

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 publico 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".