vinetur

La Oktoberfest solo permite cerveza de seis cerveceras de Múnich

El recinto solo admite marcas locales que usen agua, lúpulo, cebada o trigo

martes 22 de septiembre de 2026



La Oktoberfest de Múnich celebra su 191ª edición desde el pasado 19 de septiembre y continuará hasta el próximo 4 de octubre en Theresienwiese, la gran explanada de 42 hectáreas situada en el distrito de Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, en la capital bávara. Aunque su nombre remite a octubre, la fiesta arranca cada año el primer sábado

posterior al 15 de septiembre y termina el primer domingo de octubre.

La cita, conocida en Alemania como Wiesn, es una de las grandes convocatorias populares del país y reúne cada año a millones de visitantes. Su origen se remonta al 12 de octubre de 1810, cuando el entonces príncipe Luis de Baviera, más tarde Luis I, se casó con la princesa Teresa de Sajonia-Hildburghausen. Los vecinos de Múnich fueron invitados a la celebración, organizada a las puertas de la ciudad. La buena acogida de aquella jornada llevó a repetirla cada año y dio lugar a las fiestas de octubre de Múnich.

La imagen más extendida de la Oktoberfest es la de grandes jarras de cerveza, pero la oferta no es libre. Las cervezas que pueden servirse durante la fiesta deben cumplir requisitos concretos. Solo se admiten elaboraciones procedentes de cerveceras de Múnich que respeten el Reinheitsgebot, la ley de pureza de la cerveza alemana. Esa norma fija qué ingredientes pueden emplearse en una cerveza bávara: lúpulo, cebada o trigo y agua.

Con esas condiciones, solo seis cerveceras están autorizadas a servir su producto en la Oktoberfest: Augustiner, Hacker-Pschorr, Hofbräu München, Löwenbräu, Paulaner y Spaten. Esa limitación convierte a la fiesta en una muestra muy definida de la tradición cervecera muniquesa y deja fuera a marcas de otras ciudades o regiones alemanas.

Entre los estilos presentes figura la Märzenbier, una cerveza de la familia lager que se elabora en marzo y se deja madurar hasta el inicio de la fiesta, en septiembre. Su presencia está ligada a la tradición de la Oktoberfest y a un calendario de producción pensado para llegar al arranque del evento con la cerveza lista para el consumo.

El precio también forma parte de la experiencia de la fiesta. Este año, el litro de cerveza se vende entre 12€ y 15€. Además, la bebida se sirve en jarras de un litro como mínimo, las conocidas Mass, un formato que marca el ritmo de consumo y que es una de las señas más visibles de la celebración.

La parte gastronómica acompaña a la cerveza con platos de cocina bávara. Entre las opciones habituales figuran las wurst y el Leberkäse, un pastel de carne típico de la región. La oferta de comida es parte del modelo de la Oktoberfest desde sus orígenes,

cuando la reunión era una gran celebración popular al aire libre.

El recinto se organiza en numerosas carpas, donde se desarrollan las distintas actividades del programa. Su tamaño varía mucho: pueden acoger entre 3.000 y 10.000 personas. Esa capacidad no evita las colas, que suelen ser largas en los momentos de más afluencia, sobre todo para entrar en las carpas más conocidas.