vinetur

Basqueland Brewing vuelve a ser elegida Mejor Cervecera del Año en el Barcelona Beer Festival

El certamen reconoce a Lo Vilot, Kosmonauta, Hopalaa y Guzmán Fernández en una edición con 837 cervezas inscritas

viernes 10 de abril de 2026



El Barcelona Beer Festival ha inaugurado su 15ª edición en el recinto ferial de Montjuïc con la celebración de la gala del Barcelona Beer Challenge, uno de los eventos más relevantes del sector cervecero artesano. En esta ocasión, Basqueland Brewing, con sede en Hernani, ha sido reconocida como Mejor Cervecera del Año por cuarta vez, tras obtener ocho medallas en diferentes estilos como Pastry Imperial Stout, Oat Cream IPA y West Coast IPA. Este reconocimiento refuerza la trayectoria de Basqueland, que ya

había conseguido este galardón en 2021, 2022 y 2024, y la consolida como una de las referencias del sector craft europeo.

La gala, celebrada en el marco del festival, también ha premiado a la cervecera Lo Vilot, de Almacelles (Lleida), con el Brewing Hop for a Better Future by Mr Malt. Este premio pone el foco en proyectos comprometidos con la sostenibilidad y el impacto positivo en el entorno. Lo Vilot trabaja bajo un modelo de producción "del campo al vaso", denominado Full Circle Beer Project, elaborando cervezas ecológicas con materias primas propias, reduciendo la dependencia externa y minimizando el impacto ambiental. Este modelo conecta agricultura, territorio y elaboración de una forma poco habitual en la industria cervecera.

En el apartado de innovación, la cervecera letona Hopalaa ha recibido el Premio Innovación Mr. Malt por su cerveza Momentum. El jurado ha valorado la integración de terpenos de lúpulo de origen catalán, desarrollados en colaboración internacional entre Letonia y Cataluña, lo que permite recuperar aromas perdidos en la fermentación y optimizar el proceso productivo. Por su parte, Kosmonauta Cervecería, de Cantabria, ha sido reconocida como Mejor Cervecera Novel. El jurado ha destacado su enfoque en recetas equilibradas y perfiles definidos, priorizando la calidad y la ejecución consistente.

Uno de los momentos más emotivos de la gala ha sido la entrega del premio especial Steve Huxley a Guzmán Fernández, figura clave en la profesionalización del sector cervecero artesano en España. Fernández, vinculado al Cluster Craft Beer, ha impulsado la formación técnica, la innovación y la colaboración entre elaboradores. El premio Steve Huxley reconoce trayectorias que han contribuido a construir los cimientos del movimiento craft en España, siguiendo el legado de Steve Huxley, pionero en la divulgación de la cerveza artesana en el país.

La 11ª edición del Barcelona Beer Challenge ha batido cifras, con 837 cervezas inscritas de 156 cerveceras procedentes de 14 países, evaluadas en 52 categorías por un jurado de 44 jueces. Este año, el concurso ha incorporado por primera vez la neurociencia aplicada al proceso de cata, utilizando electroencefalogramas para analizar las respuestas sensoriales de los jueces. Este enfoque, junto a un panel internacional

certificado bajo los estándares del Beer Judge Certification Program (BJCP), refuerza el rigor técnico del certamen.

El festival, que se celebra hasta el domingo 12 de abril, ocupa más de 7.000 m² en el Hall 2 de Fira Montjuïc y reúne a más de 100 cerveceras y cerca de 500 cervezas diferentes de todo el mundo. Esta edición destaca por su apuesta gastronómica, con la apertura del restaurante pop-up 6x6 Maridatge by Jordi Àvila y Pep Nogué, que ofrece un menú diseñado con productos de Girona Excel·lent y maridajes de alto nivel. Además, la oferta de food trucks y una programación de actividades con chefs, divulgadores y productores refuerzan el vínculo entre cocina y cerveza.

El carácter internacional del festival se refleja en la presencia de cerveceras de América Latina, Italia, Bélgica y el norte de Europa, así como en proyectos que exploran nuevas fronteras del producto, como la fermentación mixta y el envejecimiento en barrica. La programación incluye catas guiadas, actividades gastronómicas, encuentros profesionales y espacios como InnBrew, dedicado a la innovación y el intercambio de conocimiento en el sector.

La organización ha compartido también su selección personal de 30 cervezas "imprescindibles" de esta edición, que incluye propuestas de cerveceras nacionales e internacionales y busca mostrar la diversidad y riqueza del panorama craft actual. El Barcelona Beer Festival se consolida así como un punto de encuentro clave para profesionales y aficionados, reafirmando la cerveza como producto cultural, gastronómico y económico.