

Celebrada la tercera edición del Concurso Internacional de Cerveza Artesana CICA, con un importante aumento en el número y calidad de las cervezas participantes



En esta edición 2018, CICA se consolida como uno de los certámenes independientes de referencia en el sector, al incrementar notablemente la presencia de cerveceras internacionales y reforzar la participación de las cerveceras nacionales

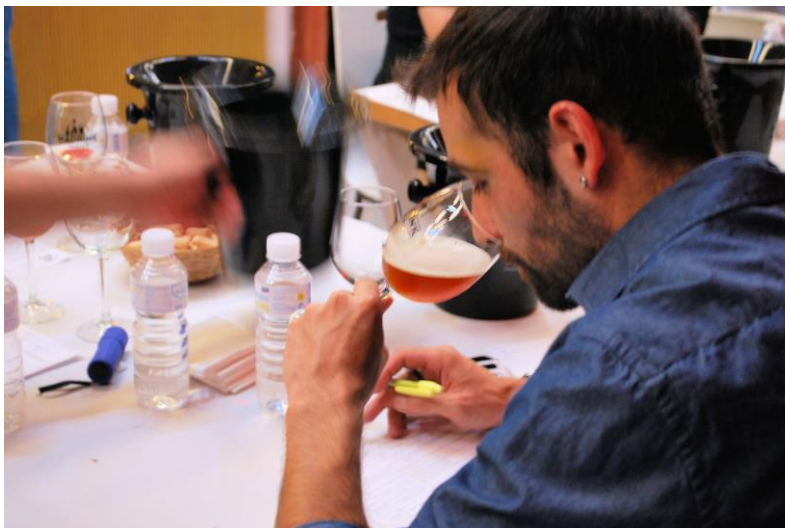
El pasado 26 de Septiembre tuvieron lugar en el *Food Market Barceló* de Madrid las sesiones de cata finales correspondientes a CICA 2018. Este certamen, convocado y organizado por *Alamesa Wine & Beer Action Marketing*, apuesta un año más por **poner en valor y reconocer la calidad y diversidad** de las diferentes cervezas artesanales disponibles en el mercado, generando interés y conciencia en el consumidor final, que de esta forma se verá aún más atraído por un producto que crece en popularidad y volúmenes de venta año tras año.

El jurado de CICA, compuesto por sumilleres especializados en cerveza, jueces titulados, maestros cerveceros, formadores, periodistas especializados y responsables de venta y distribución, valoró mediante un sistema de cata ciega **un total de 157 cervezas diferentes**, representando a un nutrido grupo de cerveceras nacionales e internacionales, con muestras procedentes de países como Irlanda, Bélgica, Letonia o Venezuela. Cabe reseñar que el certamen contó con **cervezas registradas en todas y cada una de las 17 categorías aceptadas en el Concurso**, dato que habla a favor de la pluralidad y evolución del sector cervecero, pues continuamente se exploran nuevos estilos más complejos de elaborar y no tan conocidos entre el gran público. Estas cifras muestran una clara tendencia al alza de CICA, que en esta última edición ha apostado por la internacionalización y por facilitar todo lo posible la inscripción de las cerveceras, lo que ha supuesto prácticamente **multiplicar por cuatro el número de cervezas participantes** con respecto a ediciones anteriores.



La labor de cata y valoración del jurado ha sido altamente compleja. No ha resultado fácil escoger a las mejores cervezas entre un número tan amplio de muestras de una excelente calidad global, y pertenecientes a estilos tan variados y diferentes. Los jueces han dado muestra de sus amplios conocimientos del producto y su alta exigencia, y finalmente se han concedido un total de **43 medallas, de las cuales 4 son Gran Oro, 21 son medallas de Oro y las 18 restantes son medallas de Plata**. El medallero oficial de CICA muestra que la calidad y el buen hacer en el sector de la cerveza artesanal no entiende de fronteras ni estilos, pues entre las galardonadas se encuentran cervezas tanto de procedencia nacional como internacional, abarcando un total de 14 categorías y 29 subcategorías diferentes.

La cerveza ganadora absoluta de esta edición de CICA ha resultado ser la *Kraft-beer Porter* de la cervecera letona *Ilgezeem*, que de esta manera toma el relevo de la *Triple* de los franceses *Terenez – La Brasserie du Bout du Monde*, ganadora de CICA 2017. Los jueces han sabido apreciar las características de esta porter elaborada en Riga, que destaca por su intenso aroma y por la perfecta integración del alcohol, concediéndole una medalla Gran Oro y la máxima puntuación, alzándose así como la mejor cerveza del Concurso. No obstante, esta cervecera procedente de Letonia y que ha comenzado su distribución en España hace tan sólo unos meses, ha mostrado que sus referencias tienen calidad más que de sobra para hacerse un hueco en el mercado nacional, pues su *märzen Kraft-beer Ekstra* y su *Kraft-beer Honey* han sido galardonadas con una medalla de Oro y una de Plata en las categorías de Lagers Oscuras y Amber y Cervezas Especiales, respectivamente.



En cuanto al premio a la mejor cervecera del Concurso, galardón al que optaban todas aquellas cerveceras que inscribieron al menos tres cervezas en el certamen, la distinción ha recaído en la cervecera guipuzcoana **Pagoa**. Tres de sus referencias (la red ale *Gorri*, la stout *Beltza* y la pilsner *Horia*) han sido incluidas en el cuadro de honor de CICA, donde han destacado como las mejores cervezas de su estilo, recibiendo por ello medallas de Oro y Gran Oro en el caso de la *Beltza*. Estos resultados demuestran una vez más la calidad y el saber hacer de la cervecera de Oiartzun, que ya resultó ampliamente premiada en CICA 2017 (donde tanto la *Gorri* como la *Horia* cosecharon igualmente medallas), y que de esta manera se afianza como una de las productoras de referencia a nivel nacional.

Muy destacable ha resultado el papel desempeñado por las cerveceras irlandesas inscritas en el certamen, logrando un total de 11 medallas en diferentes categorías para cerveceras como **Rye River Brewing**, **Wicklow Wolf**, **Dundalk Bay**, **Hope Beer** y **Boyne Brewhouse**. Esta última cervecera ha obtenido una medalla Gran Oro para su *American Pale Ale* en la categoría de Ales Americanas, demostrando así que las cervezas de Irlanda no sólo destacan en los estilos tradicionales del país como red ale o stout, donde igualmente han cosechado éxitos, sino que han alcanzado altas puntuaciones en subestilos como rauchbier, saison o pale lager. Estas distinciones supondrán sin duda un punto de inflexión para estas cerveceras, que de este modo verán aumentadas sus posibilidades de introducción en el mercado español, al contar con premios que avalan su altísima calidad.



Completa la parte alta del medallero la cervecera navarra **Kondaira**, que ha obtenido una medalla Gran Oro para su *Negra*, una excelente schwarzbier elaborada con regaliz de palo y con azúcar de caña, lo que le otorga un exquisito sabor anisado y dulce. Asimismo, la cervecera ha redondeado su participación en CICA con una medalla de Oro para su *Especial* en la categoría de lagers ligeras.

Entre otros resultados destacables, cabe señalar la medalla de Oro y premio como mejor cerveza de la categoría para la *IPA* de **Península**, que confirma de esta manera su altísimo nivel ya demostrado en otros certámenes cerveceros, en una categoría especialmente dura al contar con numerosos rivales (no obstante, la categoría India Pale Ale fue la más nutrida del Concurso, con cerca de una treintena de referencias inscritas). También dio muestras de su saber hacer en CICA la catalana **Wylie Brewery**, reconocida como una de las mejores cerveceras noveles del momento, al lograr un total de 4 medallas de Oro y Plata, destacando

especialmente en la categoría de India Pale Ale, donde su doble IPA *Lush DIPA* y su *Koo Koo NEIPA* lograron sendas medallas de Oro, y su *Fuck Gravity Brut IPA* una medalla de Plata.



Tampoco faltó a su cita con las medallas la cervecera Aragonesa **Ordio Minero**, que obtuvo una medalla de Oro para su célebre *Matadragons*, una de las barleywine más reconocidas y premiadas a nivel nacional, e igualmente una medalla de Oro para su *Rebel Estiu* en la categoría pilsner. La cervecera canaria **Isla Verde** volvió a hacer acto de presencia en el medallero de CICA, como ya hizo en la edición 2017, al alzarse con sendas medallas de Plata para su witbier *Indiana* y su dubbel *Danza del Diablo*. Finalmente, cabe destacar el buen papel de las cervezas belgas en la categoría de cervezas ácidas, donde las **Mort Subite Oude Gueuze** y *Gueuze*, variedades de producción reducidas y limitadas al ámbito local, han copado el medallero de la categoría con una medalla de Oro y una de Plata respectivamente.



En resumen, los resultados de CICA han reflejado el carácter creativo e innovador del sector cervecero artesanal, que no se conforma con dominar los estilos más populares y aceptados por el público, sino que trata de producir nuevas referencias rompedoras, que sorprendan al consumidor y que muestren una altísima calidad y capacidad técnica, como así han podido atestiguar los jueces. En palabras de la Organización del certamen: *Creemos que esta edición ha servido para afianzar a CICA como uno de los concursos de calidad de cerveza más valorados actualmente. Hemos notado un importante incremento del interés de las cerveceras por formar parte del Concurso, ya no únicamente para optar a los premios finales, sino para*

conocer la opinión profesional y fundada del jurado, y poder así mejorar todo lo posible sus cervezas. Además, hemos reforzado la participación de cerveceras internacionales, que de esta manera apuestan por testear sus cervezas ante los expertos antes de su inminente entrada en el mercado nacional. Por tanto, CICA volverá en su próxima edición como un certamen consolidado y que goza de prestigio y reconocimiento por su buen hacer tanto por parte de las cerveceras como de los aficionados y profesionales del sector.

Las cervezas galardonadas en CICA 2018 podrán lucir a partir de ahora los distintivos que acreditan las medallas logradas en el certamen, y que servirán como referente visible de su gran calidad y como atractivo para los consumidores. De esta manera, los cerveceros verán debidamente recompensado su esfuerzo, aumentarán el prestigio y presencia mediática de su marca, y a corto plazo verán potenciada su cuota de mercado y demanda por parte de los aficionados. Además, la organización pone a disposición de las cerveceras premiadas un importante paquete de ventajas asociadas a su premio, entre las que se incluyen oportunidades de exportación y venta directa, así como presencia en diferentes eventos y actos abiertos al público, que de esta manera podrá conocer directamente las referencias ganadoras.

Por último, además de dar la enhorabuena a todos los premiados, la Organización agradece la dedicación, interés y confianza que han depositado en CICA todos los participantes, lo que contribuye a mantener el certamen como uno de los referentes en el sector de la cerveza artesanal, y reconoce la encomiable labor realizada por las entidades y asociaciones colaboradoras, patrocinadores y medios de comunicación especializados que se han hecho eco del Concurso.

