vinetur

# Claves que definen la relación entre el vidrio y cerveza

La cerveza es la tercera bebida más consumida en el mundo y una de las mejor valoradas globalmente

jueves 17 de agosto de 2023

ESCRITO POR MARCO




- La cerveza es la tercera bebida más consumida en el mundo y una de las mejor valoradas globalmente1
- 8 de cada 10 europeos posiciona al vidrio como el material de envasado más idóneo para el futuro
- A la hora de comprar productos envasados, más del 70% de los españoles señala al vidrio como su opción preferida
- Según los últimos estudios, el consumo per cápita de cerveza en España es de 21,8 litros
- por persona y año, siendo este tipo de bebida la preferida por los consumidores y la que
- muestra una mejor evolución (en la categoría de bebidas frías) 2
- ANFEVI presenta su dossier sobre Cerveza y Vidrio, un análisis completo de las sinergias entre el vidrio y la cerveza con las principales voces del sector

La cerveza no solo es una de las bebidas más antiguas del mundo, sino que además se ha consolidado a lo largo de los siglos como la favorita de multitud de consumidores, siendo actualmente la tercera bebida más consumida en el mundo.

Anfevi, la Asociación Nacional de Fabricantes de Envases de Vidrio, celebra esta unión entre vidrio y cerveza para disfrutar del verano (y en cualquier momento del año), siendo no solo una fuerte y fructífera relación comercial, sino también una rica historia milenaria. Por ello, presenta el Dossier sobre Cerveza y Vidrio, en el que profesionales de distintas disciplinas analizan la evolución, sinergias y beneficios de esta relación.

Los puntos en común que hacen de esta alianza un combo ganador son numerosos. La cuestión más importante es el sabor. Según recientes estudios, el sabor de la cerveza cambia según la forma en la que se envase. Y parte de ello corresponde al proceso de descomposición de los metabolitos por los que está compuesta la cerveza (producidos por la levadura, el lúpulo y otros ingredientes que le dan sabor), situando al vidrio como la opción más favorable para mantener y potenciar su sabor original3.

El vidrio también permite a las diferentes empresas cerveceras diferenciarse y ser percibidas como únicas, dándolas a conocer y destacando en el lineal, donde el envase de vidrio consigue el índice de atención y atracción más alto3. La cerveza envasada en vidrio genera una activación emocional positiva con mayor impacto visual. Y es que la característica única del vidrio en términos de diseño, transparencia, formatos, colores y versatilidad hace que sea una herramienta de marketing esencial, ofreciendo un gran abanico de posibilidades en una sección que ha ido creciendo a lo largo de los años.

Al igual que el sector del vidrio, la industria cervecera ha evolucionado con los años, primando siempre la calidad de sus productos y cubriendo las necesidades tanto de los consumidores como de la sociedad y el medio ambiente donde desarrolla su actividad. En cuanto al consumidor, el sector ha sabido adaptarse no solo a los gustos, sino también a las distintas circunstancias de cada persona. Tanto es así que en el mercado actual, aparte de una gran variedad de sabores, tostados y graduaciones, encontramos opciones para veganos, celíacos, para los que prefieren la cerveza sin alcohol, etc.

Por supuesto, no podemos olvidar el componente sostenible y circular que los envases de vidrio aportan a la industria cervecera. Como destaca Jacobo Olalla Marañón, Director General de Cerveceros de España en el recién publicado Dossier sobre Cerveza y Vidrio: "De entre las medidas que la industria cervecera lleva a cabo para minimizar los residuos de envases y su impacto, el reciclado del vidrio es una de las primeras. El que de un envase usado nazca otro con exactamente las mismas características, permite cerrar el ciclo de la forma más natural, lo que sintoniza a la perfección con el sentir de nuestra industria."

En resumen, la combinación de la cerveza y el vidrio ha demostrado ser una asociación duradera y exitosa. Estas dos industrias históricas han evolucionado y se han adaptado a las cambiantes demandas del mercado y las preferencias de los consumidores. El vidrio proporciona una protección confiable, una experiencia visual atractiva, una opción sostenible y oportunidades de diseño creativo, todo lo cual contribuye a la apreciación y el disfrute de la cerveza en todo su esplendor.

Fuentes

A hoppy pilgrimage: beers from around the world, Getaway, 2023

Informe del consumo alimentario en España 2021, realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Madrid, 2022)

Estudio 'Characterizing the Impact of Package Type on Beer Stability' publicado por la revista ACS Food Science and Technology, en el que se analiza entre dos tipos de cervezas (ámbar (amber ale) e IPA (india pale ale) el mejor método de conservación (respecto a frescura y envejecimiento del producto).

Estudio de Producto Basado en el Material del Envase, Neurologyca, 2016.

Accede aquí al Dossier sobre Cerveza y Vidrio