

La cuarta edición del Concurso Internacional de Cerveza Artesana CICA pone en valor una vez más la excelente calidad del sector craft, premiando a las mejores cervezas artesanales del momento



CICA mantiene su tendencia alcista en cuanto a número y calidad de muestras inscritas, estableciéndose como uno de los certámenes referentes en España. Tras la cata y valoración de más de 100 cervezas artesanales diferentes, los asturianos Deva se alzaron con el premio a la mejor cerveza para su baltic porter *Grisú*, mientras que los aragoneses Bachiella fueron reconocidos como la mejor cervecera del Concurso.

Los pasados días 10 y 11 de Octubre se celebraron en el *Cambridge Soho Club* de Madrid las sesiones de cata finales correspondientes a la edición 2019 de CICA. Este certamen, que celebra este año su cuarto aniversario, es convocado y organizado por *Alamesa Wine & Beer Action Marketing*, y apuesta claramente 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, cató y puntuó mediante el sistema de cata ciega un amplísimo número de muestras, alcanzando las rondas finales **un total de 128 cervezas diferentes**, representando a un nutrido grupo de cerveceras nacionales e internacionales, con muestras procedentes de países como Bélgica, Estados Unidos, Argentina, Alemania o Irlanda. Como viene siendo habitual, 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 ratifican la clara tendencia al alza de CICA ya observada en ediciones previas, apostando decididamente por la **internacionalización** y por facilitar todo lo posible la inscripción de las cerveceras, lo que ha supuesto aumentar notablemente la difusión del certamen tanto a nivel nacional como a nivel internacional.

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 **29 medallas, de las cuales 1 es Gran Oro, 14 son medallas de Oro y otras 14 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 13 categorías y 22 subcategorías diferentes.



La cerveza **ganadora absoluta de esta edición** de CICA ha resultado ser la *Grisú* de la cervecera asturiana **Deva**, que de esta manera toma el relevo de la letona *Kraft-beer Porter* de *Ilgezeem*, y de la *Triple* de los franceses *Terenez – La Brasserie du Bout du Monde*, ganadora de las ediciones 2018 y 2017 de CICA, respectivamente. Los jueces han sabido apreciar las características de esta baltic porter, que destaca por su potencia y sus marcadas notas de café y licor, concediéndole una **medalla Gran Oro y la máxima puntuación**, alzándose así como la mejor cerveza del Concurso. Cabe destacar que, un año más, los jueces han otorgado muy altas puntuaciones a cervezas oscuras y de contenido alcohólico considerable, reflejando la alta calidad que se logra en estas elaboraciones en el sector artesanal, y desmintiendo el tópico que asegura que las cervezas suaves son las más apreciadas y valoradas.

En cuanto al premio a la **mejor cervecera del Concurso**, galardón al que optaban todas aquéllas que inscribieron al menos tres cervezas en el certamen, la distinción ha recaído en la cervecera aragonesa **Bachiella**. Varias de sus referencias, como la *Tostada*, la *Hazy IPA* o la *Milk Stout*, fueron incluidas en el cuadro de honor de CICA como cervezas destacadas en sus respectivas categorías, recibiendo sus merecidas medallas de Oro. Además, la cervecera redondeó su participación en el Concurso con una cuarta medalla, en este caso de Plata, para su *Ginger & Lima*, premiada dentro de la categoría de Cervezas Especiales. De esta manera, el premio a la mejor cervecera de CICA se mantiene por segundo año consecutivo en el norte de España, al tomar **Bachiella** el testigo de la vasca *Pagoa*, reconocida con esta distinción en la edición de 2018.



Observando con detalle los resultados, cabe señalar la excelente participación de otras cerveceras, como la valenciana **Antiga**, con hasta 4 referencias (las IPAs *Hopland* y *Serendipia*, la belgian blonde ale *La pica en Flandes*, y la cream ale *Antiga de la Terreta*) presentes en el Medallero y en el Cuadro de Honor del Certamen con diversas medallas de Oro y Plata. También resultó muy destacable la participación de la segoviana **Octavo Arte**, especialmente en las categorías de cervezas negras, pues su oatmeal stout *Dead Santa* y su american porter *1521* lograron una medalla de Oro y una de Plata en sus categorías, respectivamente. Por último, destaca la medalla de Oro obtenida por *Matadragons* de **Ordio**, una american barleywine galardonada con medalla de Oro en la categoría de Ales fuertes, que ya resultó premiada en ediciones anteriores de CICA, confirmando que su calidad se consolida con el paso de los años. En cuanto a cerveceras, también es remarcable la participación de la belga **Alken Maes**, que un año más demuestra su saber hacer, especialmente en lo relativo a Cervezas ácidas, copando por completo el Medallero de esta categoría con hasta 3 de sus cervezas.

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: *Consideramos a CICA como un certamen de prestigio y definitivamente consolidado en el panorama nacional, creciendo año tras año en cuanto a cervezas inscritas y a interés de las cerveceras por formar parte del Concurso. Creemos que es una opción muy interesante, tanto para cerveceras nacionales como internacionales, ya no sólo para optar a premios que pongan en valor su calidad y distinción, sino de cara a conocer la opinión de los profesionales del sector que integran el jurado. Por*

nuestra parte, seguiremos trabajando para que CICA aumente su presencia internacional, contando con cerveceras y jueces procedentes del mayor número de países posible. Otro de nuestros objetivos a corto plazo pasa por aumentar la difusión de las cervezas premiadas, mejorando las recompensas ofrecidas y haciéndolas visibles a un amplio número de consumidores, que las reconozcan como las mejores cervezas artesanales del mercado. Pensamos que el Concurso puede ser además una perfecta plataforma para potenciar la imagen de las cerveceras galardonadas, ayudándolas en todo lo posible a aumentar sus ventas y a conseguir nuevas oportunidades de negocio, alcanzando con mayor facilidad a los aficionados a la cerveza craft.



Las cervezas galardonadas en CICA 2019 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, 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.



Madrid, 17 de Octubre de 2019