



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

La producción de cerveza supera en 13% niveles precovid y toca récord a mayo

En el país se elaboraron 5 mil 708 millones de litros en los primeros cinco meses de este año

El desabasto de vidrio provocó que cuatro de cada 10 'chelas' en el mercado fueran de lata

ALEJANDRA RODRÍGUEZ
mrodriguez@elfinanciero.com.mx

Este viernes se celebra el Día Mundial de la Cerveza y la industria tiene mucho que festejar, pues en los primeros cinco meses del año, la producción de la bebida de malta en México alcanzó un nivel récord de 5 mil 708.2 millones de litros, un volumen no visto desde que el INEGI tiene registro en 2013 y una cifra que ya superó en 13 por ciento a lo fabricado en el acumulado de enero a mayo del 2019, es decir, antes de la pandemia del coronavirus.

Para este año, la consultora Statista estimó que el valor de mercado de la cerveza alcanzará los 20 mil 250 millones de dólares anuales, con lo que México cerrará el año como uno de los 10 principales mercados cerveceros del mundo, con un consumo per cápita de 57.26 litros al año, además de ser el principal exportador de esa bebida en el mundo y el cuarto mayor productor, solo superado por China, Estados Unidos y Brasil.

Actualmente, por el desabasto de vidrio, el consumo de la cerveza

en lata ha crecido. Durante la primera mitad del 2022 en el país se vendieron más de 57.1 millones de hectolitros, de los cuales el 40.3 por ciento fue en lata, 33.1 por ciento en botella retornable, y 26.6 por ciento en el vidrio no retornable, revelan datos del INEGI.

En contraste, hace una década el 27.3 por ciento de la cerveza que se vendía era en lata, le seguía el vidrio no retornable con 24.8 por ciento, y lo que más predominaba era el vidrio retornable con 47.9 por ciento.

“Los grandes se han estado migrando mucho más a lata porque han salido nuevos productos dedicados a pura lata como los seltzer, cervezas mezcladas, y hasta caguamas que han migrado. También hay que recordar que hay un desabasto de vidrio que es importante, y se ven empujados a llevarlo a otro empaque”, dijo Federico Barney, fundador de QueLata.mx, que ofrece servicio de enlatados a cerveceros artesanales.

Informó que alrededor de 80 cerveceras ya empezaron a utilizar y migrar a latas, cuando antes su prioridad era el vidrio.

Mientras que en los últimos dos años Grupo Modelo y Heineken México comenzaron a producir los “latones” de 473 mililitros y de 710 mililitros.

“El cómo invertir obedece más a temas de mercado, se proyecta que va a haber mayor demanda en nuestros productos en formato de lata, eso no quita que sigamos vendiendo en vidrio. Pero esta inversión obedece a esas mismas proyecciones en demanda de lata”, reconoció Mónica Bichara, vicepresidenta de Asuntos Corporativos y Legal de Heineken México.

En junio pasado la cervecera anunció una inversión por mil 800 millones de pesos para la construc-

Editor: Valeria Rodríguez | Coeditora Gráfica: Ana Leticia González

4.5

POR CIENTO
La producción de los primeros cinco meses del año, fue 4.5% anual mayor.

10

MAYOR
México cerrará el año como uno de los 10 principales mercados cerveceros.

57.2

LITROS
Per cápita de cerveza consumen los mexicanos al año, según Statista.

ción de una nueva fábrica de lata en su planta de Meoqui, Chihuahua, con miras a iniciar producción en el 2024.

Las cerveceras han batallado con el abasto de vidrio que triplicó su precio. Por su parte el aluminio comienza a estabilizar su precio, esta semana los futuros de este material se colocaron en los 2 mil 458 dólares, desde su pico más alto de la historia que se suscitó en febrero pasado, que alcanzó los 3 mil 911 dólares, arrojan datos de Investing.com

“Cuando empezó la pandemia los incrementos no fueron fuertes, 2 a 5 por ciento en el primer año, pero en el semestre los precios se dispararon, el último incremento que hubo fue como del 30 por ciento, y es un montón”, compartió Barney.

En el caso de los cerveceros artesanales, Matías Vera-Cruz Dutrenit, consejero de la Comisión de Estadística de Acermex, apuntó que el precio del proceso de enlatado es incluso entre 15 y 20 por ciento más elevado que envasar en vidrio, por la impresión.

LA CEBADA, EL COSTO MÁS CARO

La producción de malta requiere un estimado de entre 0.6 y 0.9 litros de agua por litro de cerveza, y la cebada entre 266 y 333 litros del vital líquido, arrojan datos de Euromaly y la Universidad de Twente de Países Bajos.

“En México, para variedades de cebada de ciclo intermedio que van de 110 a 125 días, se dan cuatro riegos en El Bajío que, con una producción promedio de seis toneladas por hectárea, equivalen a una huella hídrica de mil 333 metros cúbicos por tonelada. Si se utilizan variedades de ciclo más largo, de más de 140 días será necesaria la aplicación de más agua y, por tanto, la huella hídrica es mayor”, explicó Ramón Huert Zurita, investigador del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) ubicado en Celaya, Guanajuato.

