vinetur

Cervezas Gran Vía impulsa nuevos maridajes para la cerveza en la gastronomía española

La cervecera andaluza propone combinaciones con platos clásicos y busca ampliar su iniciativa a otras ciudades

lunes 29 de septiembre de 2025


GRAN VÍA
ESPECIAL
100% MALTA
GRAN VÍA
100% MALTA
LAGER
GRAN VÍA
TOSTADA
GRAN VÍA
0,0
RADLER

Cervezas Gran Vía, una cervecera nacida en Andalucía, ha presentado este mes de septiembre en Sevilla una propuesta que busca cambiar la percepción tradicional de la cerveza en la mesa española. La empresa, que se define por su lema “100% cerveza, 0% postureo”, plantea maridajes con platos clásicos de la gastronomía nacional para cada una de sus cinco especialidades: Lager, Tostada, 0,0 Tostada, Sin Gluten y Radler.

El objetivo de Gran Vía es mostrar que la cerveza puede acompañar tanto a un aperitivo como a un menú completo. Para ello, han trabajado con cocineros y sumilleres locales en la selección de platos que resalten las cualidades de cada variedad. La iniciativa se ha dado a conocer en varios restaurantes y bares de Sevilla durante el mes de septiembre, donde los asistentes han podido probar las combinaciones propuestas.

La Gran Vía Lager es una cerveza dorada y ligera, con notas suaves de malta y lúpulo. Según la cervecera, combina bien con mariscos como gambas o mejillones, pescados blancos y verduras frescas. El plato recomendado para esta variedad es boquerones en vinagre con regañás. La acidez del escabeche se equilibra con la suavidad de la malta y el amargor limpia el paladar tras cada bocado.

La Gran Vía Tostada tiene reflejos rojizos y aromas a caramelo y pan tostado. Su cuerpo medio y final persistente hacen que funcione bien con carnes rojas como ternera o cordero, quesos curados y pescados grasos como el bacalao. El maridaje sugerido es bacalao al pil-pil. La untuosidad de la salsa encuentra equilibrio en el amargor suave de la cerveza y las notas caramelizadas acompañan la intensidad del pescado.

Para quienes prefieren opciones sin alcohol, la Gran Vía 0,0 Tostada ofrece aromas a cereal tostado y caramelo. Es adecuada para verduras asadas como berenjena o calabaza, setas y quesos semicurados. El plato recomendado es verduras asadas con salsa romesco. El dulzor natural de las verduras conecta con los tonos de caramelo de la cerveza, mientras que el romesco aporta densidad y especias que encuentran equilibrio en el amargor ligero.

La Gran Vía Sin Gluten presenta un color dorado intenso y aromas a pan, miel y galleta. Se sugiere acompañarla con arroces, aves como pollo o pavo, quesos semicurados o frutas como pera o melocotón. El arroz marinero es el plato elegido para este maridaje.

El sabor del arroz encuentra eco en el lúpulo de la cerveza y los fondos de marisco se ven realzados por su punto herbáceo.

Por último, la Gran Vía Radler se caracteriza por su color dorado pálido y sabor ácido procedente del zumo de limón. Su perfil cítrico resulta adecuado para pescados blancos, mariscos fríos, aves a la parrilla o quesos frescos. El pollo a la parrilla con hierbas mediterráneas es el plato recomendado. La acidez cítrica potencia los aromas del adobo y el amargor ligero sostiene la jugosidad de la carne.

Con esta propuesta, Cervezas Gran Vía busca poner en valor el papel de la cerveza en la gastronomía española más allá del consumo informal o el tapeo. La empresa señala que su gama está pensada tanto para quienes buscan una bebida sencilla en barra como para quienes quieren acompañar una comida completa en mesa. Los responsables afirman que su intención es acercar la cerveza a nuevos públicos sin perder su esencia tradicional.

La iniciativa ha recibido buena acogida entre hosteleros sevillanos y consumidores interesados en nuevas formas de disfrutar productos habituales. Desde Gran Vía explican que seguirán colaborando con restaurantes para ampliar las propuestas de maridaje e impulsar actividades similares en otras ciudades españolas durante los próximos meses.