

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.

Gaitanejo, cervezas con embrujo

Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales, sus fundadores, Juan Duarte e Isidro Paz, empezaron realizando cervezas en el garaje de sus casas algunos años antes, pero es en el 2014 cuando deciden dar el salto a producir una cerveza para comercializarla.

Por Ángel Marqués Ávila.

Empiezan la trayectoria siendo nómadas, es decir, produciendo Gaitanejo en fábricas externas. Su primera cerveza fue Caminito del Rey, la cual luego probaremos en la cata que vas a realizar.

Tras varios años siendo nómadas, cambiando de fábricas de producción y viendo lo limitado que estaban y el tiempo que necesitaban, se vieron en la [tesitura](#) de dedicarle al producto 100% del tiempo o dejarlo, como has podido comprobar se decantaron por la primera opción, y es en 2017, cuando montan su actual fábrica, dejando sus [anteriores trabajos](#) para vivir por este proyecto.

Cervezas Gaitanejo nace en Ardales

La fábrica de Gaitanejo ubicada en el polígono industrial de [Ardales](#) empezó con capacidad para 1000 litros mensuales, viéndose estos ampliados poco a poco hasta los 10.000 litros actuales, siendo esto una gran ventaja para poder sacar productos nuevos, ya que entre las 7 cervezas que se mantienen fijas durante todo el año, también han realizado cervezas de temporada, colaboraciones, y productos relacionados con este producto como es la crema o la mermelada.

Durante el año se suelen realizar diversos eventos

relacionados con esta bebida, como es la conocida jornada de puertas abiertas, donde se pueden degustar todas las cervezas acompañadas de música en directo, o las visitas guiadas, donde se puede conocer el proceso de elaboración de la cerveza, degustar los productos de la fábrica acompañados con otros de Ardales.





Juan Duarte Torres e Isidro Paz, que son los dos socios y propietarios de esta cervecera malagueña nos dicen que *“la primera cerveza que elaboraron es la llamada Caminito del Rey, y que este nombre tiene su origen en el entorno que para nosotros también cuenta mucho y bien, ya que nos ubicamos en un pueblo de Málaga Ardales, en el cual se puede disfrutar a la vez, de nuestras cervezas y de un bonito entorno que nos*

rodea".

Estos dos cerveceros me comentan que para este año 2022, sus expectativas son simples, que se pueda trabajar sin restricciones, que el turismo se reactive y poder trabajar como se hacía antes del covid.

Pero añaden que "el 2022 puede ser un año muy complicado para el sector si nos encontráramos con nuevas restricciones, muchas fábricas han agotado sus fondos en estos dos últimos años y un año más podría significar el fin de muchas marcas. No obstante, somos optimistas y creemos que lo peor ya ha pasado y que es momento de empezar a trabajar para seguir creciendo".



Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales. Sobre cuál es el nivel de la aceptación por parte del [consumidor español](#) a la hora de comprar cerveza artesanal, me expresan que *“desde nuestros inicios a la actualidad hemos experimentado una gran ampliación del público que busca cervezas artesanas. Aunque la gran mayoría de consumidores de cerveza, se basa en el consumo de cerveza industrial, cada vez es más fácil de encontrar un público que busca artesana, así*

como más locales que la ofrecen”.

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de cerveza artesanal, me dicen que *“depende mucho de la tienda, hay tiendas que venden mucho, tienen un producto bien conservado, y ofrecen un producto bien cuidado y de calidad, estas tiendas hacen un gran favor al sector, ya que es todo una experiencia positiva comprar productos en estos lugares, pero no todas las tiendas son iguales, hay tiendas que no cuidan el producto y que no tienen mucha rotación y es al contrario, al igual que todo, no se puede generalizar, pero por lo general, se puede decir que es un buen escaparate para marcas y conocer productos nuevos”.*

Me cuentan su llegada a este mundo cervecero

“llegamos a este mundo como muchos del sector, nos interesamos por elaborar cerveza casera (fueron nuestras propias cervezas las mas artesanas que habíamos probado, hasta que poco a poco se fueron encontrando en el mercado marcas que la comercializaban) esto nos llevo a interesarnos cada vez más en el sector de las cervezas artesanas, probar mas cervezas y no parar de leer sobre el producto”.

Y, después de un par de años elaborando cerveza casera, empezamos a hacer cervezas como nómadas en 2014. Y pasados tres años como nómadas, decidimos dejar nuestros trabajos y dar el salto, montar nuestra propia fábrica en 2017.

En relación con lo que es más importante a la hora de elegir una cerveza artesanal estos enamorados de la cerveza me señalan que principalmente elegir un estilo que te guste, elegir una cerveza que puedas disfrutar. Una vez que sabes que estilos te gusta pues lo más importante es elegir una cerveza que sea fresca, que este bien conservada.



Gaitanejo, cervezas con embrujo

Y, destacaríamos, la gran cantidad de estilos y cervezas diferentes que existen, que cada cliente puede encontrar su cerveza favorita si se abre a probar el producto y diferentes estilos, no todas las cervezas son amargas, ni alcohólicas, ni dulces... ¡hay todo un mundo por descubrir!

Me apuntan que cara al futuro que “nuestros siguientes pasos serán ir sacando alguna novedad a lo largo del año, seguir apostando por el producto de cercanía y sobre todo, apostar por el “tap room” (bar donde las cerveceras sirven sus propias cervezas), para dar a conocer el producto de primera mano y que los clientes puedan conocer más detalles sobre la cerveza y probarlas en el lugar donde se elaboran”.

En la actualidad tenemos en el mercado más de 7 referencias distintas y otros productos relacionados como la “Mermelada o la Crema.”

“Nuestra filosofía hasta ahora ha sido la de elaborar un producto de calidad, de cercanía y intentar hacer mucha cultura cervecera, que esto es lo que siempre hemos echado en falta, gente que aprecie el producto, locales que lo ofrezcan y conseguir un público que cada vez sea más exigente con lo que pide. Nos encanta lo que hacemos y eso es lo que

trasmitimos".