vinetur

El auge de la cerveza envejecida en barrica llega a todo Estados Unidos

Un estudio detecta efecto local entre cerveceras artesanales de Estados Unidos aunque con un impacto limitado

martes 18 de agosto de 2026



La proximidad entre cerveceras artesanales de Estados Unidos ayudó a que el envejecimiento en barrica se extendiera entre 2008 y 2014, pero el impulso principal llegó de la tendencia nacional. Esa es la conclusión de una investigación firmada por

Steven W. Landgraf, del Departamento de Economía y Empresa del Virginia Military Institute, publicada en la revista Journal of Wine Economics.

El trabajo analiza por qué una fábrica lanzaba por primera vez una cerveza envejecida en barrica y hasta qué punto influían las elaboradoras cercanas. La técnica consiste en dejar madurar la cerveza en barricas de madera durante semanas o incluso años para transferir matices de la madera antes del embotellado y la venta. El estudio recuerda que este proceso suele ser menos eficiente, exige ingredientes más caros y suele acabar en tiradas limitadas, precios más altos y una distribución más reducida que la de otras cervezas artesanales.

Landgraf combinó datos de producción de la Brewers Association con información histórica de RateBeer, una web de valoraciones cerveceras que ya ha cerrado. Con ese cruce, el autor reconstruyó cuándo apareció por primera vez una cerveza envejecida en barrica en cada elaboradora. La base final reunió 8.749 observaciones de cervecera-año y permitió seguir a 3.007 fábricas que no habían lanzado aún este tipo de cerveza al inicio del periodo estudiado.

Los mapas elaborados para la investigación muestran que en 2008 el envejecimiento en barrica ya se concentraba en áreas que contaban con una presencia previa de cerveza artesana: San Diego, la bahía de San Francisco, el noroeste del Pacífico, la franja urbana de Colorado, Austin, el medio oeste superior y la parte baja de Nueva Inglaterra. Para 2014, esos focos habían ganado peso y aparecían con más nitidez otros polos, como Chicago, Asheville, en Carolina del Norte, y Portland, en Maine. A escala de condado, el recuento acumulado de cerveceras con al menos una cerveza de este tipo pasó de 291 en 2008 a 1.047 en 2014.

El estudio partía de una pregunta concreta: si la expansión de esta técnica dependía sobre todo de lo que hacían las vecinas más próximas, de la fuerza del mercado local o de una corriente más amplia a escala nacional. Para responder, el autor calculó la probabilidad de que una cervecera presentara su primera cerveza envejecida en barrica en un año dado y probó varios radios de proximidad entre fábricas: 5, 10, 20, 50 y 100 millas.

El resultado principal es que la presencia de vecinas que ya habían lanzado estas cervezas elevaba la probabilidad de adopción al año siguiente. La relación aparece en todos los radios analizados, aunque su intensidad es limitada. En el radio de 5 millas, cada cervecera adicional que ya trabajaba con barrica se asociaba con un aumento de 1 punto porcentual en la probabilidad de que otra elaboradora sacara su primera referencia de este tipo. En 10 millas, el efecto bajaba a 0,7 puntos; en 20 millas, a 0,6; y en 50 y 100 millas, a 0,2 puntos.

La influencia local existía, pero quedaba por debajo de la tendencia nacional. El trabajo cifra que cada nueva cervecera con barrica en cualquier punto del país elevaba la probabilidad de adopción de otra fábrica entre 0,07 y 0,2 puntos porcentuales, según el modelo empleado. El salto del número total de elaboradoras activas con estas cervezas fue amplio: eran 208 en 2007 y 871 en 2013. Para el autor, esa expansión nacional tuvo un efecto acumulado muy superior al de la proximidad inmediata.

La investigación también encuentra otros patrones. El número de cerveceras cercanas en general, sin importar si usaban barrica o no, aparece ligado a una menor probabilidad de lanzar por primera vez una cerveza de este tipo. Ocurre algo parecido con el total nacional de fábricas de cerveza artesana, que también muestra una relación negativa en los modelos. Landgraf plantea que parte de esa señal puede deberse a que las zonas con más tradición ya habían incorporado antes el envejecimiento en barrica, de modo que muchas de las pioneras quedan fuera del tramo 2008-2014.

El tamaño de la fábrica también importa. La producción anual se asocia a una menor probabilidad de incorporación, lo que apunta a que las cerveceras pequeñas eran más propensas a presentar novedades de este tipo durante esos años. Cuando el análisis se limita a instalaciones de menos de 15.000 barriles al año, el efecto de las vecinas con barrica resulta algo mayor que en el conjunto completo de la muestra. El estudio añade que las fábricas situadas en áreas urbanas muestran una probabilidad algo más alta, aunque ese resultado no aparece con la misma fuerza en todos los radios.

Para reducir errores de interpretación, el autor introdujo varios controles: la producción de cada cervecera, el número de vecinas, la urbanización y la evolución nacional del sector. También retrasó un año la variable de proximidad para evitar que dos decisiones simultáneas se confundieran entre sí. En una prueba adicional, incorporó el número de bares en el condado como aproximación a la demanda local de cerveza artesana y variedad de estilos. Esa corrección apenas alteró los resultados.

El trabajo sí advierte de una limitación estadística. En los modelos que usan radios de 20 millas o más persiste cierta autocorrelación espacial en los residuos, lo que puede inflar la solidez aparente de algunos resultados. Esa señal apenas aparece en los modelos de 5 y 10 millas, y las conclusiones de fondo se mantienen: la vecindad influye, pero la corriente nacional pesa más.

La investigación no puede separar con total certeza si la difusión se produjo por imitación entre cerveceras o por aprendizaje técnico compartido. Landgraf señala que el envejecimiento en barrica requiere más pericia y equipo que otros estilos, lo que deja abierta la opción de un intercambio de conocimientos entre fábricas próximas. Al mismo tiempo, el peso mucho mayor de la tendencia nacional apunta a que internet, las asociaciones del sector y otros canales amplios de información tuvieron un papel central.

El estudio identifica además 1.339 cerveceras de Estados Unidos que produjeron alguna cerveza envejecida en barrica entre 2000 y parte de 2015. RateBeer fue la fuente usada para reconstruir ese calendario a partir del primer año en que una cerveza de este tipo recibió una valoración en la plataforma. La clausura permanente de esa web el 1 de febrero de 2025, recuerda el autor, complica futuros trabajos que quieran seguir con el mismo nivel de detalle la difusión de nuevas técnicas y estilos en la cerveza artesana estadounidense.