

Polar Premium: la estrategia venezolana que conquista Madrid a sorbos de oro

En el competitivo mundo cervecero europeo, donde la tradición germana y la sofisticación belga dominan el relato, [Empresas Polar](#), el gigante venezolano con más de ocho décadas de historia, ha decidido irrumpir en España con una jugada maestra. Lo ha hecho de la manera más sensata y elegante: con una cerveza que habla el lenguaje del consumidor europeo sin perder su acento caribeño. Así nace **Polar Premium**, una lager elaborada en España para el mercado internacional, que simboliza la madurez de una marca que aprendió a evolucionar sin olvidar sus raíces.



Instalaciones de Empresas Polar Madrid

Del maíz al lúpulo: la llegada de Polar a España

La historia de esta expansión no comenzó en un bar ni en una mesa de cata, sino en un proyecto logístico de envergadura. Polar instaló su filial **Alimentos Polar España S.L.** en **Rivas-Vaciamadrid**, un centro de distribución de 4.500 m² que hoy abastece a toda Europa, África, Asia y Oceanía. Desde allí, la marca coordina la exportación de su emblemática harina P.A.N., la cerveza Polar Pilsen, la malta Maltín Polar y ahora su nueva joya: la **Polar Premium**.



El gigante venezolano con más de ocho décadas de historia, ha decidido irrumpir en España

El movimiento estratégico va más allá de la simple exportación. Polar ha entendido que, para mantenerse relevante, debe **producir localmente**. En España, ha incorporado líneas de productos adaptados al mercado europeo, como congelados y refrigerados, y ha adquirido el 80 % de la empresa **Antojos Araguaney**, una de las mayores productoras de [alimentos venezolanos](#) del país. Este paso les dio acceso a fábricas, saber hacer local y, sobre todo, legitimidad industrial en el entorno europeo.

El siguiente paso era inevitable: llevar al consumidor europeo una cerveza con la que pudiera identificarse. Y así lo hizo.

Polar Premium: una cerveza hecha en España, pensada para el mundo

Presentada oficialmente en **Madrid el 2 de octubre**, en un evento de cata celebrado en el **Hotel Gran Hyatt**, la Polar Premium debutó ante prensa especializada, distribuidores y gastrónomos. El **maestro cervecero Carlos de Lima**, figura clave del desarrollo sensorial de la marca, fue el encargado de conducir la cata comparativa entre la clásica **Polar Pilsen** y la nueva **Premium**, destacando los matices que separan ambas cervezas: la primera, fresca y ligera, símbolo del trópico; la segunda, madura, equilibrada y gastronómica, diseñada para acompañar comidas y maridar con personalidad.



Madura, equilibrada y gastronómica

Durante la presentación, la Polar Pilsen se sirvió junto a jamón ibérico –resaltando su ligereza y frescura–, mientras que la Premium se acompañó de morcilla de Burgos, un maridaje potente que puso de relieve su estructura y carácter.

Ficha de cata

- **Estilo:** Lager premium
- **Alcohol:** 6,0 % vol.
- **Amargor:** 24 IBU
- **Color:** Ámbar dorado intenso
- **Espuma:** Blanca, persistente, cremosa
- **Cuerpo:** Medio, con buena integración entre malta y lúpulo
- **Notas aromáticas:** Herbales, resinosas y tostadas
- **Final:** Limpio, ligeramente seco, con retrogusto equilibrado

En boca, la Polar Premium sorprende por su **equilibrio entre frescura y carácter**. No es una cerveza pesada ni tampoco una lager de paso. Su gasificación fina y su cuerpo moderado permiten disfrutarla tanto sola como en maridajes más complejos. Su perfil recuerda, de alguna forma, al refinamiento de las Helles bávaras, pero con un dejo tropical que delata su origen emocional



Andrés Añez director general de la región Eurasia para las empresas Polar

Una estrategia de marketing que habla el idioma del consumidor europeo

Polar no ha llegado a España a competir por precio, sino por **identidad y posicionamiento**. La estrategia es clara: convertir su marca en un símbolo global del **saber hacer latinoamericano**, pero con estándares europeos de producción y calidad. En vez de limitarse a vender nostalgia a la comunidad venezolana –su público natural–, busca conquistar a un consumidor cosmopolita que valora la autenticidad y la calidad de producto.

El lanzamiento de Polar Premium va acompañado de una renovación visual de la clásica Polar Pilsen, que adopta una estética más limpia y moderna, manteniendo su iconografía del oso blanco, pero con un aire más contemporáneo. El mensaje es directo: tradición y modernidad pueden coexistir en la misma botella.

La compañía entiende que el mercado europeo, especialmente el español, está en un momento donde el consumidor aprecia el relato detrás del producto. Por eso, la marca ha optado por una comunicación que mezcla **orgullo de origen y sofisticación internacional**. Ya no se trata solo de una cerveza venezolana; es una cerveza global, nacida en el Caribe, pero elaborada en el corazón de Europa.

Análisis del mercado objetivo

España es un mercado cervecero maduro, pero también **en constante búsqueda de nuevas experiencias sensoriales**. Las cervezas artesanales y premium han crecido a doble dígito en los últimos años, y el consumidor medio se ha vuelto más exigente en cuanto a origen, proceso y perfil de sabor. Polar ha sabido leer esa oportunidad: ofrece una cerveza con **imagen premium, precio competitivo y sabor diferenciador**.

Su posicionamiento apunta a tres segmentos:

- 1. Comunidad latinoamericana** residente en Europa, que encuentra en Polar un vínculo emocional.
- 2. Consumidores europeos curiosos**, abiertos a probar cervezas con identidad y relato.
- 3. Restaurantes y espacios gastronómicos**, donde la Polar

Premium puede desempeñar un papel protagonista en maridajes y catas.

Metas y proyección

Con su nueva base operativa en Madrid, Polar busca **convertirse en una referencia de producto latinoamericano de alta calidad en Europa**. La compañía proyecta consolidar su distribución en los principales mercados europeos y expandir su línea de bebidas hacia formatos más gastronómicos, incluyendo colaboraciones con chefs y sommeliers.



Además, su enfoque en innovación es claro: el centro de I+D de Madrid trabaja en el desarrollo de nuevos sabores, técnicas de fermentación y propuestas adaptadas a las tendencias del mercado europeo, donde la sostenibilidad, la calidad y la experiencia son las claves.

Entre la emoción y la estrategia

Polar Premium es más que una cerveza: es una declaración de intenciones. Representa la madurez de una marca que aprendió a

trascender fronteras sin perder su esencia. Su llegada a España no solo es un paso comercial; es también un gesto cultural. Una forma de decir que lo latinoamericano puede dialogar de igual a igual con lo europeo, sin complejos ni concesiones.

En un mercado cada vez más saturado de propuestas efímeras, Polar ha optado por la vía más difícil –y más auténtica–: la del producto bien hecho, la historia bien contada y el sabor que deja huella.

Cerveza Ballut, extremeña, artesanal y natural

Cervecería Artesana Natural Extremeña, es una fábrica de cervezas, nacida de la pasión y el amor por esta bebida ancestral que acompaña al ser humano desde hace más de 6.000 años.

En su elaboración solamente se utiliza agua extremeña, grano del cereal previamente malteado por procesos naturales, lúpulo y levadura.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

En su proceso artesano de elaboración no se utilizan aditivos, ni extractos, ni saborizantes. Esta cervecera comercializa cervezas extremeña artesanas elaboradas en **Extremadura** concretamente en la provincia de Badajoz, como **cerveza artesana** extremeña **BALLUT** que nace en 2012, aunque inicialmente el nombre era QUERCUS.

Tres amigos se unen en este proyecto conjunto para ir pasando

por todos los escalones previos para así llegar en 2014 a tener su propia sala de elaboración con capacidad para **4.000 litros/día**.



Cerveza Ballut, extremeña, artesanal y natural

De ámbito local con proyección mundial, desde **Badajoz hasta Tokio**, el tesón, las horas de estudio y dedicación a este proyecto han hecho que en la [actualidad](#) se haya establecido Ballut como una referencia en el panorama actual **cervecero**.

La gama de cervezas **Ballut** se compone actualmente de ocho **cervezas** estables y varias estacionales y colaboraciones eventuales con otras **cerveceras craft**.

En nuestras instalaciones se elabora **cerveza** para terceros, diseñamos recetas por encargo, realizamos personalizaciones de las etiquetas para negocios o eventos, personalizamos los pedidos a gusto del cliente, debido a la gran flexibilidad y

capacidad de nuestro personal podemos satisfacer las peticiones de nuestros clientes, que exigen un producto de calidad y fiable.

Nuestras cervezas han sido premiadas en diferentes eventos y ferias cerveceras, pero el mayor reconocimiento fue en 2015 en la Asian Beer Cup, donde confluyeron más de 600 cervezas en su categoría y en la cual su cerveza TERAPIA, elaborada en la fábrica de Corea del Sur del prestigioso Maestro Cervecerero español Boris de Mesones, se llevó la Medalla de Oro por ser la mejor APA del concurso.

Cerveza artesana extremeña BALLUT .La Entrevista

Con el propósito de conocer algo más de esta cervecera charlamos con su fundador y maestro cervecero, Juan Manuel Zapata, de Cervecería Artesana Natural Extremeña SL

Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 para el sector cervecero artesano?

Juan Manuel Zapata. – Con mucha incertidumbre y temor y a la vez con muchas ganas y esperanzas como cuando empezamos esta andadura.



Cerveza extremeña artesanas

Ángel Marques Ávila. -¿Cuál es el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar cerveza artesanal en los supermercados o prefiere hacerlo en tiendas especializadas?

Juan Manuel Zapata. – En Ballut tenemos una mayor presencia en grandes superficies que en tiendas especializadas, creo que el cliente objetivo de cada sitio es distinto, en las grandes superficies el cliente es más habitual de un estilo y/o marca y en las tiendas especializadas se buscan más los estilos especiales, así como novedades.

El mundo de la cerveza

Ángel Marques Ávila. -¿Cómo llegasteis al mundo de la cerveza artesana?

Juan Manuel Zapata. – En una conversación de amigos, los tres fundadores de la marca, uno había vivido en Alemania y bebido mucha cerveza, el otro había estado cinco años en Inglaterra y había tenido contacto con la elaboración artesanal y el tercero, que soy yo, me dedicaba a la hostelería y siempre había sentido curiosidad por aprender a hacer cerveza.

Ángel Marques Ávila. -¿Y qué os llevo a dar este salto?

Juan Manuel Zapata. – Las ganas de emprender un proyecto novedoso y poco extendido a la vez que gratificante.



Cerveza Ballut, extremeña, artesanal y natural

Ángel Marques Ávila. -¿Qué es lo más importante a la hora de hacer cerveza artesana?

Juan Manuel Zapata. – Tener conocimientos técnicos, cuidar los procesos de las diferentes fases hasta el envasado final y algo muy importante y que no todos tienen, ser muy crítico con uno mismo para mejorar continuamente y conocer los diferentes defectos en la cerveza para que no salgan al mercado productos contaminados, que por desgracia los hay y eso es un flaco favor a la cerveza artesana.

Proyectos a futuro

Ángel Marques Ávila. -Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes pasos?

Juan Manuel Zapata. – Queremos continuar con nuestro crecimiento y para ello estamos sacando estilos nuevos y ya estamos comenzando a tener presencia en puntos del país donde no la teníamos.

Ángel Marques Ávila. -¿Cuál es la filosofía de vuestra cervecera?

Juan Manuel Zapata. – Ser felices elaborando y hacer felices a quien nos acompaña con la mejor bebida que haya existido, nutritiva e hidratante.

Elaboración

Ángel Marques Ávila. -¿Qué variedades y características elaboráis en la actualidad?

Juan Manuel Zapata. -Elaboramos una cerveza extremeña única en el panorama craft cuya elaboración consiste en la adición de miel de monte, tras la fermentación y el decantado, para que se produzca la segunda fermentación una vez embotellada con los azúcares fermentables existentes en la miel y obtener así nuestra deliciosa Ballut Honey.

El proceso de elaboración consta de una molienda previa del grano, la posterior maceración escalonada con varias fases de una mezcla de diferentes maltas de cereal, una cocción vigorosa y constante durante la cual se añaden los distintos lúpulos de origen natural para aportar sabor y aroma al mosto.



Tras un enfriamiento rápido a través de un intercambiador de placas se realiza una primera fermentación usando levaduras propias de sus estilos, cuya etapa dura entre 7 y 9 días a temperaturas de 19-21 °C, bajando la temperatura a 1 grado para que se depositen por decantación los sedimentos en suspensión tras la primera fermentación.

Tras el embotellado tenemos nuestras cervezas listas para su consumo.

Todas nuestras cervezas están SIN PASTERIZAR conservando así todas sus propiedades y su carácter natural.

Esta cervecera elabora estas cervezas a las que ha titulado de la siguiente manera:

- **Rubia**, nuestra cerveza más sencilla y más vendida.
- **Honey**, la primera Ballut que nació como Quercus, una blonde ale refermentada en botella con miel.
- **Azarías**, homenaje a la tierra castúa donde vivimos y de donde somos en alusión a la película de Los Santos Inocentes.
- **Zaina**, porter con toques a regaliz, la preferida de mi madre.
- **Terapia**, IPA con premio elaborada con mi maestro y mentor Boris de Mesones.
- **Hispanic**, doble IPA maltosa y potente.
- **Toucan**, Belgian Dubbel fiel a su estilo y muy bebible.
- **Raniero el Gondolero**, Pumpkin Ale elaborada en homenaje a nuestro amigo fallecido Santi.
- **Drei Ritter**, Bitter colaboración con mis mentores, maestros y amigos, David Castro y Boris de Mesones.
- **2021**, Triple IPA elaborada con Cervezas Speranto, buen balance entre alcohol, aroma y cuerpo.
- **Metal**, Imperial Red elaborada con el amigo Rubén Mesanza de Ruben's Beer.

Ángel Marques Ávila. – ¿Qué destacarías de vuestras cervezas que la hacen diferente a las demás?

Juan Manuel Zapata. – El agua de Badajoz es un factor diferencial, las materias primas, el equipo de elaboración y la mano del maestro cervecero, todo eso influye en un sabor final que se podría definir como característico, un compañero dijo de nosotros que trabajamos bien las cervezas maltosas, aunque nuestra IPA es la que se llevó la medalla de oro en Tokio en el campeonato de Asia de 2015, jeje.

Pero damos siempre lo mejor de nosotros para elaborar las mejores cervezas posibles, nunca dejamos de aprender ni de trabajar.



Cerveza Ballut. Maridajes

Ángel Marques Ávila. -¿Cuál es tu opinión sobre la importancia que últimamente se le está dando a la cerveza y su maridaje?

Juan Manuel Zapata. – Nosotros tenemos un restaurante donde ese punto se trabaja mucho, es importantísimo acompañar las cervezas de unas buenas viandas, eso hace que el cliente disfrute doblemente la experiencia.

Cada cerveza acompañada de un [plato idóneo](#) hará que el cliente aprecie muchos matices a la par que adquiere más conocimientos cerveceros a base de probar y comparar.

Tenemos que intentar despertar la curiosidad del aficionado a la cerveza para que se introduzca más y más en este maravilloso y rico mundo de la cerveza extremeña artesana.

La Candaja, una cerveza con estilo

Esta cervecera nace de la unión de tres amigos y familiares amantes de la buena cerveza.

Todo empezó uno de esos días de confinamiento cuando nos preguntamos... ¿será este el momento de arriesgarnos?, nos dice Adrián Paz, uno de los fundadores de La Candaja, quien nos habla un poco de esta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

"Yo siempre he sido un amante de las cervezas, sobre todo de las artesanas y de las de importación". Desde que probé alguna cerveza belga con unos 20 años, me metí de lleno en este bonito mundillo, me compré un kit de elaboración de cerveza en casa y ahí empezó todo.

*Y me comenta que "estuve produciendo **cerveza** a nivel casero y vendiéndola a amigos y familiares, hasta que uno de esos días de la cuarentena provocada por el covid19, nos juntamos mi hermano Nelson, nuestro amigo Juan y yo, y decidimos dar un paso más y fundar nuestra empresa de cerveza artesana.*



La Candaja, una cerveza con estilo

Más tarde en octubre de 2021 fue cuando hicimos de nuestro proyecto una realidad”.

Una cerveza que nace de la unión de tres amigos

En la actualidad son tres socios los que llevan esta cervecera, **Nelson Paz Diez, Juan Fernández Puertas y Adrián Paz Diez.**

Este ultimo me relata que *“la primera **cerveza** que lanzamos al mercado fue nuestra Ipaz, una ipa inglesa que solía hacer yo en mi casa, es una IPA clásica, maltosa y con abundantes lúpulos británicos”.*



Adrián Paz Díez, Maestro cervecero



Nelson Paz Díez, socio fundador



Juan Fernández Puertas, accionista

Como carecemos de **fabrica propia**, nuestro modelo de producción es el de “*cerveceros nómadas*”, me cuenta y que tras visitar varias fabricas de su comunidad autónoma, Castilla y León, decidieron trabajar con **Félix Ruiz y María Fernanda Jiménez**

Buitrigo, fundadores de **Yesta Agrobeer**, una pequeña **cervecera** palentina ubicada en Torquemada.

La “*ipaz*” tuvo mucho éxito y decidimos sacar otra cerveza pensando en poder llegar a más público, nuestra “*Rubia Explosiva*”, una “*blonde ale*” con **avena**, muy maltosa y con su **toque lupulado**, fresca y floral, ideal para los días más calurosos.



Burning Head



Cerveza Ipaz



Cerveza artesanal

Nuestra [última creación](#) ha sido la ***"Burning Head"***, una imperial "west coast IPA" que hemos sacado en colaboración con **Yesta Agrobeer**. Esta cerveza tiene una combinación brutal de **lúpulos**, con aromas y **sabores frutales** y resinosos, una pasada de **cerveza**.

Añadir que todas nuestras cervezas son de producción artesanal

y natural, sin aditivos y todos nuestros productos son veganos

Este año, 2022, nos dice Adrian *“vamos a empezar con nuestra aventura de festivales de **cerveza artesana** y esperamos así poder expandirnos, con mayor profusión”*.

De cara conseguir una mayor difusión de nuestra cervecera nos apunta que *“también nos hemos asociado a la AECAI, Asociación de **Cerveceros Artesanos e Independientes**”*.

Tenemos varios proyectos en mente, como nuevas **cervezas**, colaboraciones con empresas de **alimentos** de la región, hemos empezado a plantar **lúpulo**.

MariGold, la cerveza líder con proteína de cáñamo, llega a Tenerife

Marigold (www.marigoldbeer.com), la marca líder de cerveza con proteína de cáñamo, ha volado hasta el Tenerife para teñir de oro el [Puerto de la Cruz](#) en su presentación oficial que ha tenido lugar en la Compostelana Plus Café el 24 de junio a las 4/20 pm, como símbolo que representa e identifica a la comunidad relacionada con el cannabis y su cultura.

MariGold, la cerveza **PREMIUM** con proteína de cáñamo elaborada de forma tradicional y con ingredientes de primera calidad; arriba a **Tenerife** prometiendo llevarte a **beber** las mejores historias entre el **cielo**, el **mar** y las **arenas volcánicas**. Y es que, definitivamente, cuando se logra fusionar calidad, **tradición** e innovación se tiene todo lo necesario para ganar el buen reconocimiento de un público en cualquier mercado que

se aprecie.



MariGold, con su fábrica ubicada en Wittingen, Alemania, que cuenta con una amplia tradición cervecera desde 1429; se ha convertido en una de las cervezas más prometedoras y originales del mercado, nacional e internacional. Una cerveza Premium elaborada según la ley de pureza alemana con proteína de Cáñamo de Cannabis Sativa, sin duda alguna, es una de las mejores cervezas del mundo con un ingrediente tan especial como el cáñamo, el cual, no solo le aporta matices inesperados de florales, también a cítricos, causando una sensación muy refrescante, en pocas palabras, lo que se debe esperar de una cerveza Premium.

Tenerife 'se cuela' en el largo recorrido que esta cerveza tan particular viene haciendo alrededor del mundo, esto sucederá de la mano de la empresa **MaxiGold Tenerife**, quienes serán los encargados de distribuir este exclusivo producto.



Durante la firma del contrato de Licencia Mari Gold Production para MaxiGold Tenerife: Héctor González, Jésica García (MaxiGold Tenerife) y Luis Cardenas (CEO MariGold Production).

MaxiGold se ha propuesto los mismos objetivos de la marca para la proyección del producto en la isla tinerfeña. Estar a la vanguardia del consumo de bebidas, es uno de estos objetivos, al igual que poder cimentar una marca y a la vez, generar nueva tendencia en el consumo de la cerveza.

Cuando un producto tiene la calidad, como con la que cuenta MariGold, es un camino adelantado para lograr la preferencia del público, que, siempre está en busca de nuevas tendencias”.

*Comenta **Jésica García**.*

Ser considerado la mezcla de cáñamo original para convertirse en un referente dentro de las nuevas tendencias de consumo de bebidas, es una visión bastante clara que proyectan desde

MaxiGold.

Elaborada al estilo Pilsen, **MariGold** cuenta con ese color dorado traslúcido, una muy bien equilibrada porción de gas, así como una espuma blanca y consistente, puntos con los que la marca está segura de poder satisfacer los paladares canarios.

Porque para **MaxiGold**, su mejor recompensa es cuando alguien prueba **MariGold** por primera vez, destapa la botella, mira la etiqueta, bebe el primer sorbo, hace un gesto de aprobación casi invisible con la cabeza, sonríe y vuelve a beber. Y es entonces cuando ya no hay vuelta atrás. **MariGold** te ha enamorado para siempre. Como nos ocurre a nosotros.









Sobre MariGold Beer

MariGold es una cerveza PREMIUM con proteína de cáñamo elaborada de forma tradicional con ingredientes de primera calidad. Está fabricada según la Ley de Pureza Alemana, elaborada conforme a su exigente tradición y normativa de producción, utilizando agua de sus propios manantiales para su

elaboración, malta de cebada y lúpulo de las zonas de Hallertay y Tett nang.

La fabrica donde comienza la vida de este oro líquido, se encuentra ubicada en Wittingen, norte de Alemania, tiene 600 años de historia dedicadas a la fabricación tradicional de cerveza.

- Cerveza industrial de primera calidad que mezcla las tradiciones cerveceras ancestrales alemanas con la proteína L de cannabis sativa utilizando una tecnología de mezcla avanzada.
- El resultado: una cerveza de fácil consumo al estilo Pilsen, rica en aromas, con un agradable aspecto corporal de miel caramelizada y una bonita cabeza de espuma gruesa.
- Una cerveza tradicional Alemana, tipo Lager; agradable y fácil de beber, donde el lúpulo aporta un sabor refrescante, cítrico, tropical...y con un toque libertad!!.
- Los maestros cerveceros de Marigold pasaron más de un año eligiendo y combinando los mejores ingredientes para crear esta innovadora y bellamente equilibrada cerveza tradicional de cáñamo.
- Las maltas y lúpulos se seleccionan cuidadosamente y se cultivan orgánicamente para garantizar la consistencia, los fantásticos aromas y el respeto a la naturaleza.
- El ingrediente único de Marigold, junto con una elaborada receta, le da a la cerveza su destacado sabor y aporta saludables beneficios para el cuerpo... y el alma.
- Exceptuando el alcohol, Marigold no produce efectos psicotrópicos. La proteína de cáñamo tiene efectos relajantes y no afecta a la percepción de la realidad. 100% legal, aprobada por las autoridades sanitarias.

Socarrada, mediterránea

cerveza

En verano de 2010 nace uno de los proyectos más ilusionantes de estos jóvenes empresarios. Gracias a la casualidad Sergio Iborra, profesional de la comunicación publicitaria y Rafa Suñer, animador socio-cultural y licenciado en historia del arte, decidieron sacar una cerveza al mercado que fuera “*mel de romer*” (miel de romero en valenciano). De ahí surge la idea de elaborar una cerveza con miel de romero y romero, planta autóctona de Xàtiva (Valencia) donde está situada la planta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. – Periodista

Con tan sólo seis años de **vida** las marcas fabricadas por [PREMIUM BEERS FROM SPAIN](#) son las más reconocidas del **mercado español** con una producción anual cercana a 650.000 litros al año, que se ha traducido en que [Cervezas LA SOCARRADA](#) cuente actualmente con un posicionamiento líder en el mercado de **la cerveza artesanal española** con una producción anual de 2 dos millones de botellas. Sus marcas principales son:

Er boquerón “Un brindis por la gente salada”

Se trata de una **cerveza** tipo **GOLDEN ALE**, elaborada con la fusión de dos conceptos, las raíces marineras, de la tierra donde nace, la Comunidad **Valenciana** y el amor a la cervecita bien fría, que el maestro cervecero tiene como prioridad. La primera y única cerveza con agua de Mar. Contiene **Agua de Mar Viva**, captada del **Mediterráneo** en lugares con un altísimo valor **biológico**, rica en **oxígeno**, minerales y compuestos

orgánicos. Mediante una **microfiltración** en varias fases, una esterilización en frío y un sistema de purificación selectivo, se consigue eliminar la materia **orgánica**, las bacterias y el resto de **microorganismos**, sin alterar la composición **mineral** y la riqueza de los oligoelementos.



Socarrada, cerveza mediterránea

Cerveza de color **dorado** y turbio, con una graduación en el alcohol de 4,8% volumen, que en boca regala el disfrute de una sensación mineral, ligera, con notas a **balsámicos** y baja en amargor. Su principal carnet de **identidad** que la caracteriza es por ser una **cerveza artesanal**, con ingredientes naturales y siguiendo para su elaboración la Ley de **Pureza Alemana** de 1506. Una cerveza fresca, rubia y sobre todo fácil de tomar. Sin gas añadido. Sin filtrado. Sin pasteurizado, soy contiene agua del mar **mediterráneo**, maltas de cebada, lúpulos y levadura.

Mala vida " Y tú qué vida llevas?"

Se trata esta vez de una cerveza **ALE WOOD AGE** (primera **fermentación** a alta temperatura) con toques de barrica de roble Americano, segunda fermentación en botella. Solo lleva agua, lavaduras naturales, vino tinto **Mala Vida**. El resultado es una triple malta tipo **Pilsen**, originaria de Republica Checa, malta blanca poco tostada alta en **azúcares** y baja en **sabor**.

Es de la denominada **cerveza "red"**, **malta** roja astringente, recuerda en boca un **tinto crianza** o reserva. Se elabora con malta tipo Cara Aroma, que una malta **tostada** y caramelizada, dándole tres lúpulos : challenguer, marca el amargo; villamette, marca el carácter floral y el mounthood, resalta el signo especiado que emerge de esta cerveza.



La etiqueta fue diseñada por Francesca Della Croce; representa el significado de «*Mala Vida*», que no es más que disfrutar de la Buena Mala Vida.

Es una **cerveza** roja que se puede encuadrar entre la **rubia** y la **tostada** con un valor de 33 según la escala EBC o European Brewery Convention, que es la escala de medición del color de las **cervezas** que se emplea en prácticamente todo el mundo, salvo en **Estados Unidos** que cuentan con un sistema propio.

Resalta al servirla su **espuma** densa, con cuerpo, muy persistente, **burbuja** muy fina y color **blanco** roto. En nariz se nota el punto floral del **lúpulo** que aporta frescor. Es una **cerveza** baja en carbónico.

En boca es **golosa** amplia y fácil de **beber** con notas de vainilla y de **tostado**, se trata de una **cerveza** Ilena de matices y con un perfecto **equilibrio dulce y amargo**.

Mala Vida es un producto **100% NATURAL**, sin conservantes, ni colorantes ni nada raro. En la elaboración no se homogeniza, no se filtra, no se añade gas y No se **pasteurice**. Se recomienda no mover la **botella** para evitar mover los sedimentos de las **levaduras** muertas, por lo que se aconseja no servir el último dedo de cerveza.

Estas a punto de probar una cerveza VIVA con alma de **Vino**. Tomar sin precaución provoca adicción.



SONY DSC





@birraytatus



Sabias qué...? La etiqueta fue diseñada por Francesca Della Croce; representa el significado de *"Mala Vida"*, que no es más que disfrutar de la **Buena Mala Vida**.

Winter honey ale “La gastronómica”

Esta **cerveza** me trae a mi mente recuerdos de una tipo Bockbier, sin el olor a alcohol. En la que surgen ciertos toques a madera muy prudente, posiblemente debido a la levadura. Lo que si aparece de forma muy evidente y lo domina todo el perfil es el romero con sus olores de pan tostado y corteza de pan mojado. En la tercera degustación, aparecen notas de cereza, caramelo, pera y pimienta negra. Amargor discreto. Agitación justa y correcta. Persistencia notable del perfil de maltas tostadas en la vertiente dulce.

Los **ingredientes** fundamentales son el **romero** y **miel** de romero, además del **agua**, la **levadura** y las maltas de cebada. También destaca que se trata de triple malta, doble **fermentación**, sin gas añadido, sin filtrado, ni pasteurizado.



Su graduación en **alcohol** es de 6% Vol. Al tomarla brota su sabor característico a romero y miel, que la definen como una **cerveza gastronómica**, para **comer** con ella.

Esta **cerveza** ha sido galardonada en 2012 y 2016 como uno de los mejores **sabores** del mundo por la International Taste & Quality Institute de Bruselas (Bélgica). Y en el 2015, fue distinguida con la **medalla** de bronce en la South Beer Cup de Sudamérica dentro del estilo **cervezas especiadas** y herbales.

A simple vista destacan su color ámbar turbio y denso. Al tomarla se aprecia que es una **cerveza** que continúa madurando dentro la **botella** y con **levadura** residual en el fondo de la **botella** necesaria para su evolución.

Esta **cerveza** **marida** fenomenal con **jamones**, patés, **verduras**, cerdo, carnes a la **brasa** y **pescados** muy sabrosos. Un plato que está en perfecto maridaje con ella es una coca de higos y foie, arroces de todo tipo, además de la **paella** valenciana con sus aromas a romero.

Cocción y fermentación

Una de las características que más destaca de la planta **cervecera** sita en Xàtiva es que toda la zona productiva está acristalada de forma que se puede ver desde fuera cómo se elaboran nuestras cervezas. claras.



SONY DSC

La sala de cocción está diseñada en Italia y está compuesta de tres cubas que permiten realizar en una misma jornada de trabajo la **maceración**, el filtrado y el hervido del mosto. Esta sala cocción nos permite elaborar dos elaboraciones seguidas sin **necesidad** de parar los diferentes procesos productivos. Una gran ventaja cuando es necesario producir todos los días de la semana. Los **depósitos** son de acero inoxidable con camisa de **frío** que permiten poder trabajar siempre con una misma **temperatura** en primera fermentación, necesario para estabilizar el rendimiento de la **cerveza** y mantener así todas sus propiedades organolépticas.

Estas **cervezas** son todas de alta **fermentación**. Esto significa que la maduración se realiza a temperaturas altas en torno a los 21º C y es fundamental tener un control de la **temperatura de la cerveza** durante los siete días que se necesita según el maestro **cervecero** de la fabrica para la primera **fermentación**.