

Matthias Reinold, maestro cervecero brasileño y titular del portal virtual Cervesia (www.cervesia.com.br)

“Somos 170 micro-cervecerías en todo Brasil, creciendo al calor de la cultura cervecera local y junto al impulso de los emprendedores”

Siendo el mercado latinoamericano más grande de producción y consumo cervecero, a la vanguardia de los avances, un experto nos abre las puertas del mercado artesanal

¿Cuál es el estado actual de la Industria Cervecera Artesanal en su país?

Actualmente, las cervecerías artesanales o micro-cervecerías ya son más de 170 en todo Brasil, dándose la mayor concentración en las regiones del sudeste y sur del país. En la última década, el número de micro cervecerías ha crecido de las primeras 35 que existían en el 2000, a más de 170 que podemos contabilizar en el 2011. Estas estimaciones nos permiten calcular un surgimiento

de más de 12 nuevas micro cervecerías al año, siendo esta una tendencia que va en crecimiento.

¿Cómo considera el estado de desarrollo de la industria cervecera en Latinoamérica?

El mercado latinoamericano viene experimentando un aumento notable en la diversidad de estilos de cervezas, tanto en lo que respecta a las cervezas industriales como en el segmento de las artesanales. En

gran medida, esto tiene que ver con una mejora notable en la cultura de los consumidores finales, quienes históricamente y hasta ahora estaban solamente acostumbrados apenas a cervezas lager claras de estilo Pilsen de menor tenor alcohólico, mientras que por estos años se han abierto a conocer y degustar distintos estilos.

¿Qué características de los productores cerveceros artesanales considera diferenciales en la instancia de comparar entre micro cerveceros y cerveceros caseros?

La principal característica que diferencia a los micro-cerveceros es el hecho de que pueden comercializar su cerveza, mientras que los cerveceros caseros, por no tener registros de su establecimiento como fábrica o de sus productos, no pueden distribuirlas para su venta. Estos últimos suelen tener condiciones de producción sumamente precarias en comparación con los micro-cerveceros, y al mismo tiempo, estos consiguen conservar una calidad estándar en sus productos, que se desarrolla al poseer más recursos tecnológicos para producir una buena cerveza.

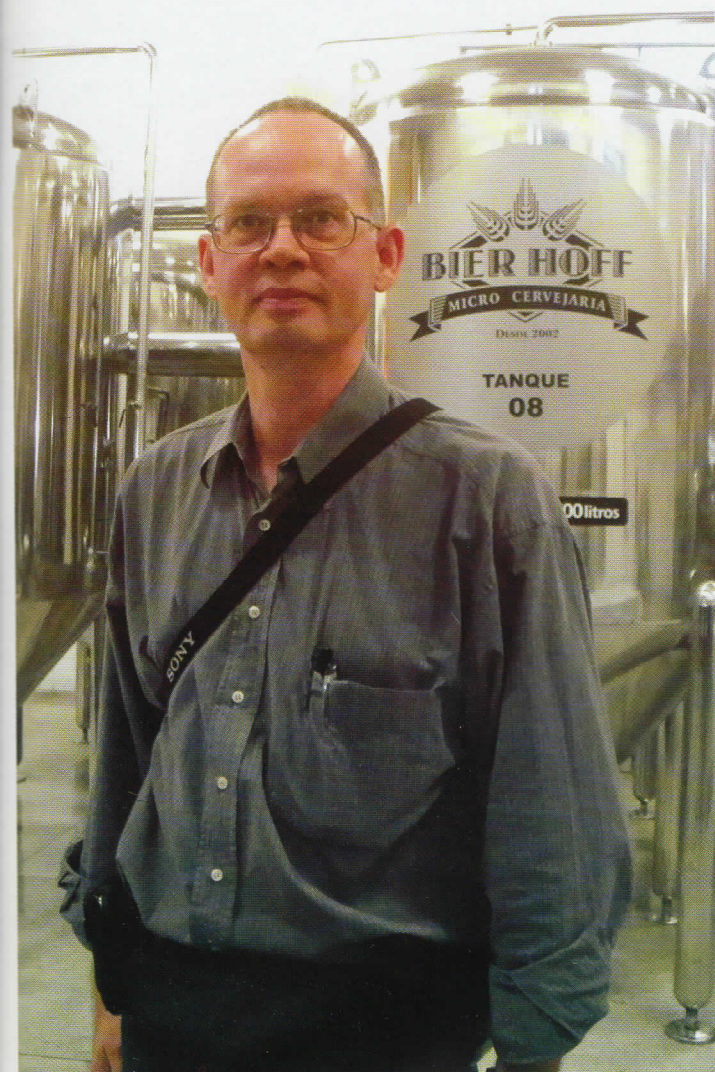
¿Qué parámetros reflejan el crecimiento de la cervecería artesanal de las distintas regiones del Brasil?

La ampliación en el mercado de los cerveceros artesanales es

muy notable, y siendo que la mayor parte de emprendedores cerveceros se concentran en los estados de São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Paraná y Goiás, podemos cuantificar su participación en el mercado a partir de los reconocimientos alcanzados en distintos concursos internacionales en los cuales participan las distintas marcas. Entre los destacados emprendedores del segmento artesanal tenemos a Cervecería Bamberg, Eisenbahn, Baden Baden y Bierland, los cuales han logrado ser recompensados por la calidad de sus productos.

¿Qué particularidades puede subrayar del mercado de consumidores de cerveza artesanal de su país?

El consumidor brasileño de cervezas artesanales o especiales, en consonancia con el conjunto de los amantes y degustadores de este tipo de productos, desea saborear un producto específico y distinto al resto de las cervezas tradicionales, permitiéndose distinguir, conocer y diferenciarse con un producto que tenga características marcadas y propias. En general, es un cervecero que tiende a consumir menos cantidades en litros, ya que su interés se dispara hacia otros parámetros que tienen que ver con el descubrimiento de sabores y aromas.



Matthias Reinold