

# Cerveza Gran Vía, una apuesta por la calidad

Empresa ubicada en Sevilla dedicada a la producción y distribución de cerveza, esta cervecera tiene a Boris de Mesones como maestro cervecero, un profesional de gran prestigio nacional e internacional, con más de 25 años de experiencia, su producción máxima es de 20 millones de litros anuales.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Cerveza Gran Vía. Para este año 2024, nos dicen que tienen buenas sensaciones por los que respecta a ventas y producción, ya que seguimos creciendo en el número de litros vendidos mes a mes. Es un año muy bueno, gracias a la recuperación después de años duros como consecuencia del covid y al aumento del turismo que ha provocado un aumento del consumo con respecto a años anteriores.

Son una empresa que su mayor negocio está enfocado al canal **HORECA**, aunque proveemos que en el medio plazo estemos en los lineales de alimentación. Tenemos muy buen producto con una excelente aceptación en el público, hacemos cervezas frescas y fáciles de beber con los mejores ingredientes, y eso se nota, nos apuntan desde la fábrica.

## Cerveza Gran Vía...orígenes

Su proyecto surgió del análisis del sector, muy concentrado en unas pocas empresas, pero vieron que había espacio para una

nueva apuesta cervecera, con un modelo de negocio que pone todo su valor en ofrecer al cliente amante de la **cerveza** un producto elaborado con amor y delicadeza cuidando el más mínimo detalle en, quitando todo lo accesorio.

**Su origen, comienza en 2019, con una inversión de 26 millones de euros para la fábrica y los equipos de frío. La pandemia nos hizo retrasar el arranque, ya que nuestra producción se inició a finales de 2020 y fue entonces cuando arrancamos con la comercialización.**

El proceso de crear una marca y un producto desde cero ha sido un arduo trabajo para conseguir un buen resultado, con una fabrica de alta eficiencia y rendimiento, en la que se combinan las últimas tecnologías (más respetuosas y eficientes) con la sabiduría de su maestro cervecero, quien nos comenta que tratamos de ser flexibles para adaptarnos rápidamente a cambios de oferta y demanda del mercado, manteniendo siempre la calidad del producto.

## **Calidad**

Nuestra elaboración de cervezas parte de una premisa: apostar por la calidad. Desde la selección de las materias primas hasta el proceso de fabricación respetuoso con los tiempos de maduración necesarios pasando por los controles de calidad e higiene que tenemos en fábrica.



Conseguir un alto nivel de calidad en la cerveza, es algo muy complicado, depende de un vasto conocimiento científico y técnico, y de la aplicación de pequeños detalles, que son los que marcan, finalmente, la diferencia en el resultado. De esto resultan cervezas con cuerpo, bebestibles, naturales, aromáticas.

Nos comentan que su futuro pasa por seguir con la consolidación de la marca en el mercado, creciendo y fidelizando a los ya clientes. Cuentan para ello con un equipo muy comprometido e ilusionado y que están viendo el proyecto crecer día a día, invirtiendo constantemente en mejoras en el proceso de fabricación y en el personal. Acabamos de lanzar una cerveza “Sin Ázúcar” que está teniendo muy buena acogida en el mercado por llegar a un nicho de mercado poco explorado hasta entonces.

Su cerveza es 100% malta y con tan solo cuatro ingredientes (agua, malta, levadura y lúpulo). “Estamos orgullosos de nuestras cervezas, hechas con excelentes materias primas y con

gran esmero de la mano de nuestros maestros cerveceros"., nos afirman desde la sede sevillana

## Variedad

Cuenta en la actualidad con cinco variedades, LAGER es perfecta para el amante de la cerveza con el aperitivo, de ese momento con los amigos, una cerveza fácil de beber. De color dorado brillante, contrasta a la perfección con la espuma blanca que caracteriza a esta cerveza. De aroma maltoso, con toques ligeros a lúpulo. Con una graduación de 4,5% vol. Alc. tiene ligeras notas a malta y lúpulo fresco. Destaca por su facilidad de trago y equilibrio en boca.



**Sin alcohol, con el cuerpo y sabor**

## de una lager.

Tostada, tiene un sabor y aroma muy intenso, que no deja indiferente. Destaca por su apariencia, posee un color rojizo brillante que contrasta a la perfección con su espuma beige. Tiene una graduación de 6,4 % vol. alcohol, con sabor ligeramente a caramelo, con notas tostadas en el retrogusto. Una cerveza que destaca por su facilidad de trago y su equilibrio en boca.

Sin azúcar. De sabor refrescante, cuerpo cristalino y espuma blanca. Es una cerveza fácil de beber. Con solo 3,7% vol. alc. y SIN Azúcar sin remordimientos. Disfrutar de un tercio de esta cerveza supone solo 85 kcal y un aporte menor a un gramo de carbohidratos.

Nos comentan desde esta cervecera que sus cervezas tienen algunas características que les hacen ser diferentes, entre las que destacan su modelo de fermentación clásico y sin prisas, tratando de buscar el equilibrio de sabores y aromas en sus cervezas con el propósito de seguir poniendo el punto de mira en la calidad para perfeccionarlas.



En el proceso de elaboración, trabajan para obtener

certificaciones de calidad a nivel internacional. Hace poco han renovado su certificación de IFS Global Market, obteniendo una certificación superior a la de 2022. Su objetivo es seguir ofreciendo a sus clientes una excelente cerveza con los mejores ingredientes.

**Sobre el maridaje de las cervezas nos declaran que han ganado cada vez más relevancia en la cultura gastronómica en los últimos años. Esto se debe a varios aspectos, el principal es la variedad de cervezas en el mercado desde lagers hasta cervezas de más carácter como tostadas o negras.**

Esto permite una mayor versatilidad a la hora de combinarla con diferentes platos. En la hostelería también se está incluyendo una carta más amplia de cerveza (como se ha hecho siempre con el vino), para maridar cada uno de los platos y mejorar la experiencia con el cliente.

Y por último la cultura de apreciación, ya que los consumidores están cada vez más interesados en aprender y apreciar las características de diferentes cervezas y cómo pueden mejorar la comida. Los eventos de degustación de cerveza y cenas maridaje se han vuelto más populares, lo que ha contribuido cada vez más a incrementar esta cultura.

Así, la suma de todos estos aspectos refleja la evolución de la cultura gastronómica y la búsqueda de nuevas experiencias culinarias por parte del consumidor.