra que ocasionaron una gran precariedad económica en España. En los años 50 vuelve a retomar fuerza aumentando su popularidad y llegando a España marcas extranjeras tales como Heineken o Guinness. También contribuye la creación del formato de litrona, algo muy común en España actualmente y que significó un mayor acercamiento de la cerveza a los hogares. En los años 70, se crea la primera cerveza sin alcohol de la mano de Cruzcampo, lo que significaría un gran movimiento en España. Actualmente el 13%

de la cerveza consumida es sin alcohol, convirtiéndose así en líder europeo en cuanto a consumo de este tipo.

5.2 FABRICACIÓN ARTESANA

España aprobó hace unos años el Real Decreto 678/2016 en el que regula la calidad de la cerveza y bebidas de malta.

En él, define la fabricación artesana como: Elaboración realizada según la norma establecida referente a la calidad, mediante un proceso que se debe realizar en la misma instalación y en el que la intervención humana es predominante.

Se debe realizar bajo la dirección de un maestro cervecero o artesano con experiencia demostrable y primando en su fabricación el factor humano sobre el mecánico, obteniéndose un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series, siempre y cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía. (Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, 2016, Artículo 3).

5.3 EVOLUCION DE LA CERVEZA ARTESANAL. DATOS.

El inicio de la cerveza artesana en España comienza a partir del año 2000 aproximadamente. En 2008 existían unas 20 cervezas artesanales, número que se incrementó sobremanera llegando a las 480, solo 10 años después en 2018. El número de microempresas dedicadas al sector creció en 6 años (2008-2014) un 1400% en España (Varela,2018).

Las microcervecerías, que son las que fabrican el producto artesanal bajo los criterios de la normativa vigente de cervezas y bebidas de malta, han crecido por 10 desde el 2010 (50 microcervecerías), hasta el 2019 (500), situándonos cerca de los países de Europa con mayor número de microcervecerías, que son: Reino Unido (1.867), Francia (1.650), Alemania (862) e Italia (684). Este crecimiento también ha afectado a la producción de la cerveza artesanal, pasando de una fabricación de 17.900 hectolitros en 2011, a 400.000 en 2017, representando aun así solamente el 1% de la producción total de cerveza en España, la cual fue en 2017 de 37,6 millones de hectolitros.

El inicio del crecimiento en el sector de la cerveza artesanal viene de Estados Unidos y su revolución en el sector cervecero. Este explotó entre 2010 y 2012, los años más duros de la crisis. Fue en estos años cuando mucha gente, debido al desempleo, decidieron aventurarse y empezar en el sector.

En los últimos tiempos, grandes cervecerías como Heineken, Mahou o Molson Coors han ido entrando en el mundo de la cerveza artesanal a través de la compra de capital societario de las microcervecerías más fuertes de España, como son, por ejemplo: Cerveza La Sagra, La Virgen o Nómada Brewig. El director de la Unidad de Nuevos Negocios de Mahou San Miguel, Benet Fité, explica que ellos pueden aportarle conocimiento y experiencia, mientras que estas microcervecerías le aportan creatividad y conocimiento de este nuevo movimiento (Calleja y Doncel, 2019).

En España existen actualmente 500 fabricantes de cerveza artesana, que supone un 10% más que hace 2 años, creando así la cantidad de 3.400 empleos directos y 18.100 indirectos. El negocio, debido a la crisis sanitaria de la covid, se ha resentido al depender directamente de la hostelería, pero no ha decaído tanto gracias a la gran demanda que ha tenido de manera online. La publicidad empieza a hacerse eco en este sector y comienza a usar términos como "malta" o "lúpulo", los cuales eran impensables ser usados hace años. Existen tres categorías para diferenciar las cervecerías artesanas en función de su producción: Nanocervecería (menos de 24.000 litros anuales), microcervecería (entre 24.000 y 100.000 litros anuales) y pequeña cervecería (más de

100.000 litros anuales). Esta clasificación está hecha por el Gremio de Elaboradores de Cerveza Artesana y Natural (GECAN)

Actualmente, Cataluña es la comunidad que aúna más microcervecías seguida de Andalucía y Castilla y León (En España hay 500 cerveceros artesanos, un 10% más que hace dos años, 2021).

5.4 FERIAS DE LA CERVEZA ARTESANA

En España, la cerveza artesana va evolucionando y adhiriéndose cada vez más a nuestra cultura. Es por lo que, podemos encontrar grandes e interesantes ferias dedicadas a la cerveza artesana por todo el país. Algunas de estas ferias son las siguientes.

5.4.1 Granada Beer Festival.

Adquiriendo mayor fama con el tiempo entre los festivales de cerveza, el Granada Beer Festival ofrece más de 150 cervezas tradicionales. También se encuentran diferentes actividades como música en directo o talleres sobre elaboración de cerveza, maridaje y los diferentes tipos de dispensación que existen y cómo afectan al sabor (Caballero, s.f. ; Zapatero, 2019).

5.4.2 UFO Fest.

En Valdemoro, Madrid, se encuentra esta feria de un solo día, la cual ofrece conocer la historia y tradición de algunas de las mejores cervezas del mundo (Zapatero, 2019).

5.4.3 Barcelona Beer Festival.

Este festival es probablemente el más importante a nivel nacional y europeo. En el año 2019 llegó a acoger 646 cervezas diferentes y 121 tiradores. Aparte de tener diferentes actividades como maridajes, juegos, o música en directo, cuenta con un concurso muy importante llamado Barcelona Beer Challenge (Caballero, s.f.). En este concurso se reparten premios a cervezas y cervecías mediante una clasificación por puntos. Este año 2021 se han presentado al concurso un total de 1.167 cervezas fabricadas por 232 cerveceras de todo el mundo. Algunas medallas de oro se dieron a cervezas con origen en Málaga, Guipuzkoa, Rimini (Italia) o Humpolec (República Checa) (Peel, 2021).

5.4.4 Craft Beer Festival.

Celebrado en Tenerife, reúne a muchos cerveceros de las 7 islas que forman las Islas Canarias. Se realizan conciertos y buenos talleres donde se enseña hasta la manera correcta de tirar una cerveza (Caballero, s.f.; Zapatero, 2019).

5.5 UNTAPPD

Como se ha visto, la gente en España empieza a familiarizarse con el concepto de cerveza artesana y las múltiples variedades que tiene, pero al no existir aun una gran cultura, puede existir cierto desconocimiento a la hora de elegir. Es por lo que se muestra como una alternativa interesante la aplicación móvil llamada Untappd.

Untappd es una red social que gira en torno al mundo de la cerveza. La idea es compartir las cervezas que nos tomamos, darle una puntuación e incluso compartir la localización

donde se ha tomado esa cerveza, de manera que podamos guardar también las que más nos gusten y descubrir nuevos tipos, gracias a otros usuarios (Archanco, 2014).

En la aplicación, también se pueden encontrar rankings hechos por los propios usuarios de las cervezas y cervecerías con mejor puntuación. La puntuación se saca a raíz de la fórmula de promedio ponderado de Untappd, aunque la cerveza o cervecería debe tener al menos 150 calificaciones para poder formar parte de la lista (Véase Anexo 2).

CAPITULO VI. BRASSEURS BELGES. INFORME 2020

En Bélgica, existe una de las asociaciones profesionales más antiguas del mundo: Brasseurs Belges. A esta asociación están afiliadas casi todas las cervecerías del país y se encarga de ayudar y apoyar a estas y a organismos públicos, con información útil sobre el sector con el fin de poder sobrellevar problemas o desafíos. La asociación está activa a nivel nacional e internacional (Qui sommes-nous?, s.f.).

Brasseurs Belges realiza cada año un extenso informe anual tratando temas como datos económicos, culturales, sociales y legislativos que pueden servir para tener una imagen detallada de en qué situación se encuentra el mundo de la cerveza en Bélgica. Se va a realizar un análisis sobre los datos más importantes del informe de 2020.

6.1 ECONOMIA

En el año 2020 sin duda, el evento que más ha afectado a la economía ha sido la crisis sanitaria de la Covid-19. En Bélgica, el cierre de bares y restaurantes durante algunos meses, unido a medidas como la prohibición de venta de alcohol a partir de las 20h, ha dejado muy tocado a numerosos establecimientos. El cierre de la hostelería hasta en dos ocasiones, la primera vez en marzo y la segunda en octubre, ha hecho perder al sector un 42% de mercado, lejos de compensarse con el aumento de las ventas al por menor. En todo 2020, los volúmenes en el sector de la hostelería se redujeron hasta en un 50%, unos 500 millones de cervezas. El dato es más aterrador si se observan solo los 4 meses en los que la hostelería estuvo cerrada, siendo la reducción de un 84%.

En marzo de 2021, Brasseurs Belges encarga a la empresa Graydon un estudio sobre la situación económica de las cervecerías belgas. Este estudio concluye, que antes en vísperas de la pandemia, 9 de cada 10 cervecerías pequeñas (menos de 50 empleados) gozaban de buena salud financiera (87,5%). Actualmente, de ese porcentaje, solo el 28,4% de las cervecerías gozan de buena salud financiera, el 27,3% gozaban de buena salud financiera antes de la pandemia, pero ahora están pasando dificultades y, por último, el 31,8% tenían buena salud financiera antes de la crisis, y ahora están al borde de la quiebra. Estos dos últimos porcentajes representan a 104 cervecerías y 600 puestos de empleo directo. La crisis sin duda ha afectado más a los pequeños cerveceros, que son los que aportan variedad e innovación al sector.

Otro dato que se puede sacar en claro es el número de empleos generados en 2020, que asciende a un total de 50.000 indirectos y 6.194 directos, teniendo en cuenta que el número de cervecerías es de 379, las cuales a su vez han hecho una inversión de 275.574.000 €. El impuesto especial sobre la cerveza ha alcanzado una cotización de 168.259.152 €.

A nivel de producción, el 25% (5.703.673 hl) ha sido para la consumición en el país y el 75% (17.869.096 hl) para la exportación. Un dato a tener en cuenta, el cual también refleja la gran crisis vivida, es el consumo de hectolitros en la hostelería en el año 2020 (1.537.778 hl) en comparación al año 2019 (2.947.600 hl), el cual representa una caída del 47,8% de un año a otro. Sin embargo, un dato positivo es el crecimiento continuo en las exportaciones, habiendo crecido en 2020 respecto a 2010 en un 64,84% dentro de la UE y en un 137,46% fuera de la UE. Los 5 países en orden, a los que más se exportó en la UE fueron: Francia, Países Bajos, Alemania, España e Italia; mientras que fuera de la UE fueron: Estados Unidos, Rusia, China, Canadá y Emiratos Árabes.

6.2 CULTURA

En el informe del año 2020, en el apartado cultural, destaca una entrevista a Norbert Heukemes, responsable del Observatorio de la cultura de la cerveza en Bélgica. La entrevista trata sobre todo de la incursión de la cultura belga en la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Este evento ocurrió el 30 de noviembre de 2016 (ver Anexo), donde Brasseurs Belges se encargó de redactar el dossier que hiciese reconocer la cultura de la cerveza belga. La ministra de cultura de la comunidad germano hablante junto con los ministros de las comunidades flamenca y francófona, fueron los encargados de presentar este dossier ante la UNESCO.

La UNESCO tuvo en cuenta entre otras cosas: las medidas tomadas para proteger la cultura de la cerveza, así como su promoción, desarrollo y oferta de formación. Es por estos motivos que nace el Observatorio de la cultura de la cerveza en Bélgica, para apoyar y continuar el crecimiento del arte cervecero, así como favorecer a la intensidad y diversidad del mismo.

Heukemes también nos señala en su entrevista que la cultura de la cerveza en Bélgica no se ha visto especialmente amenazada por la pandemia. A pesar de la falta de reuniones sociales y la reducción en la producción, esta cultura está tan arraigada en la sociedad que no se ha visto afectada. Tampoco se ha visto afectada la visión que se tiene en el extranjero, donde en países como Estados Unidos, Alemania o Gran Bretaña, ven a esta cultura como algo fuerte. Como algo positivo, se puede destacar el hecho de la gran cantidad de productos locales que se han descubierto debido al gran turismo de interior que se ha realizado por las restricciones. Por último, Heukemes destaca y desea que en 2022 se pueda volver a disfrutar de esta cultura como se hacía antes de la crisis sanitaria.

A pesar de la situación sanitaria, se han podido celebrar los mayores concursos de cerveza del mundo, los cuales son: European Beer Challenge, World Beer Awards (Reino Unido), European Beer Star (Alemania), International Beer Challenge (Reino Unido) y el Brussels Beer Challenge. En este último, celebrado en Bruselas a pesar de la situación, participaron 1.546 cervezas de 36 países diferentes.

6.3 SOSTENIBILIDAD

La responsabilidad social en las empresas no se resume solo a una cuestión de imagen, también es clave para la sostenibilidad del sector y la durabilidad de las materias primas existentes. Las medidas tomadas en 2020 por los grandes, medianos y pequeños cerveceros intentan generar una sostenibilidad en el sector sin que se vea afectada la calidad del producto.

Chimay sirve como gran ejemplo de esta toma de acciones realizando múltiples proyectos sostenibles desde 2002, desde usar calentadores de pellet a instalar placas solares para calentar toda la abadía. En 2019 instalaron 1200 paneles solares para cubrir su fábrica de cerveza y quesos y en 2020 fueron dotados de un molino eléctrico que da una capacidad anual de 5.200 megavatios. Actualmente, se enorgullecen de que el 85% de la energía que utilizan es renovable. El objetivo de aquí a 10 años de la compañía es poder funcionar de manera totalmente sostenible.

La cervecera AB InVeb también se suma a planes de sostenibilidad. Para los trayectos cortos tienen un camión eléctrico que va hasta Lovaina y Bruselas y para los trayectos largos tienen un proyecto junto con el supermercado Colruyt para usar camiones cuyo combustible es el hidrógeno. A su vez, la cervecera internacional pretende hacer un mejor uso del agua, ya que en Bélgica consumen 3,4 litros de agua para realizar un litro de cerveza, mientras que el dato en otros países es de 2,7 litros. En el verano de 2020, el cual fue seco, se tomó la medida de usar agua residual tratada de los espacios verdes de Lovaina para así darle a esta una segunda vida útil. También en 2020, gracias a un proyecto de crowdfunding realizado por la cervecera de la mano de Luminus y

Power2Green, se instalaron 2.117 placas solares en el techo de la fábrica. 269 personas contribuyeron en este crowdfunding incluyendo personal de AB InVeb, asegurando así un rendimiento bruto medio de un 3% en 5 años. Estos paneles consiguen generar la misma energía anual que 150 familias o la producción de 30 millones de cervezas de 25cl.

Otro gran ejemplo de sostenibilidad, lo tenemos en Brunehaut, la cual es la primera cervecera en la Comunidad Europea, en conseguir la certificación mundial B Corp, lo que la señala como totalmente sostenible. Dos de sus marcas de cerveza son Abbaye de St Martin, la cual es una gama biológica y por otro lado está Brunehaut, que es también biológica y sin gluten. Aparte de la distinción Bio por parte de Europa, Brunehaut tiene otras dos que también tienen relevancia, 'Nature & Progress' y 'Prix Juste'. La primera distinción reconoce no solo el trabajar con materias primas biológicas, sino también favorecer la compra de esas materias de manera local y no exterior. 'Prix Juste' reconoce el hecho de pagar a los agricultores un precio justo por su mercancía, incluso si este es superior al precio medio del mercado.

En cuanto a embalajes, Bélgica y la Unión Europea tienen claro que la clave es que estos sean recargables y económicamente circulares, ya que la huella de CO2 emitida juega un papel importante a la hora de elegir el material de dicho embalaje. Desde hace mucho tiempo las cerveceras usan botellas renovables las cuales son capaces de ser reutilizadas de 30 a 55 veces sin que haga falta fundirlas, simplemente limpiándolas bien.

CAPITULO VII. CONCLUSIÓN

Tras la realización del Trabajo de Fin de Grado se procede a realizar una conclusión basándonos en los objetivos anteriormente marcados.

En primer lugar, es de admirar la gran cantidad de eventos históricos que guarda la cerveza. Impresiona ver como una bebida que tiene su origen en los inicios de la primera civilización conocida, haya sido siempre un elemento importante para el ser humano en diferentes ámbitos dependiendo del momento. Se ha usado como moneda de cambio, como alternativa al agua y sobre todo como un importante componente social. Es importante señalar también, el cómo a pesar de múltiples adversidades, como por ejemplo guerras, la cultura de la cerveza se ha recuperado siempre. Y no solamente esto, sino que ha estado siempre en constante evolución.

Por otra parte, destaca la gran cantidad de fabricaciones y tipos de cervezas que existen, teniendo también una variedad increíble de ingredientes. Esta variedad es la que hace de Bélgica un país referente y marca la base de lo que conocemos hoy en día como cerveza artesanal.

A nivel turístico atrae sin duda la idea de que en cada esquina puedas encontrar un lugar diferente con una cerveza diferente. El hecho de que sea tan normal dentro de la cultura hostelera el fabricarse su propia cerveza, hace que sea casi imposible poder llegar a probar todas. He de destacar también las abadías y cómo manteniendo su idiosincrasia y su lugar primigenio, han sabido evolucionar alcanzando cuotas de producción suficientes para abastecer la demanda además de favorecer el componente turístico al ser posible visitar la gran mayoría de ellas.

Económicamente Bélgica ha sufrido un duro golpe ocasionado por la crisis sanitaria de la Covid-19, la mayoría de los bares se ven en dificultades financieras y será difícil que a corto plazo puedan seguir abiertos el mismo número de establecimientos. Aun así, a nivel cultural se ha mostrado fuerte e inmutable a pesar de las grandes restricciones

sociales que ha habido. Ecológicamente, Bélgica siempre ha demostrado estar implicada en la causa e incluso un paso por delante de otros países. Es encomiable que las cerveceras ejerzan una inversión para intentar ser más sostenibles, llegando incluso a cambiar su modelo de negocio para realizar menos emisiones de Co2 o favorecer el reciclaje.

España lleva poco tiempo en el sector de la cerveza artesanal pero a buen ritmo. Aunque el porcentaje de consumición de cerveza artesana es aún bajo, ya que se va instalando el concepto en la sociedad, haciendo que a la gente les empiece a interesar. Es sorprendente el gran crecimiento de microcervecerías en tan poco tiempo situándonos como uno de los países de Europa con mayor número de ellas hasta la fecha. España ha sabido adaptar su clima y su cultura para crear numerosos eventos tales como feria o festivales de cerveza, lo que influye positivamente en la adaptación del concepto artesanal en la sociedad.

En definitiva, la cerveza siempre ha estado anclada en nuestra sociedad y a pesar de todo sigue creciendo y evolucionando, instaurándose en numerosos aspectos como la cultura, el turismo y la economía.

BIBLIOGRAFÍA

Páginas web:

- À la Mort Subite. (s.f.) Recuperado de: <https://www.alamortsubite.com/fr/>
- Agencia EFE. (1 de noviembre de 2021) En España hay 500 cerveceros artesanos, un 10% más que hace dos años. Recuperado de: <https://www.efe.com/efe/espana/economia/en-espana-hay-500-cerveceros-artesanos-un-10-mas-que-hace-dos-anos/10003-4665430>
- Archanco, Eduardo. (2 de Diciembre de 2014). ¿Te crees el Barón de la Birra? Untappd es tu red social para demostrarlo. Recuperado de: <https://www.applesfera.com/aplicaciones-ios-1/te-crees-el-baron-de-la-birra-untappd-es-tu-red-social-para-demostrarlo>
- Beer Magazine. (s.f.). Las 10 mejores cervezas y cervecerías de España en 2020 según Untappd. Recuperado de: <https://beermagazine.net/las-10-mejores-cervezas-y-cervecerias-de-espana-en-2020-segun-untappd/>
- Beertourism. (s.f.) Sint Sixtus Abbey of Westvleteren. Recuperado de: <https://www.beertourism.com/blogs/breweries/sint-sixtus-abbey-of-westvleteren>
- BeerWulf. (s.f.). L'histoire de ...La brasserie Westmalle. Recuperado de: <https://www.beerwulf.com/fr-fr/p/brasseurs/westmalle-brasserie> web
- Belbiere. (25 de Agosto de 2016). Qu'est-ce qu'une bière artisanale? Recuperado de: <https://www.belbiere.com/biere-artisanale/>
- Belgian Beer Specialist. (20 de Mayo de 2014) Cafe Le Trappiste, Brugge. Recuperado de: <http://drinkbelgianbeer.com/cafes/cafe-le-trappiste-brugge>
- Brasserie du Bocq. (s.f.). La Brasserie. Recuperado de: <http://bocq.be/fr/>
- Brasseurs Belges. (s.f.). Styles de bière. Recuperado de: <http://www.belgianbrewers.be/fr/culture-de-la-biere/nouvelle-traduction-4-styles-de/>
- Bravo Discovery Blog. (s.f.). Les bières fruitées belges. Recuperado de: <https://www.bravodiscovery.com/fr/bruxelles/les-bieres-fruitees-belges/>
- BuendíaTours. (s.f.). El Delirium de Bruselas. Recuperado de: <https://buendiatours.com/es/guias/bruselas/delirium>
- Caballero, Cristian. (s.f.) Principales ferias de cerveza artesanal en España. Recuperado de: <https://labarradebirra.blogspot.com/2019/05/ferias-cerveza-artesanal.html>
- Calleja, Juan y Doncel, Carlos. (2 de Junio de 2019). El fenómeno de la cerveza artesanal se asienta en España. Recuperado de: https://elpais.com/sociedad/2019/05/16/actualidad/1558012609_996587.html
- Cerveza Artesana. (18 de Agosto de 2014). Las primeras fuentes escritas sobre la elaboración de cerveza: viaje a Sumeria. Recuperado de: <https://cervezartesana.es/blog/post/los-primeras-fuentes-escritas-sobre-la-elaboracion-de-cerveza-viaje-a-sumeria.html>
- Cervezas Ambar. (s.f.) ¿Qué es una IPA? Recuperado de: <https://ambar.com/noticias/cultura-cervecera/que-es-una-ipa/>

- Le Trappiste. (s.f.) International Beer Cafe Brugge. Recuperado de: <https://www.letrappistebrugge.be/>
- Les Bières Belges. (s.f.). Bière trappiste ou d'abbaye? Recuperado de: <https://www.lesbieresbelges.be/fr/news/18-biere-trappiste-ou-d-abbaye.aspx?cfa=1>
- Luca. (18 de Julio de 2019). Tout savoir sur la bière belge. Recuperado de: <https://brewnation.fr/tout-savoir-sur-la-biere-belge/>
- Luca. (3 de Octubre de 2019). Bière brune : notre guide pour développer votre expertise bière. Recuperado de: <https://brewnation.fr/biere-brune-le-guide-complet/>
- Maloan. (9 de Junio de 2016). Les 4 ingrédients indispensables de la bière. Recuperado de: <https://www.maloan.fr/blog/ingrédients-de-la-biere>
- Maltosaa. (22 de Agosto de 2017). Cerveza estilo Pilsner, historia y características. Recuperado de: <https://maltosaa.com.mx/cerveza-estilo-pilsner/>
- Paradis Bière. (s.f.). Dictionnaire des principaux termes brassicoles. Recuperado de: <https://www.paradis-biere.com/dictionnaire-definition-31.html>
- Peel, Antony. (16 de Junio de 2021). Las cervezas ganadoras del Barcelona Beer Challenge 2021. Recuperado de: <https://www.bonviveur.es/noticias/cervezas-ganadoras-barcelona-beer-challenge>
- Peel, Antony. (s.f.). La cerveza en España: origen e historia. Recuperado de: <https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/la-cerveza-en-espana-origen-e-historia>
- Perrin. (22 de Septiembre de 2011). Abbaye de d'Orval (Belgique): Histoire et patrimoine. Recuperado de: <https://www.histoire-pour-tous.fr/tourisme/3781-abbaye-dorval-belgique-histoire-et-tourisme.html>
- Pot au Lait. (s.f.) Une brève histoire du Pot-au-Lait. Recuperado de: <https://www.potaulait.be/?lang=es#quisommesnous>
- Sanz, Javier. (15 de Diciembre de 2015). La cerveza en el antiguo Egipto. Recuperado de: <https://historiasdelahistoria.com/2015/12/17/la-cerveza-al-antiguo-egipto>
- Saveur Bière. (13 de Marzo de 2017). Qu'est-ce qu'une bière ambrée? Recuperado de: <https://www.saveur-biere.com/fr/magazine/la-biere/3/quest-ce-quune-biere-ambree/171>
- Thomas. (25 de Abril de 2017). Qu'est-ce qu'une bière blanche ? Tout savoir! Recuperado de: <https://www.happybeertime.com/blog/2017/04/25/quest-quune-biere-blanche-savoir/>
- Univers Bière. (s.f.) Fermentation haute. Recuperado de: http://univers-biere.net/ferment_haute.php
- Univers Bière. (s.f.). Fermentation basse. Recuperado de: http://univers-biere.net/ferment_basse.php
- Univers Bière. (s.f.). Fermentation spontanée. Recuperado de: http://univers-biere.net/ferment_spont.php
- Val-Dieu. (s.f.) Histoire de l'abbaye du Val-Dieu. Recuperado de: <https://www.val-dieu.com/histoire-de-labbaye-du-val-dieu/>
- Varela, David. (2 de Marzo de 2018). Cronología de la cerveza artesanal en España. Recuperado de: <https://installbeer.com/blogs/diariocervecero/cronologia-de-la-cerveza-artesanal-en-espana>
- Varela, David. (5 de Junio de 2020). ¿Qué es la cerveza artesanal? Recuperado de: <https://installbeer.com/blogs/diariocervecero/que-es-la-cerveza-artesanal>

Vargas, Jose Manuel. (s.f.) De Halve Maan, cerveza en Brujas. Recuperado de: <https://sobrebelgica.com/2009/06/23/de-halve-maan-cerveza-en-brujas/> (pag web)

Vivreici. (16 de Agosto de 2018). La Brasserie Cantillon, une histoire de famille. Recuperado de: http://www.vivreici.be/article/detail_la-brasserie-cantillon-une-histoire-de-famille?id=195047

Zapatero, Carlos. (27 de Marzo de 2019). Festivales de cerveza artesana en España. Recuperado de: https://www.65ymas.com/ocio/gastronomia/conoce-principales-festivales-cerveza-artesana-espana_1800_102.html

Periódicos digitales:

Renaud, Phillippe. (17 de Noviembre de 2018). “Le vin d’orge: ceci n’est pas du vin”, *ledevoir.com*. Recuperado de: <https://www.ledevoir.com/vivre/alimentation/541468/le-vin-d-orge-cecii-n-est-pas-du-vin> (periodico)

Viajes Barcelona. (31 de Enero de 2017). “La ruta belga por las mejores cervezas del mundo”, *lavanguardia.com*. Recuperado de: <https://www.lavanguardia.com/ocio/viajes/20170131/413839400977/ruta-cerveza-belgica.html>

Revistas digitales:

De Medici, Abel. (13 de Junio de 2020). Cerveza, la bebida más popular en el antiguo Egipto. Recuperado de https://historia.nationalgeographic.com.es/a/cerveza-bebida-mas-popular-antiguo-egipto_15389

Mon Petit Houblon. (16 de Junio de 2020). La bière belge, des bières remplies d’histoires. Recuperado de: <https://www.monpetithoublon.com/magazine/biere-belge/> (revista online)

The Beer Times. (s.f.) Session Beer o Seasonal Beer ¿Cuál es la diferencia? Recuperado de: <https://www.thebeertimes.com/session-beer-o-seasonal-beer-cual-es-la-diferencia/>

Diccionarios y enciclopedias:

Brasserie. (2021) En Dictionnaire de l'Académie française. Recuperado de: <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9B2047>

Informes:

Brasseurs Belges. (2021). Rapport Annuel 2020. Recuperado de: file:///C:/Users/USUARIO/Desktop/TFG/rapport_annuel_bb_2020.pdf

ANEXOS

GLOSARIO

Cerveza artesanal: Dependiendo del país donde se busque esta definición, encontraremos una idea u otra. Para este caso, analizaremos los de Bélgica y España. En Bélgica no hay un consenso claro para determinar si una cerveza es artesanal o no, sin embargo, en otros países como Francia o incluso España si existe una legislación que lo regula. Hubo un acercamiento por parte de la política Sabine Laurelle en 2014 de hacer un proyecto de ley que regulase el concepto de artesanía, pero no salió adelante.

Podría crearse una definición en función del contenido de la cerveza, es decir, que estuviese conformado únicamente por ingredientes básicos como cereales, levadura, lúpulo y agua. El problema reside en que en Bélgica es común añadir otros ingredientes como especias y azúcar a la mezcla y no por ello, el resultado final debe dejar de ser artesanal. También se cambian viejas costumbres para hacerlas más eficientes, como usar gránulos de lúpulo en lugar de la flor. Obviamente, no podría considerarse artesanal los productos de la industria, que acostumbra a añadir químicos a la mezcla.

Otro enfoque que se le podría dar es en función de la cantidad de fabricación anual, tal y como lo hacen en Estados Unidos. El problema aquí está en poner los límites, ¿a raíz de cuanto se considera artesanal?, ¿menos de 10.000 hl al año? ¿50.000 hl? Es difícil definirlo debido a las grandes cantidades que se producen en Bélgica.

Por último, se podría definir también por su grado de independencia, es decir, si la microcervecería pertenece o no a una gran compañía, ya que si es así no se podría considerar artesanal (Qu'est-ce qu'une bière artisanale?, 2016).

En España también existe cierta confusión a la hora de encontrar el concepto adecuado. Es por esto que, en 2020 la AECAI (Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes) lanzó un sello para evitar el intrusismo existente en el sector. Las tres reglas son: No producir más de 5.000.000 litros al año, no depender de una gran cervecera y no utilizar otros ingredientes que no sean malta o trigo para abaratar costes.

Igualmente siguen existiendo matices, ya que existen cerveceras artesanales grandes que producen mucho más que las microcervecerías y no por ello dejan de ser artesanos. También existen microcervecerías experimentales de grandes cerveceras industriales que aplican todo el proceso artesanal y crean cervezas para concursos. Es por ello que, dependiendo del contexto, podremos determinar si una cerveza es artesanal o no (Varela, 2020).

Brasserie: Según el Dictionnaire de l'Académie française, la palabra brasserie puede significar tanto un establecimiento donde se fabrica y comercializa cerveza, como un lugar donde se sirve cerveza al por menor (Dictionnaire de l'Académie française, s.f.). En España no existe este concepto tal cual ya que no es habitual ver las típicas brasseries francesas o belgas aquí. Es por ello que, cuando nos referimos al ámbito de fabricación, se puede emplear el término fábrica. Cuando queremos hacer referencia al lugar donde se sirve esa cerveza, podemos utilizar cervecería o bar.

Malta: Es uno de los ingredientes principales de la cerveza. Se trata de granos de cebada que se colocan en humedad y con calor para que así desarrolle el germen que contiene en su interior. Luego se calienta súbitamente para así detener la germinación. Los granos se pueden tostar en mayor o menor medida para darle un gusto diferente a la cerveza, al igual que pasa con el café.

La malta principalmente le dará color a la cerveza, aunque también algo de sabor. Se pueden hacer cervezas con una sola malta o combinando varias de ellas. La malta base

es llamada pálida o pilsner, al igual que el tipo de cerveza que guarda el mismo nombre. Esta malta es suave y ligera y se suele agregar a todo tipo de cervezas (Les 4 ingrédients indispensables de la bière, 2016).

Lúpulo: Es un ingrediente que le dará a la cerveza sabor y sobre todo amargor. Apenas es utilizado en las cervezas industriales. Los lúpulos son plantas trepadoras, cuyas flores en forma de cono son utilizadas para la fabricación de cerveza. Son ricas en resinas y aceites esenciales. Existen cientos de lúpulos y como la malta, se pueden combinar todos ellos para hacer diferentes combinaciones. En función del olor se clasifican en 7 categorías: cítrico, terroso, perenne, floral, especiado, herbáceo y afrutado (Les 4 ingrédients indispensables de la bière, 2016).

Levaduras: Las levaduras se encargan de la fermentación al consumir el azúcar expulsado por el almidón que contiene la malta. Al utilizar este azúcar provoca que se forme mediante reacción química el alcohol y Co2. Al igual que la malta y el lúpulo, existen muchos tipos de levaduras (Les 4 ingrédients indispensables de la bière, 2016).

NOTICIA DE LA UNESCO

La tradición cultural cervecera en Bélgica



Bélgica

Inscrito en 2016 ([11.COM](#)) en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad



La fabricación de cerveza y la estima en que se tiene esta bebida forman parte del patrimonio cultural vivo de una vasta serie de comunidades esparcidas por todo el territorio de Bélgica. La tradición cultural cervecera desempeña un papel importante tanto en la vida diaria como en los eventos festivos. En todo el país se producen unas 1.500 clases de cerveza diferentes con métodos de fermentación distintos. Desde el decenio de 1980, la cerveza fermentada artesanalmente ha cobrado una gran popularidad. Algunas regiones del país son reputadas por sus variedades específicas, y también hay comunidades de monjes trapenses que fabrican cerveza y donan sus ganancias a asociaciones caritativas. Además, la población utiliza esta bebida para cocinar, elaborar quesos lavados con ella y acompañar determinados alimentos para darles nuevos sabores, tal y como se hace con el vino. Varias organizaciones de cerveceros llevan a cabo una acción a gran escala con las comunidades para promover un consumo responsable de la bebida. Además, las prácticas compatibles con el desarrollo sostenible han empezado a formar parte de la fabricación de cerveza, ya que se está fomentando el uso de embalajes reciclables y de nuevas tecnologías que permiten reducir el consumo de agua. Las prácticas y los conocimientos relacionados con la elaboración de la cerveza se transmiten no sólo en el seno de familias y círculos sociales, sino también por otros medios, a saber: cursos impartidos por maestros cerveceros en los lugares de fabricación; cursos universitarios especializados para estudiantes dispuestos a trabajar en el sector cervecero o la hostelería; programas públicos de formación para empresarios; y prácticas en pequeñas fábricas de cerveza para fermentadores aficionados.



© Ministère de la Communauté germanophone, Norbert Heukemes, 2014



LISTA DE MEJORES CERVEZAS Y CERVECERÍAS SEGÚN UNTAPPD

LAS 10 MEJORES CERVEZAS

Nº	Nombre	Cervecería	Estilo	ABV	IBU	Calificación
----	--------	------------	--------	-----	-----	--------------

1	JUMPSUIT		Garage Co	Beer	Triple NEIPA	11.0%	N/I (*)	4.22/5
2	Black Bourbon Aged	Block	La Brewing	Pirata	Imperial Stout	13.0%	72	4.22/5
3	Remote Play		Basqueland Brewing		Triple NEIPA	19.8%	40	4.2/5
4	The Series: Funeralopolis	Doom	Laugar Brewery		Imperial Stout	10.0%	50	4.18/5
5	Years Years	And	Basqueland Brewing		Imperial IPA	8.0%	50	4.17/5
6	CLINGING TO A ROCK		Garage Co.	Beer	Imperial NEIPA	9.0%	N/I(*)	4.17/5
7	Seven Siesta	Minute	Basqueland Brewing		Pastry Imperial Stout	11.0%	31	4.16/5
8	Mucho Caliente		Basqueland Brewing		Imperial NEIPA	8.0%	25	4.16/5
9	CIRCUS TEARS		Garage Co.	Beer	Imperial Stout	11.0%	N/I(*)	4.15/5
10	Aupa Aged In Daniel's Barrels	Tovarisch In Jack	Laugar Brewery		Imperial Stout	12.0%	N/I(*)	4.14/5

LAS 10 MEJORES CERVECERÍAS

Nº	Cervecería	Origen	Cervezas	Registros	Calificación
1	SOMA Beer	Girona, Cataluña	92	28,102	4.15/5
2	NIB Brewing	Madrid	10	1,369	3.94/5
3	Rec Brew	Igualada, Catalunya	13	2,726	3.91/5
4	Monsieur Breweryoh	Gordo España	15	1,923	3.91/5
5	Oddity Brewing	Barcelona, Cataluña	5	1,005	3.91/5
6	Garage Beer Co.	Barcelona, Cataluña	253	308,486	3.90/5
7	Drunken Bros	Getxo – Leioa, Bizkaia	36	10,335	3.89/5
8	DOSKIWIS BREWING	Rupià, Catalonia	18	3,707	3.88/5
9	MALANDAR Craft Beer	España	32	4,758	3.87/5
10	Wylie Brewery	Sitges, Barcelona	49	8,606	3.87/5