

En Zaragoza, siendo las 14:00 horas del 17 de diciembre de 2024, y en las instalaciones de Feria de Zaragoza, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Premio Maestro Cervecerero EBEER 2025, formado por: D. Alberto Arillo Ruiz y Dña. María Felisa Bartolomé Ocete.

Ateniéndose a las bases del Premio que establecen premiar al MAESTRO CERVECERO EBEER 2025 en por su trayectoria profesional, hacen constar el acuerdo de:

In Zaragoza, being the 14:00 hours of December 17, 2024, and in the facilities of Feria de Zaragoza, meets the Jury that is to judge the EBEER 2025 MASTER BREWER AWARD, conformed by: Mr. Alberto Arillo Ruiz y Mrs. María Felisa Bartolomé Ocete.

Adhering to the bases of the Award that establishes to reward the professional career, they record the agreement of:

OTORGAR / GRANT:

El **PREMIO MAESTRO CERVECERO EBEER 2025**, en su categoría Trayectoria Profesional, *ex aequo* a:

*The **EBEER 2025 MASTER BREWER AWARD**, in its Professional Career category, is awarded ex aequo to:*



Ing. Agr. Salvador Villacreces Arnedo

Responsable de Producción en Cervezas Gran Vía, S.L. - *Production Manager at Cervezas Gran Vía, S.L.*
(Sevilla – España/Spain)

Don Salvador Villacreces Arnedo cuenta con una excelente formación que le lleva actualmente a estar cursando el doctorado en “Ciencia e ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas”.

En cuanto a su trayectoria profesional, es un profesional con amplia experiencia en cerveceras del territorio español y del extranjero, con 11 cervezas galardonadas en diferentes concursos a nivel internacional.

Es profesor desde hace más de una década en diferentes universidades y autor o co-autor de multitud de varias publicaciones y libros relacionados con el universo de la cerveza.

Por último, cabe destacar que es fundador y presidente de la Asociación de elaboración de cerveza de la Universidad de Almería (AECUAL) y juez de cata de cerveza en importantes concursos internacionales.

Mr. Salvador Villacreces Arnedo has an excellent educational background that currently leads him to be pursuing a doctorate in “Food Science and Engineering and Biosystems”.

As for his professional career, he is a professional with extensive experience in breweries in Spain and abroad, with 11 beers awarded in different competitions internationally.

He has been a professor for more than a decade at different universities and author or co-author of many publications and books related to the universe of beer.

Finally, it should be noted that he is founder and president of the Association of brewing of the University of Almería (AECUAL) and judge of beer tasting in important international competitions.



Ing. Rogert Clarke Maltman

Maestro Cervecerero y Socio Fundador de Maltman y 3Cumbers Craft Beer, S.L. –

Master Brewer and Founder of Maltman and 3Cumbers Craft Beer, S.L.

(Segovia – España/Spain)

Formado en el American Brewer's Guild en California.

Coincidiendo con la gran expansión de Craft Beer de los años 90 en los Estados Unidos, comenzó su primer empleo cervecero, concretamente en Berkeley (California).

Posteriormente, continuó su carrera en México, donde pasó más de 10 años colaborando y trabajando con diferentes cerveceras del sector.

En 2010, aterrizó en España, lugar donde ha tenido el placer de contribuir en la expansión del movimiento Craft en diferentes proyectos como por ejemplo cervezas La Sagra.

Después de ser maestro cervecero para otras fábricas y de ayudar con asesoramiento a muchas otras, decidió crear su propia cervecera, Maltman Brewing. Un proyecto desde el que trabaja en la elaboración de cervezas artesanas Craft.

Trained at the American Brewer's Guild in California.

Coinciding with the great expansion of Craft Beer in the 90's in the United States, he started his first brewing job, namely in Berkeley (California).

Subsequently, he continued his career in Mexico, where he spent more than 10 years collaborating and working with different breweries in the sector.

In 2010, he landed in Spain, where he had the pleasure of contributing to the expansion of the Craft movement in different projects such as La Sagra beers.

After being a master brewer for other breweries and helping with advice to many others, he decided to start his own brewery, Maltman Brewing. From there, he's working on crafting craft beers.