



Fecha: 27/10/2016
Fuente: LA TERCERA - STGO-CHILE
Pag: 6
Art: 2
Autor: Fabiola Romo
Título: EL AUGE DE LAS ARTESANALES

Tamaño: 26,2x23,7
Cm2: 621,7

Tiraje: 87.000
Lectoría: 298.000
Tono: No Definido



Foto: Getty Images

El auge de las artesanales

Cervezas rubias para el calor, negras para el frío, frutales y chocolatas son parte de la oferta de los más de 300 productores del brebaje en el país.

Por: **Fabiola Romo**

Una encuesta elaborada por la Acechi reveló que -en promedio- un productor de cerveza artesanal elabora seis variedades diferentes del brebaje. "Esta cifra muestra el alto grado de innovación que existe en esta industria y que se ha vuelto una exigencia básica para ingresar y mantenerse en el mercado". Ximena Bravo, gerente general del gremio

Fecha: 27/10/2016
 Fuente: LA TERCERA - STGO-CHILE
 Pag: 6
 Art: 3
 Autor: Fabiola Romo
 Título: EL AUGUE DE LAS ARTESANALES

Tamaño: 26x17
 Cm2: 442,3

Tiraje: 87.000
 Lectoría: 298.000
 Tono: No Definido

Según la Asociación de Productores de Cerveza de Chile (Acechi), la participación de la cerveza artesanal en el mercado aún es baja. No obstante, el sector ha crecido sustancialmente en los últimos años y hoy existen más de 300 productores a nivel nacional, quienes se destacan por la elaboración de una amplia variedad de productos. "Es posible encontrar una mayor variedad de cervezas, las cuales incorporan productos autóctonos de cada zona como el chañar, el maqui o el calafate, así es como se ve una mayor penetración de variedades que no eran habituales en nuestro país pero que son ampliamente consumidas en los mercados más desarrollados, tales como la IPA o la Barley Wine", sostiene la gerente general del gremio, Ximena Bravo.

Una encuesta elaborada por la Acechi reveló que -en promedio- un productor de cerveza artesanal elabora seis variedades diferentes del brebaje. "Esta cifra muestra el alto grado de innovación que existe en esta industria y que se ha vuelto una exigencia básica para

ingresar y mantenerse en el mercado", señala la ejecutiva.

Así es como los chilenos pasamos de consumir la Lager, una cerveza rubia y refrescante, a un abanico mucho más amplio, que incluye: cervezas rubias para el calor, negras para el frío, frutales, chocolatadas y de etiqueta para eventos de mantel. En definitiva, esta bebida ha pasado a destacar no sólo por su transversalidad, sino también por la versatilidad con que puede consumirse.

Para el enólogo Rodrigo Jara, académico de la Escuela de Agronomía de la Universidad de Las Américas, la cerveza más consumida es la rubia y, en segundo lugar, ubica a la cerveza ámbar. No obstante, afirma que aunque las cervezas negras tienden a tener gran personalidad, su tostado otorga un sabor que para los consumidores más nuevos es interpretado como un amargor menos amigable.

¿Cómo hacer cerveza en casa?

Aunque no es lo mismo una cerveza artesanal, que una cerveza casera, muchas personas se han aventurado a producir su propio brebaje. En ese sentido, la gerente general de Acechi, llama a tomar los resguardos sanitarios pertinentes, ya que para elaborar una buena cerveza, tan importante como el proceso productivo, es la seguridad sanitaria del producto.

Un importante elemento diferenciador de la cerveza es la malta empleada como materia prima, en función del tipo de grano o mezcla de cereales (cebada, trigo, quínoa, avena, etc.). "Esta mezcla, al igual que el tipo y nivel de tostado, son elegidos por el productor, comprados a la maltería y mantenidos en reserva para lograr productos únicos y con identidad. En todo el proceso de elaboración es de suma importancia la higiene en todos los procesos e implementos que participan, considerando que la cerveza es un medio acuoso rico en nutrientes y casi siempre de bajo grado alcohólico, todo lo cual genera condiciones predisponentes para el desarrollo microbiológico", complementa el enólogo Rodrigo Jara.

Cerveza de quínoa

Una joven ingeniera civil se aventuró a producir su propia cerveza, la que bautizó como QUI, debido a que es la primera cerveza en el mundo elaborada totalmente en base a quínoa blanca. El producto, libre de gluten, es ideal para celíacos.

Elaborada por cervecería Trawún, QUI ha logrado posicionarse en el mercado, produciendo alrededor de cinco mil litros mensuales. "Nuestra expansión ha sido muy rápida, hemos crecido mucho en estos casi 10 meses que llevamos en el mercado, entrando a hoteles, bares, restaurantes, tiendas gourmets, botillerías y retail", cuenta Karla Mesina, socia de la empresa. La ingeniera de 27 años logró el segundo lugar del programa Emprendedor del Año ASECH 2016.

Las variedades de su cerveza son: Qui Ale (100% de quínoa), Qui maqui (fruto endémico chileno con propiedades antioxidantes) y Qui miel (que posee propiedades antibacteriales, antiinflamatorias, antisépticas y calmantes).

Cerveza Buk

Ariel Catalán es ingeniero comercial de profesión y trabajaba como gerente del retail, donde se dio cuenta que necesitaba un cambio. Este amante de la cerveza se inspiró en el escritor Charles Bukowski para crear una cerveza libre y bizarra. Su elaboración contempla ediciones limitadas de diversos estilos de cervezas, siempre alcohólicas, lupuladas y sin filtrar.

Una cerveza sin filtrar se refiere a que la cerveza pasó sólo la filtración mínima para poder ser bebida. A menor filtración más original es su sabor y se mantiene más intacto el ingrediente esencial de esta bebida: el lúpulo. Esta planta se le agrega a la cerveza para hacer el contrapeso al sabor dulce que deja la malta de cebada. Además, produce una espuma más densa y estable que intensifica la experiencia perceptiva al beberla.

Las cervezas Buk tienen un alto grado alcohólico que va desde los 6 a 10 grados y un fuerte amargor. Dicho amargor no es al azar. Existe una norma internacional para medirlo, graduado según el International Bitterness Units (indicador IBU). El máximo en la escala IBU es 100. La cerveza Double Ipa de Buk tiene un IBU 100. Cada cerveza Buk tiene en su etiqueta el indicador IBU para guiar la experiencia del consumidor. Visite: www.facebook.com/bukcerveza