vinetur

¿Está desapareciendo la caña de los bares españoles?

La hostelería española admite el avance de los formatos grandes que ganan espacio en mesa, terraza y barra ante nuevos hábitos de consumo

jueves 6 de agosto de 2026



La caña, el vaso de 20 a 25 centilitros de cerveza tirada desde grifo, pierde espacio en una parte de la hostelería española. Algunos bares han dejado de servirla en terraza y, en ciertos casos, también en barra, para dar paso a formatos más grandes como la pinta, el doble, el cañón o la jarra. Según informa Efeagro, el cambio abre un debate comercial, legal y de salud pública en vísperas del Día Internacional de la Cerveza, que se celebra este viernes, 7 de agosto.

Cerveceros de España sitúa la caña dentro de “nuestra cultura” y la vincula a una forma “muy concreta” de consumo. La patronal sostiene que sigue siendo el formato más popular porque encaja con un modelo mediterráneo basado en la compañía y en el consumo junto a la comida. También apunta que la época del año influye en la demanda, pero que uno de los factores de más peso es el momento elegido para beberla: la caña se asocia de forma habitual a la barra o al aperitivo espontáneo, mientras que los dobles, las copas y otros vasos tienen más presencia en mesa y durante la comida.

La organización aporta además varios datos sobre hábitos de consumo. Afirma que el 86% de la cerveza que se bebe en España se toma en compañía y que más del 90% se acompaña de alimentos. A esa relación entre cerveza y gastronomía se suma otra cifra difundida por Hostelería de España: el 97% de los españoles considera que una cerveza con tapa forma una combinación idónea. La tapa, además, aspira a ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La cerveza mantiene un peso alto entre las bebidas que se piden en bares y restaurantes, tanto en caña como en doble, botellín o tercio. Aun así, su consumo per cápita cayó un 4,4% en España en 2025. Pese a ese descenso, Cerveceros de España sitúa al país entre los niveles más altos de la Unión Europea.

El punto más sensible para las asociaciones de consumidores no está solo en el tamaño del vaso, sino en la información previa al cliente. Si una persona pide una caña y, sin aviso, recibe un formato superior, el local estaría incumpliendo su obligación de informar sobre el producto que va a servir y el precio que va a cobrar.

Miguel Ángel Serrano, vicepresidente de Facua-Consumidores en Acción, explicó a Efeagro que “lo determinante” para el consumidor es conocer “exactamente” antes de que le sirvan “qué formato y, sobre todo, cuál va a ser el precio final de esa bebida que le pondrán”. A su juicio, esa información debe figurar en la carta del establecimiento y, si no la hay, tiene que estar publicada de manera accesible. Facua añade que el cliente también puede pedirla al camarero o al personal del local, que debe facilitársela.

La discusión sobre la desaparición de la caña en algunos establecimientos tiene otra derivada: el volumen de alcohol ingerido por persona. Sobre este punto hay pocos trabajos y la mayoría proceden del Reino Unido. Uno de ellos, realizado en 2024, analizó lo ocurrido en más de una decena de pubs británicos que retiraron durante un tiempo las pintas de cerveza, de algo más de medio litro, para dejar solo formatos más pequeños.

Ese estudio observó que los clientes compraban casi un 10% menos de cerveza cuando la pinta no estaba disponible. Los investigadores concluyeron que, si una medida de ese tipo se aplicara en todo el país, podría reducir el consumo de alcohol, ayudar a combatir la obesidad y aportar otras mejoras para la salud pública.

Hostelería de España admite que en los últimos tiempos los formatos de mayor tamaño parecen haberse impuesto, con más presencia de la jarra y del doble. Pese a ello, la organización sostiene que la caña mantiene una implantación amplia y que sigue siendo un rasgo propio de España frente a otros países.

La patronal hostelera recuerda además que más del 60% del consumo de cerveza se concentra en bares y restaurantes, una cifra que refleja el peso de este canal en los hábitos de consumo. Más allá del formato, el sector señala otro cambio en la demanda: la cerveza sin alcohol ya representa el 14% del volumen total consumido en España. Hostelería de España añade que el país es el único que ofrece esta variedad en barril, lo que permite servirla también en distintos tamaños de vaso.