

CERVECERÍA ARTESANAL

Un momento de madurez



Si no hay bares, hay latas. Si no hay cursos ni concursos presenciales, el mundo virtual permite aprender y comprar en línea. Si antes había apenas un par de estilos de cervezas, hoy el abanico ha crecido con fuerza gracias a productores que manejan el producto sin defectos. La cervecería chilena es un mundo que crece.

TEXTO CARLOS REYES M.

FOTOS MACARENA ÁLVAREZ Y GENTILEZA ENTREVISTADOS.

PRODUCCIÓN CLAUDIA MALUENDA G.

Han existido varios momentos cumbre para la cerveza nacional en este siglo y sobre todo durante la década pasada. Como en 2018 cuando se superaron los 50 litros per cápita en el país, frente a los 30 registrados en 2005; o el año pasado al rozarse los 1.000 millones de litros producidos, de acuerdo con cifras de la consultora Euromonitor. La porción de consumidores de cerveza se expande a varios niveles. Si en 2005 se registraban 30 empresa productoras, 10 años después ese número llegaba a 587, sumando las de tamaño micro, las pequeñas y las medianas, según la Asociación de Cerveceros de Chile (ACECHI). En la temporada actual no hay demasiados cálculos. Solo expectación frente a los efectos pandémicos.

Santa Cebada es parte de ese auge. Es un bar que, con su decena de líneas de cerveza tirada amenizaba, hasta antes de la crisis, las tardes y noches de la Gran Avenida a la altura de la Quinta Avenida sanmiguelina. Que hoy le sea difícil proseguir forma parte de una realidad para muchos; pero por otro lado su existencia no sería posible, de no ser por una expansión del consumo, en cantidad y sobre todo en calidad y diversidad. Y esto gracias a la gestión de una trama que implica varios actores: productores, distribuidores, promotores comerciales y educativos que, de cata en cata, han alimentado un espíritu de colaboración transversal. Eso, en primer término, ha conseguido que en prácticamente en todas las comunas del Gran Santiago exista un local similar a Santa Cebada. Lo mismo que en cada ciudad chilena. Puede ser un bar, o en el mejor caso, un *brew-pub*; acaso el máximo anhelo de un productor: "Elaborar la cerveza y vender en un mismo sitio. Eso ha avanzado lento porque son dos negocios distintos puestos en un solo lugar. Es probable que esa sea una de las cosas en las que tendremos que crecer con el correr de los años", comenta Ricardo Solís, maestro cervecero y consultor especializado. En todo caso, ese anhelo está en veremos por efecto de la pandemia. Mientras tanto las terrazas dan la oportunidad para que algunos bares sigan funcionando y, en terreno, captar las tendencias.

DE ESTILOS Y GUSTOS

Así se muestra en el espacio al aire libre de **Lagerhaus**, un caso atípico en el medio porque se trata de una cadena cervecera artesanal. Son seis locales que sacian la sed en el norte chileno -en Iquique, Antofagasta, Copiapó y La Serena- como también en Viña del Mar y Santiago. En uno de sus mesones, Felipe Pizarro, personaje del mundo cervecero y asesor en servicio del lugar, explica algunas de las preferencias actuales mediante una breve degustación: "Acá tienes una Witbier, basada en trigo, con notas de pimienta, cáscara de naranja y cilantro. La segunda es una Hellebock; clarita, de alta graduación alcohólica, que se hace presente; finalmente tenemos una Imperial Red Lager, una interpretación de la Irish Red Ale pero con más alcohol", dice.

Tres ejemplos de cervezas, divididas por intensidad, parte de una carta casi por completa compuesta de etiquetas nacionales. "Sucede que no hay un mayor consumo porque antes, de cuatro de cada 10 versiones locales salían defectuosas, mientras que ahora es algo muy raro. Se ha profesionalizado el mercado. Los cerveceros están trabajando mejor, invirtiendo más en aprendizaje y maquinarias", comenta. Esa cualidad ha permitido asentar de mejor manera una de las promesas de la cervecería de todos los tiempos: si no te gusta la cerveza, es porque no has encontrado el estilo indicado.

Es la universalidad de intensidades, aromas y sabores lo que ha crecido, algo que complementa el sommelier: "Han aumentado las cervezas de transición. Antes de Lager pasabas directamente a las Ale, pero ahora tienes un grupo de estilos que se fermenta como lager pero con levaduras Ale, las Cream Ale, Golden Ale, Altbier, Kolch; eso aparte de las cervezas de trigo Ale, por la facilidad para beber que tienen", dice Pizarro, quien además posee un proyecto paralelo: **Lúpula**, un hostel temático de tres habitaciones en Ñuñoa, con quincho propio cada una, y una neverita repleta de cerveza para todos los gustos. Ahora, en Chile y en el resto del mundo cervecero -de



influencia estadounidense- son las IPA (India Pale Ale) desde hace ya una década el gran estilo predominante. Perfumes golosos que van desde las resinas a los frutos tropicales, junto a un amargor lineal y refrescante, propio de su condición, seducen y para sus fans han sido solo buenas noticias: se han diversificado los estilos. La Guía de Estilos de Cerveza del norteamericano Beer Judge Certification Program suma casi una decena de variantes, sumadas a las que la imaginación ofrezca. Así ocurre en una de las casas nacionales de nueva generación, consolidada desde 2018 como es **Tamango**. Se definen como una "brebajería" porque el equipo donde Felipe Glerestein es socio, se han volcado hasta en la elaboración de gin. Pero es la cerveza su eje, con un par de expresivas y tropicales IPA: una Hazy (Cortacorriente), una Triple Hazy (Therapy), vale decir con tres tipos diferentes de lúpulos. "Nuestro sello es la cerveza fresca y por eso solo enviamos a particulares en Santiago. El producto es delicado porque no se filtra ni pasteuriza y al mandar a regiones los courier las exponen a altas temperaturas", comenta agregando que hoy, la posibilidad de enlatar, hasta hace poco solo potestad de los productores de escala industrial, les abre un espacio necesario. "La botella deja pasar los rayos UV aunque sea un envase oscuro; su sello es más hermético y pasa menos oxígeno. Además cada botella representa un 30% del peso total del producto y una lata, el 3%. Entonces un camión de latas lleva 97% de líquido, lo que le hace más eficiente", asegura.

Y también se trata de una solución ante la baja ostensible en las ventas de barriles cervenceros, la gran fuente de ingreso de los productores a pequeña escala.

REINVENCIONES Y EDUCACIÓN

Las latas ganan terreno, la creatividad también. La forma del envase invita diseño imaginativo para marcas como Tamango o **Alameda Beer Co**, además de **Coda** (Casablanca), **Jester** (Santiago), entre muchas otras desperdigadas a lo largo del país. Los diversos estilos cervenceros se expresan en algunos polos regionales como en el extenso territorio de Aysén, con una marcada influencia de colonos europeos, salpicado por decenas de productores, prácticamente uno en cada pueblo. ¿Cómo llegan? Es el comercio electrónico el que apuntala en este momento el puente entre consumidores y productores. **Beervana.cl**, **Caskchile.cl**, **Delibeer.cl**, **Casadelacerveza.cl**, **Depositocervencero.cl** son algunas de las distribuidoras que reparten a todo el país. Existen también procesos renovadores de largo plazo, generados con mayor intensidad en una zona consolidada desde hace más de 150 años para la cerveza, quizá la de mayor tradición en el país: Valdivia. En la región existe una entidad gremial, la Unión de **Cervenceros de Los Ríos**, que entre sus acciones destaca confluir, con fondos del gobierno regional y el aporte de la Universidad Austral de Chile, en lo que será la primera cerveza con sello de origen nacional. Un trabajo iniciado en 2013, "como suelen ocurrir estas cosas, en un encuentro casual

de camaradería con profesores de la Facultad de Ciencias Agrarias", comenta su presidente Eduardo Aguilar, para quien la concreción de esta nueva cerveza, se asemeja en parte al redescubrimiento del carmenère en 1994. "Los colonos alemanes trajeron el lúpulo a la zona desde la década de 1850 y con el tiempo este se perdió. Fueron alumnos de la universidad quienes lo rastrearon desde Temuco hasta Puerto Montt, hallando plantas en estado salvaje, hoy únicas porque son cepas ya perdidas en Alemania", cuenta. Hoy empresas como **Lúpulos Hueimen** comercializa las variedades Rancho (herbácea y cítrica), La Unión (floral y especiada) y Valdivia (frutosa y ácida). La cebada malteada es producida desde hace pocos años en la zona de Panguipulli, mientras los investigadores de la UACH se encuentran en el proceso de aislamiento de levaduras nativas en la Selva Valdiviana. La reinención pasa también por entregar la mayor diversidad posible a nivel de nicho, de pequeños productores muy especialistas. Lo sabe Oscar Garrido, quien hace rato dejó Olmué, el hogar de cerveza **Granizo** para trasladarse al Belloto, en Quilpué junto a su socio Germán Fritsch, dueño de la importadora **Cask Chile**. Su norte es crecer en opciones: "Debemos tener unas 50 variedades, sobre una base de cinco que son las más vendidas: Imperial Stout, IPA, Bohemian Lager, una Witbier y la India Red Ale con agregado de romero, que es la más exitosa", dice. Desde ahí todo es imaginación y un intenso nexo con el mundo del vino y el pisco. Los ocho años de carrera como enólogo de Garrido en viñas como O´Fournier y Quintay, le da juego para crear desde el aporte del vino. Ahí destacan las "Bombas", maduras en barricas de vino, de ron, bitter o pisco.

También desarrolla una sour fermentada con lactobacilos, madurada en barrica de pisco usadas (Chañaral de Carén) y con cáscara de limón, "para emular un pisco sour", dice. "Si eres pequeño tienes que innovar, hacerte conocido en el mercado por eso, buscando productos locales: ají putamadre, cochayuyo, avellana chilena. Cada vez que hacemos colaboraciones fuera de Chile usamos merkén; también hemos trabajado una colaborativa con cervenceros de Estados Unidos y que fue fermentada y madurada siete meses en barricas de alerce, que le pertenecieron a la cervecería Andwanter y luego a una chichería de manzana en Valdivia", cuenta Garrido. La innovación se hermana con el conocimiento del público. Y por eso eventos como la **Copa Cervezas de América**, iniciada en 2011 se convirtió en un hito. El concurso que ha congregado el interés latinoamericano y han sido miles las muestras catadas por jurados internacionales. Se planea realizar una versión en Valdivia durante esta temporada, o bien la próxima cuando las condiciones se den. El éxito derivó en el **Instituto Cervezas de América**, el que por efectos de la crisis social y la pandemia, ha reducido su oferta a cursos virtuales sobre historia, técnicas cervenceras y, por supuesto, el primer nivel sobre cómo elaborarla. Otra opción es catar y catar. Lo deseaba Paula Silva desde 2014, cuando en diversos foros preguntaba dónde poder conocer sobre cervezas. De tanta insistencia le llegaron a decir "¿Y por qué no las haces tú misma?". Esa fue la génesis de **Catas Colaborativas**: "Un maestro cervencero, Álvaro Meza, me ofreció dictar una charla si yo las organizaba, así nació y el nombre viene porque solo cubríamos los costos, no había paga de por medio, la idea era cono-



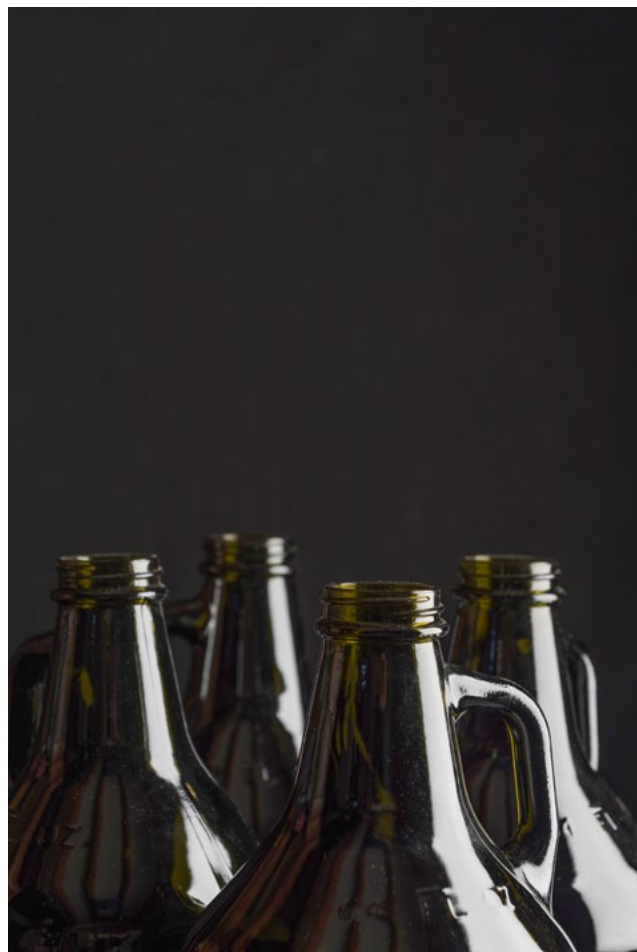


cer más solamente" cuenta. El tiempo y el entusiasmo la llevaron a dejar su trabajo como ejecutiva de una empresa de venta de entradas a eventos masivos, entregándose al aprendizaje: hoy es sommelier de cervezas certificada y pese al bajón de la pandemia, ha logrado posicionarse con catas virtuales para empresas y para quienes deseen aprender, incluso desde cero y bajo un formato donde lo lúdico y el probar sin formalidades importa. "Queremos acercar la cultura cervecera a la mesa de las personas interesadas, que se abran a probar cosas diferentes y que éstas estén en el cotidiano, para acompañar comidas y ojalá sea a diario", dice.

MIRANDO AL VINO

Colaborar con el mundo del vino es algo que ha ido configurando los últimos años cerveceros nacionales. "Es una tendencia más chilena que en otros lados, por supuesto por ser país productor, pero desde ellos siempre se ha mirado como a huevo a la cervecería", dice Oscar Garrido. Quizá sea así pero acercamientos partieron ya a inicios de la década pasada cuando cervecería Kross en colaboración con el enólogo Marcelo Papa de Concha y Toro desarrollaron desde 2012 Kross Grand Cru y en 2014 Quercus, madurada en barricas de carmenère.

Hoy la tendencia se extiende; la misma Granizo desarrolla una con un 30% de mosto de vino de Casablanca aportado por viña Villard. Pero también es el ambiente del vino el que ha comenzado a mirar la soltura de los modos cerveceros, ya sea ingresando al ambiente de las latas -desde



Aupa hasta Santa Rita- o bien poder beber una copa de vino como la que distribuye Alan Grudsky en **Apiádate de Mí**, un bar de cervezas y sándwiches, amparado en el primer nivel del complejo de torres de calle Nueva Providencia esquina Carlos Antúnez.

La calidad la pone, entre aros de cebolla y hamburguesas, Enredo; es un vino naranja, uno de los éxitos de Bodegas Re, que fácilmente supera los \$ 25.000 por botella y cuya versión 2016 logró 94 puntos en Mesa de Cata de LA CAV. Una carta de presentación puesta en copa de 125 cc, por poco más de \$ 3.000, a la que se suma un tinto de la colchagüina viña L'Entremetteuse a \$ 2.700. En vez de botellas, es el barril metálico de las cervezas el contenedor, que luego es servido sin mayores respingos en una tarde primaveral.

"La idea la tomé de un viaje a Portugal, donde en un bar salía el vino desde un dispensador. Años pasaron hasta que comencé los contactos con viñas y con los cerveceros. Ellos, productores y distribuidores, suelen compartir lo que descubren con sus pares. Esa horizontalidad me gustó, entre otras cosas, lo que me hizo crear este puente entre cerveza y vino", comenta. Junto a su socio Ben Wood, propietario de Beervana y de la hamburguesería El Honesto Mike, ya están ocupando caños antes reservados para la cerveza, en varios otros bares capitalinos. La ambición va más allá: "Queremos llevar vinos de calidad, de pequeños productores, al mercado especializado norteamericano", dice. El cielo es el límite.



Agradecimientos:

SANTA CEBADA

Gran Avenida 5890, San Miguel.

Fono: +56952235413

Ing: @santacebada

www.santacebada.cl

BEERSHOPSCL

https://www.beershopscl.cl/