vinetur

La cerveza sin alcohol mejora con la comida

Un estudio revela que iguala a las versiones con alcohol en maridaje con platos suaves como el skagenröra

lunes 1 de junio de 2026



Las cervezas sin alcohol reciben una valoración más baja cuando se prueban solas, pero su comportamiento cambia cuando se sirven con comida. Así lo recoge un estudio publicado en International Journal of Gastronomy and Food Science, que compara distintas variedades con y sin alcohol y analiza su aceptación en cata individual y en maridaje.

La investigación evaluó cervezas pilsner, de trigo e IPA en versiones alcohólicas y sin alcohol. En las pruebas en solitario, las muestras sin alcohol obtuvieron puntuaciones inferiores en gusto y aceptación general. Sin embargo, cuando se acompañaron con alimentos, la diferencia entre unas y otras se redujo hasta quedar prácticamente igualada.

El trabajo se centró en un plato concreto, el skagenröra, una preparación sueca a base de gambas, mayonesa y otros ingredientes suaves y salinos. Con ese maridaje, las cervezas sin alcohol ofrecieron un resultado similar al de las versiones con alcohol, según los autores.

Los investigadores señalan que este tipo de bebidas puede tener más recorrido en hostelería si se sirve junto a platos adecuados. La lectura del estudio apunta a que el consumo sin alcohol no depende solo del producto en sí, sino también de la combinación con la comida.

En el sector de bares y restaurantes, estos datos pueden servir para ajustar cartas y propuestas de maridaje. La cerveza sin alcohol gana espacio en el mercado español y europeo, impulsada por consumidores que buscan reducir o evitar el alcohol sin renunciar a una experiencia gastronómica completa.

El estudio añade que la percepción sensorial cambia según el momento de consumo. Una cerveza sin alcohol puede resultar menos atractiva en una cata aislada, pero mantener su papel cuando entra en juego la comida. Para los establecimientos, eso abre una vía clara: no venderla solo como sustituto, sino integrarla en propuestas culinarias concretas.