vinetur

Un foro en Vitoria reunirá a expertos para explicar cómo la ciencia cambia la cerveza

La jornada revisará el papel de la cebada, la levadura y la percepción del consumidor

martes 17 de noviembre de 2026



EDA Drinks & Wine Campus celebrará el próximo 19 de noviembre en el Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz una nueva sesión de Gotas de Aprendizaje, su ciclo de divulgación sobre el sector de las bebidas. La cita, titulada La ciencia detrás de la

cerveza que viene, pondrá el foco en la cerveza y reunirá a profesionales, investigadores y especialistas para analizar qué papel tienen la mejora de la cebada, la levadura, las ciencias sensoriales y los cambios en la demanda en la evolución de esta industria.

La jornada comenzará a las 9.30, con una fotografía de inicio prevista para las 9.25 y la recepción de asistentes desde las 9.15. El encuentro se celebrará en el edificio del Mercado de Abastos, en la calle Jesús Guridi, 1A, y está planteado como un espacio de trabajo técnico y de intercambio de conocimiento aplicado. EDA Drinks & Wine Campus presenta este ciclo como una iniciativa para acercar a la sociedad la investigación y las líneas de trabajo que influyen en el presente del sector de las bebidas.

El programa se abrirá con una parte dedicada a la materia prima. A las 10.00, Rafael Eraso, Barley Development Manager de Intermalta, intervendrá con la ponencia Sin cebada, no hay cerveza. La importancia varietal en el proceso industrial cervecero y tendencias. Su exposición se centrará en el valor que tienen las variedades de cebada dentro del proceso industrial y en las líneas que siguen hoy las empresas cerveceras en este campo.

Veinte minutos después, a las 10.20, tomará la palabra Amaia Ortiz, jefa del Departamento de Producción y Protección Vegetal de NEIKER BRTA. Su intervención, Nuevas variedades de cebada en Álava, servirá para presentar los avances en nuevas variedades desarrolladas o estudiadas en el territorio. La elección de la cebada tiene un peso directo en aspectos como la adaptación agronómica, el rendimiento del malteado y la regularidad del proceso, por lo que este bloque conecta la producción agrícola con las necesidades de la industria.

La sesión continuará a las 10.40 con Igor Berrios, impulsor de Meta Edabeak, que ofrecerá la charla La clave está en la levadura. El contenido previsto girará en torno al papel de este microorganismo en la elaboración cervecera. En la producción de cerveza, la levadura interviene en la fermentación y condiciona parte del perfil aromático y gustativo del producto final, de modo que su selección y su manejo forman parte de las decisiones técnicas que más pesan en una receta.

Tras una pausa para el café a las 11.20, la agenda se reanudará a las 11.50 con Laura Vázquez, responsable de análisis sensorial y ciencia del consumidor en GOe Tech Center - Basque Culinary Center. Su ponencia, Las Ciencias Sensoriales en la Cerveza, abordará cómo se usan estas herramientas para desarrollar y evaluar nuevos productos. La medición de aromas, sabores, textura, amargor o aceptación por parte del consumidor se ha convertido en una parte habitual del trabajo de innovación en alimentación y bebidas, ya que permite ajustar fórmulas y conocer con más precisión cómo se percibe cada propuesta.

La organización plantea así una secuencia que une agricultura, elaboración, fermentación y análisis del consumidor. Según traslada EDA Drinks & Wine Campus, el objetivo es mostrar de qué forma la investigación científica puede ayudar a obtener materias primas más adaptadas a lo que necesita la industria cervecera, mejorar los procesos de elaboración y comprender mejor la experiencia sensorial asociada al consumo de cerveza. Esa visión conecta, además, con una parte del mercado en la que ganan peso las referencias con perfiles diferenciados, las ediciones limitadas y los productos que buscan una identidad propia a través de ingredientes, técnicas o estilos.

La jornada terminará a las 12.30 con una cata-taller de cervezas de Mahou San Miguel y Basque Beer. Estará dirigida por Julio Cerezo, director y socio fundador de SABEER, y por Jabi Ortega, coordinador general de Basque Beer. La previsión es que esta parte final sirva para relacionar de forma práctica los asuntos tratados durante la mañana con la percepción sensorial de la cerveza, a partir de la degustación y del análisis guiado de distintos productos.

La iniciativa cuenta con el apoyo de Mahou San Miguel y Basque Beer, el respaldo del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Álava, y la colaboración del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. Con esta edición, Gotas de Aprendizaje vuelve a situar en la capital alavesa una conversación técnica sobre una industria en la que la calidad de la materia prima, la biotecnología y el estudio del consumidor tienen cada vez más peso en la toma de decisiones de productores y marcas.