Arranca la cosecha de cebada alavesa 2025

Actualidad Empresarial | 03/07/2025 | 00:00

La cosecha de cebada de Álava es un pilar fundamental en el proyecto de LA SALVE. Desde 2016, toda la cebada utilizada por LA SALVE para sus cervezas procede de los campos alaveses gestionados por la cooperativa GARLAN.

Bilbao a 2 julio de 2025

GARLAN Sociedad Cooperativa, con casi 40 años de historia, es actualmente la principal cooperativa de Álava en el sector de la cebada. Su modelo está orientado a la calidad certificada, la sostenibilidad y el desarrollo rural, integrando a la mayoría del sector agrícola provincial.

Toda la cebada de la cooperativa GARLAN se destina en exclusiva a la empresa INTERMALTA, que en su planta de San Adrián (Navarra) recoge y maltea la cebada. Posteriormente, LA SALVE adquiere esta malta para la elaboración de todas sus cervezas.

Este proceso garantiza el origen local y la trazabilidad de nuestras materias primas, consolidando nuestro compromiso con la economía local, la sostenibilidad y la calidad.

En palabras de Andrés García Segura, director general de GARLAN: “La recolección de cebada en Álava este año 2025 ha arrancado el 28 de junio, adelantándose respecto a otros años por la climatología. Hace 15-20 años la cosecha se generalizaba sobre mediados de julio y desde hace tiempo la fecha de inicio se está anticipando debido a que el clima está acelerando los ciclos agrícolas en la región.

La climatología está marcando un antes y un después en la agricultura alavesa. Antes había una diferencia relevante entre el arranque de la cosecha en Álava Sur (zonas como Berantevilla) y Álava Norte (cerca de Gasteiz, como Arkaute), pero ahora la recolección comienza casi de forma simultánea en ambas zonas.

Este año la cosecha de cereales a nivel nacional será casi de récord y en Álava será una cosecha no tan buena como la campaña pasada pero correcta a pesar de la persistencia de las lluvias durante el invierno y la primavera y las altas temperaturas sufridas en los últimos días de ciclo.”

En palabras de Carlos Álvarez, director general de INTERMALTA: “En INTERMALTA, apostamos por una cadena de valor sostenible en cada etapa del proceso. Transformar la cebada alavesa

en malta para LA SALVE no solo garantiza la máxima calidad, sino que contribuye a reducir la huella de carbono y a fortalecer la economía local. Trabajar con productores de proximidad y cerveceras comprometidas, permite avanzar hacia un modelo más respetuoso con el entorno y alineado con los retos medioambientales del sector."

Para Eduardo Saiz Lekue, socio fundador de Cervezas LA SALVE: "Desde 2016, cuando firmamos el acuerdo con INTERMALTA, hemos hecho posible que toda la cebada que utilizamos en LA SALVE sea 100% alavesa. Para nosotros, este compromiso va más allá de la calidad: es una apuesta firme por el entorno, la sostenibilidad y por apoyar a quienes hacen posible cada cerveza desde el campo hasta el consumidor."

Desde 2016, LA SALVE firmó con INTERMALTA, uno de los proveedores de malta más importantes a nivel europeo, su compromiso de utilizar únicamente cebada de Álava para la producción de todas sus cervezas.

Este acuerdo aporta estabilidad y sostenibilidad a la cadena de valor del sector agrícola, ya que fortalece las relaciones entre todos los agentes implicados, en favor de la viabilidad y el futuro del sector. El uso de cebada local por parte de LA SALVE forma parte de su doble compromiso: generar valor local y riqueza en el entorno, y reducir su huella de carbono. El compromiso de elaborar las cervezas de LA SALVE con cebada 100% alavesa es de carácter indefinido.

Para LA SALVE, trabajar con cebada 100% alavesa no solo asegura la frescura y excelencia de nuestras cervezas, sino que refuerza nuestro compromiso con el entorno y la generación de riqueza en el territorio, valores que forman parte de nuestra esencia desde 1886.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/273497-arranca-la-cosecha-de-cebada-alavesa-2025.htm