vinetur

Cervezas Gran Vía lanza una nueva lager 0,0% elaborada sin desalcoholización

La marca refuerza su oferta sin alcohol en un segmento que ya representa el 14% del consumo en España

jueves 24 de septiembre de 2026



Cervezas Gran Vía ha ampliado su catálogo con Gran Vía 0,0, una nueva lager sin alcohol elaborada con una receta propia pensada desde el inicio para esta categoría. La empresa andaluza suma así su segunda referencia 0,0%, tras Gran Vía Tostada 0,0, y eleva a ocho el número total de cervezas que comercializa desde su fundación en 2021.

La compañía sitúa este lanzamiento en un momento de mayor peso de la cerveza sin alcohol en el mercado español. El Informe Socioeconómico del Sector de la Cerveza en España 2025, elaborado por Cerveceros de España y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, recoge que las ventas de cerveza sin alcohol aumentaron un 4,6% en

2025, hasta 3,3 millones de hectolitros. Esa categoría representa ya el 14% del consumo total de cerveza en España, lo que equivale a una de cada siete cervezas.

Lorenzo de la Mora, director de Cervezas Gran Vía, señala que la evolución de esta categoría responde a un cambio en los hábitos de consumo y no a un fenómeno puntual. La empresa sostiene que su objetivo con esta nueva referencia pasaba por elaborar una 0,0% con los mismos criterios de calidad que aplica al resto de su catálogo.

Gran Vía 0,0 parte de una formulación creada de manera específica para esta cerveza y del aprendizaje acumulado con el desarrollo de su primera referencia sin alcohol. La cervecera explica que uno de los elementos centrales del proceso es el uso de Pichia kluyveri, una levadura seleccionada por su capacidad para producir niveles muy bajos de alcohol durante la fermentación.

Para este desarrollo, la compañía ha trabajado con CHR Hansen, actualmente Novonesis, proveedor de la levadura utilizada en el proceso. Cervezas Gran Vía afirma que esta tecnología permite obtener una cerveza 0,0% mediante fermentación natural, sin recurrir después a procedimientos de desalcoholización como la destilación o la rectificación.

Ese punto marca una diferencia en la elaboración, ya que la cerveza se concibe desde el principio como una referencia sin alcohol, en lugar de producir primero una cerveza con alcohol para retirarlo más tarde. La empresa adapta el proceso productivo a las características de la nueva receta con la intención de conservar el perfil sensorial y ofrecer una experiencia equilibrada.

El avance de esta categoría ha llevado a muchas compañías a ampliar su oferta en los últimos años. En el caso de Cervezas Gran Vía, la incorporación de esta lager 0,0% refuerza su presencia en un segmento que gana peso en el consumo y amplía la oferta sin alcohol de una marca que, en cinco años de actividad, ha construido un catálogo de ocho referencias.