

Concluye la segunda edición de CICA con un éxito de participación y calidad de las cervezas

Tras las sesiones de catas llevadas a cabo por el Jurado los días 14 y 15 de Junio en la Escuela Española de Cata de Madrid, se confirma el auge del Concurso Internacional de Cerveza Artesana. Un concurso pionero en nuestro país, que pretende **valorar y reconocer el buen hacer y la diversidad** de las diferentes cervezas artesanales disponibles en el mercado, generando conciencia en el consumidor sobre un producto en pleno apogeo de popularidad y con unos criterios de calidad muy exigentes.

Los jueces de CICA 2017 han catado durante 2 días más de 120 cervezas procedentes de 3 países. **Llegaron a la final un total de 50 muestras de cerveza artesana**, cubriendo prácticamente la totalidad de categorías y estilos cerveceros que se comercializan hoy en día, y representando a cerveceras de todos los rincones de España. Además, en una clara apuesta por la **internacionalización**, un nutrido grupo de cerveceras extranjeras han tomado parte en la competición, presentando unas cervezas con una elaboración muy cuidada y unas características sorprendentes.

El sector de la cerveza artesanal crece a pasos agigantados, tanto en número de agentes involucrados como en lo relativo a la profesionalización del mismo, dando lugar a productos de elaboración muy cuidada y características muy interesantes. La labor del Jurado, compuesto por jueces BJCP, maestros cerveceros, representantes de medios de comunicación especializados y profesionales del sector, ha sido harto compleja. No ha resultado nada sencillo elegir a los ganadores entre un gran número de cervezas participantes de una calidad superior, que han demostrado el esfuerzo y la dedicación de sus productores por ofrecer una cerveza muy bien elaborada y enfocada a satisfacer la demanda de un público cada vez más exigente.

La gran triunfadora de esta segunda edición del Concurso CICA ha sido la cerveza 'Triple' de la cervecera francesa **Terenez – La Brasserie du Bout du Monde**. Una cerveza de especialidad elaborada en la pintoresca región de Bretaña, de color cobrizo y con aromas y sabores dulces, frutales y especiados que ha sabido cautivar los paladares expertos del Jurado. No obstante ha recibido una valoración global de 48 puntos sobre 50, obteniendo así una medalla Gran Oro y alzándose como la mejor cerveza del Concurso. Sin lugar a dudas, esta distinción supondrá un impulso definitivo para esta cervecera en su búsqueda de la excelencia y el reconocimiento internacional.

En cuanto a las cerveceras nacionales, cabe destacar el buen papel de la guipuzcoana **Pagoa**, cuya Red Ale 'Pagoa Gorri' ha obtenido una valoración superior a los 47 puntos, logrando con ello una medalla Gran Oro y erigiéndose como ganadora en la categoría de Ales Inglesas, Escocesas e Irlandesas. El Jurado ha destacado su intenso sabor, su frescura y su excelente balance, haciendo de ella una cerveza que roza la perfección y resulta fácil y agradable de beber. Por si fuera poco otra de sus cervezas inscritas, la 'Pagoa Orhi' ha cosechado una medalla de Oro dentro de la categoría Lager, resultando una muy acertada representante del estilo Pilsner.

Gran papel han desempeñado también las representantes de la cervecera murciana **Yakka**, que ha logrado incluir nada menos que cuatro de sus referencias en el medallero de CICA. Tanto su 'Lunática 1' como su 'Brown' han logrado sendas medallas Gran Oro, erigiéndose como ganadoras de las categorías Cervezas Ácidas y Cervezas Especiales respectivamente. De la primera, el Jurado ha apreciado la buena integración de la malta con la acidez frutal que le aporta la uva garnacha tinta, mientras que de la segunda ha llamado mucho la atención su originalidad y los innumerables matices que complementan y mejoran una muy buena Brown Ale. Además, la llamada 'Las uvas de la IPA', elaborada por Yakka en colaboración con Freaks ha obtenido una medalla de Oro y se ha alzado como ganadora de la categoría Pale Ale, en la concurrida subcategoría de las IPA. Del mismo modo, su 'Humo Saison Smoke' ha demostrado una muy correcta integración del estilo Saison con los toques ahumados, y ha cosechado igualmente una medalla de Oro.

Las representantes canarias de la **Cervecería Isla Verde**, radicada en la isla de La Palma, han demostrado el buen nivel cervecero presente en el archipiélago. Así, su cerveza 'Indiana' ha obtenido una medalla de Oro y ha resultado ganadora de la muy disputada categoría de Cervezas de Trigo. Otra de sus originales propuestas, la 'Julieta Negra Sin Gluten', ha llamado igualmente la atención del Jurado, siendo galardonada como mejor Ale Belga y distinguida con una medalla de Oro, haciendo hincapié en la interesante apuesta por producir cervezas de alta calidad aptas para celíacos. Finalmente, en la categoría de Ales suaves e híbridas, su 'Pícara' ha cosechado una medalla de Plata gracias a su sensación refrescante y cítrica, siendo una fiel representante del estilo Summer Ale.

Completan el medallero de CICA 2017 otras cerveceras de renombre en el panorama nacional, como la cordobesa **Califa**, que ha obtenido medalla con sus dos muestras inscritas. Su rotunda y compleja 'Sultana' ha logrado una medalla de Oro y ha sido nombrada como la mejor Ale Oscura del Concurso. Por su parte, su 'IPA' también ha sabido destacar dentro de la muy competida y popular subcategoría IPA, obteniendo igualmente una medalla de Oro. Muy llamativo ha resultado el proyecto emergente de **Tianbeer**, que con sus peculiares y delicadas 'Tiannana', 'Teabeer' e 'Idylca' ha conquistado una medalla de Plata y dos de Oro en las categorías de Trigo, Cervezas Especiales y Ales Suaves respectivamente, resultando ganadora de ésta última. Muy meritoria igualmente la participación de **Palacios Vinoteca**, que ha obtenido una medalla de Oro y premio de la categoría Lager por su 'Palax' y otra medalla de Oro con su sorprendente 'Ceriux Cerveza de Vendimia Tempranillo Blanco' en la subcategoría de cervezas frutales.

Por último, otras cervezas con presencia en el medallero son la 'Serena' de la cervecera extremeña **La Bicha**, una Blond Ale que ha demostrado sus virtudes en la categoría de Ales Suaves y ha resultado justa merecedora de una medalla de Oro, la contundente 'Olbea Pilsner' de la compañía **Alaiza Brewing**, una Imperial Stout que se ha alzado con una medalla de Plata en la categoría de Ales Oscuras, y la 'Tostada' de **Cerveza Grana**, cuya original combinación de los estilos Oud Bruin belga y American Brown Ale ha logrado una medalla de Plata.

En resumen, CICA 2017 ha logrado reflejar fielmente el espíritu innovador, creativo y minucioso del actual panorama cervecero artesanal, y muestra de ello es la gran cantidad de distinciones que se han concedido a cervezas de estilos muy dispares. Estos reconocimientos

se harán visibles al consumidor de forma inmediata, en cuanto las cervezas ganadoras comiencen a lucir los distintivos que las acreditan como merecidas triunfadoras del Concurso. Esto supondrá no sólo una inyección de moral para los productores, que verán valorado y debidamente recompensado su esfuerzo por profesionales del sector, sino también en un aumento del prestigio y reconocimiento de su marca, que obtendrá a corto plazo un aumento de presencia mediática y cuota de mercado. Por último, además de dar la enhorabuena a todos los premiados, agradecemos la dedicación y confianza que han depositado en CICA todos los participantes, lo que contribuye a mantener este concurso como uno de los referentes en el sector de la cerveza artesanal.