



# PARANA

EN OCTUBRE, SE VIENE  
LA GRAN FIESTA



Entrevistas  
Amor a primera birra  
BJCP: marcando estilo  
IPA Argenta  
South Beer Cup 2014

Año 4 • N5  
Mayo 2014

# 10 años acompañando la Revolución Cervecera

Desde 2004



**taberna**

## SUMARIO



**4**  
ENTREVISTA  
A IAN Y PISA



**22**  
COCINANDO  
CON CERVEZA



**9**  
PARANA,  
LA GRAN FIESTA



**23**  
SOUTH BEER  
CUP 2014



**12**  
COMO DEGUSTAR  
UNA CERVEZA



**24**  
ENTREVISTA  
A JULIAN GARCIA



**14**  
INTRODUCCION  
AL MUNDO DEL BJCP



**28**  
AMOR A  
PRIMERA BIRRA



**16**  
EVALUANDO  
CERVEZAS



**28**  
MUSICA Y  
CERVEZA



**18**  
IPA ARGENTA.  
LA HISTORIA ES..



**30**  
PING PONG  
CERVECERO

## STAFF

Propiedad intelectual  
Asociación Civil Somos  
Cerveceros  
Director Editorial  
Tio Limongi  
Redacción  
Nacho Ortiz, Jorge Ghersa  
Diseño  
Rodrigo Navarro  
Foto de tapa  
Ernesto Mac Yntyre  
Asesoramiento Legal  
Diego Solanova  
Colaboran en este  
número  
Diego "Van der Saar" Castro,  
Ricardo "Semilla" Aftyka,  
Nacho Ortiz y Chirola  
García.  
Hacemos la revista  
Sonia Istwaz, Pablo Simón,  
Juan Carlos Domínguez,  
Martín Arnal, Sergio  
Picciani, Jorge Ghersa,

Nacho Ortiz, Diego  
Solanova  
Publicidad  
Martín Arnal  
  
Asociación Civil Somos  
Cerveceros  
Cuit.: 30-71077118-5  
Domicilio Legal: Carlos  
Pelegri 27 3° C  
www.somoscerveceros.com  
  
Autoridades  
Presidente: Sergio "Pisa"  
Picciani  
Secretario: Montenegro  
Martín "Tincho" Montenegro  
Tesorero: Silvio "Buba"  
González  
Vocales: Sebastián "Foca"  
Nunell, José Luis "Chirola"  
García, Mario Silva, Sergio  
"Tio" Limongi

Es una publicación  
trimestral y de distribución  
gratuita de la Asociación  
Civil Somos Cerveceros.  
Reservados todos los  
derechos de reproducción  
parcial o total por cualquier  
medio, salvo autorización  
escrita de la editorial.  
Su finalidad es brindar  
información real y objetiva  
sobre la cultura cervecera  
y está destinada a personas  
mayores de edad.  
El contenido de los avisos  
publicitarios es de exclusiva  
responsabilidad de los  
anunciantes.

Aprender la cultura  
cervecera es también  
aprender a beber con  
moderación. Si tomaste no  
manejes.

## ORGULLO DE PERTENECER

Varias cosas me han pasado desde que soy miembro de la Asociación. En los comienzos, pensé que el objetivo principal era aprender a hacer cerveza. Pero con el tiempo me di cuenta que eso es sólo una parte. El compañerismo que hay entre cerveceros, las ganas de aprender y colaborar, los secretos no guardados, la inclusión de un nuevo estilo argentino en el BJCP, los concursos, las fiestas anuales (cada vez mejores), la elección del cervecero del año, las donaciones que se hacen con el dinero recaudado, los invitados internacionales y los jueces que tenemos, creo son los grandes beneficios que tenemos como socios.

Hoy tengo la suerte de también "perteneer" a la nueva comisión directiva. Tenemos una lista importante de objetivos, entre los que se encuentran: los cursos de análisis sensorial, más cocciones en vivo, más reuniones, mejor comunicación, más encuentros de camaradería, estar más cerca de los que están más lejos, solucionar los envíos de carnets, seguir apoyando y divulgando la cultura, y algo que comenzamos a trabajar con la comisión saliente: la idea de volver con la Revista. Y acá estamos tildando uno de los tantos objetivos: un nuevo número de nuestra querida revista. Están todos invitados a participar, esto que está acá, es el trabajo de todos. Van a ser 4 revistas anuales: mayo, julio, septiembre y diciembre. Agradecemos a los sponsors por acompañar y confiar en este producto. Agradecemos también a la comisión saliente, haber hecho tan buen mandato y haber dejado todo en excelente condiciones. Invito a los que todavía no son socios, a que sean parte de esta movida. Llevamos con gran orgullo la bandera de cerveza artesanal. Somos felices, hacemos nuestra cerveza.  
¡Somos Cerveceros!

**Tio Limongi**  
Director Editorial  
socio #80 / tio.lemon@gmail.com

# Entrevista a Ian y Pisa

El ex y el actual presidente de la Asociación nos cuentan hacia donde vamos

RODRIGO "IAN" LORAN

REVISTA SOMOS CERVECEROS

SERGIO "PISA" PICCIANI

## CONTANOS CÓMO FUERON ESTOS DOS ÚLTIMOS AÑOS COMO PRESIDENTE DE SOMOS CERVECEROS.

Fueron dos años muy movidos, la Asociación está en pleno crecimiento y eso lleva a una exigencia en cuanto a los tiempos que se le deben dedicar, sobre todo en una estructura como la actual donde esto lo hacemos como un extra a nuestra vida laboral y social. Tuvimos que trabajar mucho y en particular recayó sobre mí, por la posición, el construir buenas relaciones con proveedores y bares que estaba algo deteriorada. Y como ocurre en cualquier grupo humano en crecimiento aparecieron muchos roces que tuvimos que manejar para evitar la atomización: estoy convencido que la única manera de seguir creciendo es haciéndolo todos juntos. Es claro que es imposible contentar a todo el mundo; pero sí creo que cubrimos las necesidades de la mayoría, aunque realmente fue todo un desafío. También nos planteamos como grupo afianzar las finanzas y comenzar a llevar cursos fuera de Buenos Aires así que trabajé bastante para conseguir ese objetivo también. En resumen, fueron dos años muy movidos, con buenos y malos momentos pero creo que el esfuerzo valió la pena.

## ¿POR QUÉ QUISISTE INTEGRAR LA NUEVA COMISIÓN?

Para devolver de alguna manera todo lo que he aprendido en relación a la cerveza en todos estos años dentro de Somos Cerveceros; considero que somos parte de un movimiento y de una asociación que aún tiene un largo camino por recorrer y me enorgullece poder aportar mi granito de arena junto a este gran equipo que formamos hoy dentro de la CD.

## ¿CUÁL FUE EL MAYOR LOGRO DE LA COMISIÓN?

Creo que haberle dado a la Asociación el profesionalismo y empuje que necesitaba para terminar de despegar: hablando con proveedores, ampliando los beneficios, tratando de llegar al consenso en cada decisión; generando eventos, creciendo en cantidad de socios y por sobre todas las cosas, fomentando el compromiso en la gente para que finalmente la Asociación ya no

dependa de sus socios fundadores. Y esto lo demuestra la actual comisión, la primera en la que no hay ningún socio fundador.

## ¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS QUE TIENEN CON LA COMISIÓN PARA ESTE NUEVO MANDATO?

Seguir con el proceso de integración a nivel nacional de la asociación, a partir del apoyo a los grupos regionales y zonales que son los que realmente hacen crecer al movimiento; y continuar afianzando a la asociación como referente nacional y regional en la materia. Es notable el reconocimiento que la Asociación logró en distintos ámbitos dentro y fuera del país, un claro ejemplo es el ingreso del estilo IPA Argentina en la guía del BJCP. Hoy estamos haciendo la revista, un gran objetivo cumplido en tan corto plazo de gestión, agradezco a Tío Limongi por este medio por hacerse cargo del proyecto.

Y también establecer un plan de capacitación que pueda abarcar las necesidades que tenemos hoy en día, estamos conversando con algunas universidades para establecer dentro de las carreras alguna especialización sobre la materia. Esperamos poder lograrlo, ya que en el país hoy por hoy no contamos con carreras afines y la gente debe ir fuera del país para capacitarse formalmente.

## ¿CÓMO VES EL FUTURO DE LA ASOCIACIÓN?

Veó por delante un futuro promisorio pero a la vez desafiante, como dije antes ya dimos el salto pero ahora hay que afianzarlo y buscar las herramientas para administrar ese crecimiento. Creo que el principal enemigo que tenemos somos nosotros mismos, si como socios miramos hacia otro lado y sólo nos dedicamos a opinar (en el mejor de los casos) va a ser muy difícil seguir creciendo. Si los socios no se comprometen y trabajan para la asociación entonces será muy difícil poder crecer. La asociación la hacemos todos y no podemos esperar que los siete integrantes de la comisión directiva resuelvan todo. Nosotros como socios debemos llevar el proyecto ya analizado, bien armado y con la forma de implementarlo y la C.D. lo único que debe hacer es analizar si conviene o no que el



1999  
**Kaunas**  
CERVEZA ARTESANAL  
Mar del Plata  
Argentina

Email: [cervezakaunas@gmail.com](mailto:cervezakaunas@gmail.com)      [www.facebook.com/cerveza.kaunas](http://www.facebook.com/cerveza.kaunas)

Edad: 41  
Estado Civil: Casado  
Hijos: 3  
Cerveza preferida:  
Barley Wine  
Deporte: Paddle  
Lugar en el mundo:  
Mar del Plata y/o  
San Martín de los Andes

IAN

PISA

Edad: 40  
Estado: Civil Soltero  
Hijos: Mateo (11) y Renata (8)  
Cerveza preferida:  
Deus / arrogant bastard  
Deporte: Fútbol  
Lugar en el mundo:  
Una fábrica de cerveza

proyecto se implemente. Si no logramos empezar a trabajar de esa manera el techo quedará muy bajo.

¿CUÁNTO HACE QUE HACÉS CERVEZA Y CUÁNTO HACE QUE SOS SOCIO?

Desde enero del año 2009, y desde el año 2010 soy socio, realmente sentía la necesidad de devolver a la asociación todo lo que uno

aprende y recibe de forma desinteresada dentro de Somos Cerveceros.

¿QUÉ APRENDISTE EN ESTOS DOS AÑOS Y QUÉ TE LLEVAS?

Muchísimas cosas, mucho manejo de grupo, haber liderado la organización del festival de Buenos Aires al mismo tiempo que llevaba la presidencia fue todo un reto, aprendizaje y fuente

**CERVELAR**  
TIENDA DE CERVEZAS

*República Cervecera*

**MÁS DE 200 VARIETADES DE CERVEZAS  
ARTESANALES, NACIONALES E IMPORTADAS**

www.cervelar.com.ar  
f cervelar

Sucursal Microcentro  
Viamonte 336

Sucursal Belgrano  
Av. Elcano 3385

Sucursal Caballito  
Pedro Goyena 486

**SOLICITÁ  
TU FRANQUICIA**

interminable de noches de insomnio también... Y aprendí realmente a controlar los impulsos, ser político en mis respuestas y pensar en la organización como un todo (socios, proveedores, economía, legal, administración, etc). Sin esa visión es realmente imposible lograr que avance la organización en forma equilibrada.

### ¿CÓMO VES LA CERVEZA ACTUAL, TANTO DE HOMEBREWERS COMO DE NANOS Y MICROS?

A nivel homebrewers y de lo que se desprende de los concursos se ve que el nivel ha ido avanzando año a año, hoy en día lo complicado es encontrar alguna cerveza contaminada, realmente el porcentaje bajó considerablemente.

Respecto de las nanocervecerías, considero acá que es el salto más importante, muchos que empiezan con Somos Cerveceros hoy se dedican a la comercialización, y es en este punto donde se debe tener mayores cuidados, muchos homebrewers dan el salto de manera apresurada, y el crecimiento inevitable hace descuidar de alguna manera los procesos y la calidad final del producto desviando el objetivo hacia un fin comercial.

En relación a las microcervecerías, y en el marco de que su objetivo es hacer cervezas comerciales, existe un estándar de calidad de nivel medio/alto, obviamente hay excepciones, pero a medida que sigan surgiendo plazas como Bariloche y Mar del Plata y el mercado y la demanda sigan aumentando; las micros necesariamente van a tener que diferenciarse y es inevitable a futuro que nosotros los consumidores nos encontremos con una mayor calidad y variedad de cervezas.

### ¿LES QUEDÓ ALGÚN PROYECTO SIN TERMINAR?

¿Uno? ¡¡¡Quedaron montones!!! Uno de los más importantes a mi modo de ver y en el que pudimos avanzar muy poco es en el afianzamiento de las regionales; cómo debe ser la administración económica en las regionales y entre las regionales y la nacional.



El 29 de Marzo se llevó a cabo el acto de donación de \$18.000 a la Asociación Cooperadora del Hospital de Niños de Tandil, producto de lo recaudado por la venta de la cerveza ganadora del año pasado hecha por Omar Enrique de Prada.

### ¿QUÉ EVENTOS NOS ESPERAN ESTE AÑO?

Por lo pronto vamos a continuar con los talleres de Análisis Sensorial que se venían realizando desde la gestión anterior en distintos puntos del país; vamos a contar este año con un curso para principiantes; y muchas charlas que puedan cubrir distintos temas como agua, lúpulo, limpieza y sanitización entre otros.

En el mes de Octubre tenemos el 7mo. Concurso Internacional de Cerveza Artesanal en Paraná, contamos con un gran grupo organizador, como lo fue en los años anteriores, y a medida que vayan pasando los días iremos comunicando las novedades. Y para el mes de Agosto me guardo una sorpresita a nivel internacional para todos los socios.

# GRUNGE

## BREWING COMPANY

MICROCERVECERIA ARGENTINA - BS. AS.

**Philippe** - BLONDE ALE

**Alo Japon** - I.P.A. OCEANICA

**Mumbai 1947** - I.P.A. MADURADA EN ROBLE

**Black Mamba** - FOREIGN STOUT

**Caqupi** - HONEY BEER

**Lothär** - OKTOBERFEST

**Padawan** - A.P.A.  
EN COLABORACION CON COPK (BS AS)

**La Socarrada** - SPECIALTY BEER  
EN COLABORACION CON LA SOCARRADA (ESPAÑA)

**GRUNGE MAP**

Visita Nuestra Web y Conoce los Puntos de Venta

GRUNGEBREWINGCOMPANY 
 [info@cerveza-grunge.com](mailto:info@cerveza-grunge.com)



## CENTRO DE CATA DE CERVEZA

### Cursos:

- Beer Sommelier
- Expertos en Cerveza
- Sensorial
- Intensivo de Cerveza

### A distancia:

- Elaboración  
& Sensorial



Consultoría & Asesoramiento



Lugar: Carlos Calvo 555, San Telmo  
info@centrodecatadecerveza.com  
Tel: 15-4169-6691 - Martín Boan

## The Beer House Experience



**Un restó cervecero donde podes descubrir maridaje,  
armonización, más de 500 cervezas artesanales  
e internacionales, comidas elaboradas 100 % con cervezas,  
8 canillas de cerveza tirada y mucho más...**



Jueves, Viernes y Sabado por la noche  
Lugar: Carlos Calvo 555, San Telmo  
thebeerhouseexperience@gmail.com  
Tel: 4-307-6315



## ¿Quieres ser Juez Internacional de Cerveza?

**Examen BJCP  
Buenos Aires  
6 de Diciembre de 2014**



**South Beer Cup V  
22 y 23 de Mayo 2015  
Mar Del Plata, Bs. As.**



## ¿UNA ANÉCDOTA?

Tengo tantas que podría escribir un libro. Me es difícil pensar en una específica. Vamos con una reciente:

Organización del evento de Buenos Aires: recta final, todos a las corridas. Y la nota de color... ese fue el fin de semana largo más lluvioso de los últimos diez años. Qué manera de caer agua a torrentes. El viernes teníamos la preacreditación en La Vieja Munich, y a la vez teníamos que armar la carpa en Barba Roja. Nos repartimos las tareas, algunos fuimos a la Munich y otros al complejo Barba Roja. A media mañana recibo un llamado avisando que no se podía armar la carpa porque donde lo íbamos a hacer había 10 cm. de agua... Busquemos alternativas, "no te muevas de ahí hasta que la carpa este arriba" recuerdo que dije. Después no había de donde tomar energía porque la estaban sacando de los departamentos pero ahí nos cortaron el chorro; y hubo que salir a resolver también esa situación. Por suerte los chicos se quedaron firmes como rulo de estatua allá y encontraron la manera de que la carpa se montara, a pesar del agua y puteadas varias, haciendo de contención. Gracias a su sacrificio todos pudimos disfrutar al día siguiente.

A la noche en la preacreditación llegamos abajo del diluvio, armamos todo, empezó a llegar la gente y el director de museos nos dice "hay un problema de superposición de actividades, se van a tener que ir"... se me vino el mundo abajo. Por suerte pudimos negociar que nos dejara usar la galería. Nos dijo que si queríamos y nos animábamos (era un diluvio y corríamos riesgo de que se nos inundara) no había problema. Así que quedamos todos apretaditos en la galería pensando que la lluvia iba a ahuyentar a muchos pero no, a pesar del agua el lugar explotó de gente y la verdad que estuvo muy bueno.

Para rematarla y como no podía ser de otra manera, al otro día, sábado, también llovía de manera impresionante. Salí temprano para Barba Roja con los banners y otras cosas que debía llevar y mi auto, que ya venía fallando, decidió dejarme tirado en medio de la

Panamericana, luego de pasar el peaje donde ya no hay banquinas, abajo de una lluvia torrencial. Los camiones que me pasaban por al lado a toda velocidad hacían que mi 147 se sacudiera como si hubiera un terremoto. Tenía que llegar sí o sí para entregar las cosas que faltaban o no se iba a poder terminar de armar el lugar. Sabía que el problema del auto era la bomba de nafta. Me bajé a pesar de la fuerte lluvia; y entre el agua y barro que salpicaban los camiones me puse a chupar nafta para completar el circuito que se vaciaba. Pude arrancar el coche y llegar a tiempo, pero todo mojado y lo peor: con un gusto a nafta en la boca que no me dejó disfrutar de una cerveza en todo el día.

Así y todo, a pesar de los nervios acumulados, el agua y el sabor a nafta insoportable que me acompañó gran parte del día, fue uno de los mejores días cerveceros de mi vida.

## ¿QUÉ LE QUERÉS DECIR AL SOCIO?

Que siga apoyándonos, que entienda que cada uno de los que compone la CD lo hace de manera desinteresada, quitándole tiempo a sus tareas cotidianas, trabajo y familia; que ponemos todo de nosotros y que pensamos diariamente en que cosas poder darles. Sabemos conscientemente que debemos trabajar en brindar mayores beneficios, talleres, cursos, y generar un plan de fidelización que los una aún más a la Asociación.

## COMO HOMEBREWER, DENTRO DE LA ASOCIACIÓN SACASTE ALGUNAS MEDALLAS, CONTANOS: ¿EN QUÉ ESTILO?

Sí, en Santa Fe 2011 medalla de bronce en Dorada Pampeana, y en 2012 medalla de plata en Imperial Stout, esta última en colaboración con un gran amigo, Andi. Ese día cocinamos de noche, hicimos party-gyle: con el primer mosto salió la Imperial, y después hicimos una Belgian Strong Dark con pasas, con un candy que elevó la D.O. de 1.040 a 1.080 y que al día de hoy seguimos tomando, ese día terminamos alrededor de las 5 am bastante enteros.

WWW.CERVEZAANTARES.COM



# PARANA,

## SE VIENE LA GRAN FIESTA



Todos los que asistimos a la fiesta de Somos Cerveceros 2013 en Tandil empezamos a escuchar tímidamente el nombre de Paraná como sede de la próxima fecha. De a poco el nombre fue tomando fuerza, ganando adeptos y en la Asamblea de Socios fue finalmente elegida la ciudad de Paraná para la fiesta de Somos Cerveceros 2014, que se realizará el fin de semana del 12 de octubre. Hablamos con sus organizadores, quienes ya están prendiendo mecheros para el macerado de este gran evento.

## BASTÓ CON QUE UNO TIRARA LA PROPUESTA Y AHÍ MARCHAMOS TODOS EN FILA Y CON MUCHAS GANAS



### ¿CÓMO SURGIÓ LA IDEA DE POSTULARSE?

La postulación como sede surge del entusiasmo. De las ganas de participar y formar parte de todo este movimiento tan hermoso y auténtico que se está generando desde Somos Cerveceros. Viendo como estaban trabajando los chicos de Tandil y las ansias con la que todos esperaban que llegue la hora de ir nos preguntamos: ¿por qué no organizar el próximo nosotros? Bastó con que uno tirara la propuesta y ahí marchamos todos en fila y con muchas ganas. No somos un grupo muy numeroso (aún) pero sí muy unido y con mucho empuje. Aunque hay que reconocer que nunca se sabe bien en que se está metiendo uno hasta que le toca.

### ¿QUIÉNES SON LOS QUE ESTÁN LLEVANDO LA ORGANIZACIÓN?

La organización está a cargo del grupo de "Cerveceros Artesanales de Entre Ríos", un equipo bastante heterogéneo compuesto entre otros por: José García, Mirko Pacoricona, Julián Vinagre, Diego López, Guillermo Patterer, Darío Vicentín, Adrián Albornoz, Maximiliano Velásquez, Enrique Treppan y Felipe Mancuso. Además contamos con la ayuda de algunos de los organizadores de festivales anteriores, Ricardo "Semilla" Aftyka, Juan Mariano Di Savino, Daniel Llinas y Sergio Picciani a quienes agradecemos enormemente.

### ¿DÓNDE SE HACE?

Desde la experiencia de Tandil consideramos que uno de los puntos fuertes fue justamente el marco paisajístico de lugar elegido. Por tal motivo es que todas las actividades para cerveceros, ya sean charlas, comidas y camaradería tenemos planeado hacerlas en un lugar que ofrece una experiencia similar, teniendo en cuenta las diferencias entre el paisaje serrano y el nuestro, que es el de llanura con lomadas y mucho verde.

### ¿CÓMO VAN A SER LAS JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y CAMARADERÍA?

Cuando comenzamos a garabatear el primer bosquejo el festival de este año sabíamos que iba a ser complicado debido al gran

nivel que vienen teniendo los eventos de Somos Cerveceros con cada edición que pasa. Así que en lo que refiere a las charlas nuestro objetivo es que tengan el máximo nivel y a la vez que sean amenas. Que el cervecero profesional tenga su espacio como así también los cerveceros caseros. Queremos seguir manteniendo la novedad en los contenidos y tratar de incluir temas que se han tratado poco o no se han tratado todavía. Desde ya que algo sobre la IPA Argenta vamos a tener. También vamos a incluir algo sobre cerveza y gastronomía. Por ahora eso es suficiente adelanto. Queremos mantener la expectativa lo más posible.

No queremos olvidarnos tampoco del espacio para la camaradería y el intercambio cervecero. Es por eso que estamos diagramando un fin de semana bien nutrido y diverso para todos los gustos. Quienes estén interesados en la capacitación van a salir satisfechos por los contenidos y quienes quieran disfrutar de la compañía de otros cerveceros van a tener el tiempo y el espacio para hacerlo. No queremos olvidarnos de los invitados internacionales, que como todos los años van a ser del primer nivel e intentaremos hacerlos interactuar lo más posible con los asistentes, de modo que todos podamos enriquecernos con su presencia.

### ¿QUÉ VA A HABER EN LA FIESTA?

Desde ya que en la fiesta va a haber mucha birra, de la máxima calidad y la mayor cantidad de estilos posibles. Queremos que este año estén las mejores cervecerías del país (las que ya estuvieron y las que todavía no participaron nunca). Obviamente que por cuestiones de espacio y organización las plazas disponibles son limitadas, lo que hace que el proceso de selección sea súper complicado. Estamos preparando números musicales, con bandas locales de la mejor calidad. En una ciudad como Paraná es todo un desafío organizar un evento como este. Tanto desde el espacio físico e infraestructura como la logística necesaria para que todo salga perfecto. Por eso es que estamos preocupándonos por cada detalle desde el principio; para que llegado el momento todos puedan disfrutar con lo que hemos organizado para agasajarlos.

### ¿QUÉ ATRACCIONES OFRECE LA CIUDAD?

Paraná es una ciudad con un diseño muy ecléctico ya que fue creciendo alrededor de un núcleo fundacional muy viejo sin demasiado orden. Tal es así que las barrancas del río se encuentran asimiladas dentro de su trazado formando lo que es un ícono de la ciudad: el parque Urquiza, que es único en el país, justamente por esa combinación de geografía muy quebrada que termina en un río de llanura anchísimo. En lo que respecta al turismo urbano Paraná cuenta con una importante catedral, la antigua residencia del Gral. Urquiza cuando Paraná era capital de la Confederación. También tiene museos de Bellas Artes, de Historia y de Ciencias Naturales. La ciudad se comunica con la vecina Santa Fe a través del Túnel Subfluvial "Raúl Uranga - Carlos Sylvestre Begnis", que al momento de su construcción era el único de Sudamérica.

### ¿QUÉ LES GUSTARÍA AGREGAR?

Nos gustaría agradecer todo el apoyo que estamos teniendo desde que nos postulamos. Es muy reconfortante recibir la retroalimentación permanente de los compañeros de todo el país que se van preparando para venir a visitarnos. La ayuda que nos están brindando los que tienen "algo de experiencia" en estos menesteres y que han participado como organizadores en ocasiones previas, es algo realmente invaluable y que brinda un soporte fundamental. Nos hacen sentir que vamos pisando sobre terreno firme porque muchos de los dilemas que se nos presentan ellos ya los resolvieron en su momento. La transferencia de experiencia es fundamental. Por último -pero no menos importante- queremos agradecer a la Comisión Directiva de Somos Cerveceros por la confianza depositada en nosotros. Todos estos elementos sumados nos exigen que demos lo mejor de nosotros. Tenemos un compromiso asumido y estamos trabajando para estar a la altura de las circunstancias.



# CRAFT BEER

cervezas artesanales argentinas

**-25% socios SC**  
sobre precios consumidor final en botella  
no acumulable con otra promoción



venta de cervezas en barril y botellas por mayor y menor  
alquiler de choperas para eventos y bares

Consulte por comodato para su establecimiento gastronómico



[www.craftbeer.com.ar](http://www.craftbeer.com.ar)  
[ventas@craftbeer.com.ar](mailto:ventas@craftbeer.com.ar)

011.15.6027.8001 (10 a 20 hs)

**CraftBeerArgentina**

# Como degustar una cerveza

## Para disfrutar, conocer y evaluar una cerveza

La degustación no es otra cosa más que la apreciación de las características de una cerveza a través de nuestros sentidos. Ellos no sólo nos permiten disfrutar de esta noble bebida, también constituyen una importante herramienta de evaluación permitiendo distinguir y reconocer sus cualidades y defectos. Con un poco de conocimiento y entrenamiento sensorial podremos reconocer y valorar cuando nos encontramos con un producto bien logrado. Además, en el caso de encontrarse defectos, a aquellos que tenemos el gusto de hacer nuestra propia cerveza el análisis nos brinda información vital para diagnosticar las posibles causas y hallar soluciones. Durante el desarrollo de la degustación de cervezas utilizamos principalmente los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto (sensaciones en boca) y aunque el oído no tiene una participación significativa, cada vez más gente sabe que el placer que produce el "Psssss" al momento de destapar una cerveza de producción propia es único.

Antes de comenzar debemos asegurarnos de que la



Cuadro 1

temperatura sea la apropiada para el estilo de cerveza elegido: a excepción de algunos estilos particulares podemos tomar como regla general las temperaturas indicadas en el cuadro 1. Los vasos deben estar siempre limpios, sin restos de grasitud, detergentes e incluso maquillaje, los cuáles actúan como agentes inhibidores de la espuma; y en caso de ser posible se recomienda utilizar el vaso acorde con el estilo de cerveza a degustar (Cuadro 2). Finalmente el ambiente debe ser cómodo y sin distracciones -ya que se requiere concentración-, libre de humo u olores y bien iluminado.

Al momento de comenzar es una buena práctica, tener a mano lápiz y papel para tomar nota de todas las percepciones y sensaciones a lo largo de la degustación. En caso de servir desde una botella la inspección visual previa puede ayudar a identificar algunos problemas: en primer lugar la cantidad de sedimentos en el fondo, que debe ser solo una fina capa para aquellas cervezas acondicionadas en botella; y finalmente si hay presencia de un aro blanco en el cuello de la botella que es indicio de contaminación bacteriana o de levaduras salvajes. Ahora sí, podemos comenzar con la secuencia de degustación.

**1° Impresión olfativa:** Al momento de terminar de servir el vaso, se huele la cerveza rápidamente con el vaso en reposo. En esta primera impresión se busca principalmente la presencia o ausencia de olores desagradables u "Off Flavors" que veremos al final.

**Impresión Visual:** La apariencia es un atributo de suma importancia ya que tendrá cierta influencia sobre el resto de la evaluación. Además sus características son variables de acuerdo al estilo, siendo los atributos a observar:

**Color:** se ubica dentro de una escala colorimétrica donde cada estilo se ubica dentro de un rango determinado, una de las escalas más usuales es la SRM.



HAY TODO UN MUNDO CERVECERO  
A LA ESPERA DE SER EXPERIMENTADO...

LA MEMBRESÍA  
CLUB PRIVADO DE CERVEZAS

TE LO ACERCA A LA PUERTA DE TU CASA

TE INVITAMOS A DESCUBRIR UN MUNDO DE AROMAS Y SABORES OCULTOS EN UNA BEBIDA MILENARIA...

ASOCIATE Y RECIBI LAS MEJORES PRODUCCIONES DEL PAÍS TODOS LOS MESES UNA SELECCIÓN DIFERENTE!!!

www.LAMEMBRESIA.COM.AR

NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	ESTILOS RECOMENDADOS	IMAGEN
<b>FLAUTA</b>	De cuerpo largo y estrecho, asegura carbonatación vigorosa y buena presentación.	Bière de Champagne, Faro, Flanders Red Ale, Fruit Lambic.	
<b>CÁLIZ</b>	Boca ancha, vidrio grueso y una base fuerte, apropiado para cervezas aromáticas, tipo de abadía. Logra una buena retención de la espuma y permite saborear con grandes sorbos.	Belgian IPA, Belgian Strong Dark Ale, Dubbel, Tripel.	
<b>JARRA (MUG, STEIN)</b>	De uso muy popular, se considera apropiado para una amplia variedad de cervezas suaves y livianas. De gran volumen, para cervezas fáciles de tomar.	American Pale Ale (APA), California Common, Cream Ale, Irish Dry Stout, Irish Red Ale, Smoked Beer.	
<b>PILSEN POKAL</b>	Por su formato no deja escapar la carbonatación y se aprecian mejor la claridad y los colores. También favorece la retención de espuma y percepción de volátiles.	Czech Pilsener, Doppelbock, Dortmunder / Export Lager, German Pilsener, Schwarzbier, Vienna Lager.	
<b>PINTA</b>	Formato clásico que favorece la formación de espuma y deja apreciar el líquido. Es apropiado para servir cualquier tipo de Ale británica.	English Bitter, English Brown Ale, India Pale Ale (IPA), Märzen-Oktoberfest, Oatmeal Stout.	
<b>GLOBO SNIFTER</b>	Su forma es ideal para capturar aromas ya que permite hacer remolinos con desprendimiento de los compuestos volátiles.	Barley wine, Belgian Dark Ale, Belgian Strong Dark Ale, Russian Imperial Stout, Wee Heavy.	
<b>TULIPA</b>	Adecuada para cervezas belgas, frutadas o complejas. Su diseño favorece la concentración de sabores con una capa de espuma gruesa.	Belgian Pale Ale, Bière de Garde, Gueuze, Quadrupel (Quad), Saison, Scotch Ale.	
<b>WEIZEN</b>	Debido a su forma larga y boca ancha deja disfrutar fácilmente los aromas fenólicos y a banana propios del estilo, además de ser estéticamente muy agradable.	American Dark, Wheat Ale, American Pale Wheat Ale, Dunkelweizen, Gose, Hefeweizen, Kristalweizen, Weizenbock	
<b>STANGE TUBO</b>	Vaso alemán largo y estrecho clásico de cervezas lager, más delicadas debido a que su conformación permite concentrar mejor los sabores.	Altbier, Bock, Czech Pilsener, Kölsch, Rauchbier, Rye Beer.	
<b>COPA DE VINO</b>	Es una buena opción para remplazar a un cáliz o una tulipa cuando no se dispone de ellas ya que su espacio abierto provee un lugar adonde se concentran los compuestos aromáticos.	Belgian IPA, Belgian Pale Ale, Bière de Garde, Eisbock, English Barley wine, Old Ale, Saison.	

**Transparencia o turbidez:** Si bien la primera es algo deseado para la mayoría de los estilos de cerveza por cuestiones estéticas y de calidad, la turbidez por levaduras en suspensión es característica en algunos estilos de cerveza de trigo. Otros motivos de turbidez asociados con defectos son debido a contaminaciones, almidones sin modificar o precipitado de proteínas asociadas a taninos

(Chill Haze).

**Efervescencia:** Da una idea del nivel de carbonatación.

**Espuma:** Observaremos su capacidad de formación, retención, textura y color.

**CONTINUARA...**

# Introducción al mundo del BJCP

POR DIEGO "VAN DER SAAR" CASTRO

A todos nos ha pasado que después de elaborar nuestra primera cerveza y a medida que nos metemos cada vez más en esta apasionante actividad, hemos escuchado más de una vez referencias al "BJCP", ya sea de los estilos como de niveles de jueces.

## ¿PERO QUÉ ES EXACTAMENTE EL BJCP?

### ¿POR QUÉ ES UNA REFERENCIA PARA LOS CERVECEROS?

El BJCP o Beer Judge Certification Program (algo así como "Programa de Certificación de Jueces de Cerveza") es una organización sin fines de lucro surgida allá por el año 1985 en EE.UU. a través de esfuerzos conjuntos con la Home Wine and Beer Trade Association (HWBTA) y la American Homebrewers Association (AHA). Desde el año 1995, el BJCP ha operado de manera independiente de las organizaciones fundadoras. Sus postulados son:

puntos de experiencia a los jueces sino también una devolución pormenorizada de la evaluación de la cerveza al cervecero participante. De esta forma, el cervecero sabe qué atributos y deméritos tiene su cerveza, pudiendo luego corregir y mejorar la misma.

Remontándonos un poco atrás en el tiempo, el primer examen del Beer Judge Certification Program se rindió el 31 de mayo de 1985 en Estes Park, Colorado. En esa oportunidad, casi 30 personas se presentaron al examen. Con el paso de los años, la cantidad de exámenes y postulantes se fue incrementando, promediando anualmente unos 80 exámenes y 800 postulantes en los últimos tiempos.

Asu vez, la cantidad de competencias se fue incrementando a lo largo de los años, según se puede observar en el gráfico presentado a



PROMOVER LA LITERATURA CERVECERA.

PROMOVER LA APRECIACIÓN DE LA VERDADERA CERVEZA.

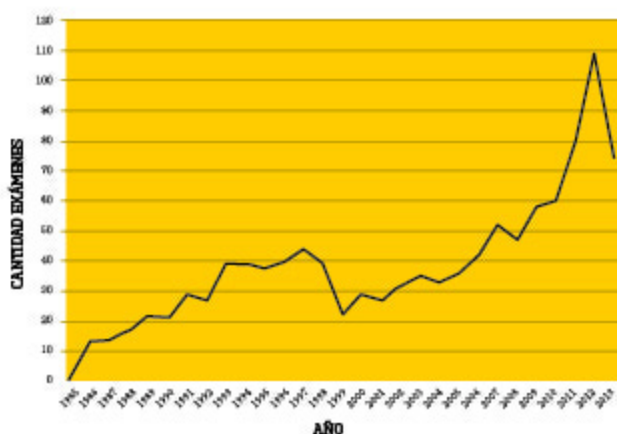
IDENTIFICAR LAS APTITUDES DE CATA Y EVALUACIÓN DE CERVEZA.

El BJCP certifica jueces a través de exámenes, garantizando su competencia en la cata de cervezas y realizando un seguimiento continuo del desarrollo y crecimiento de los jueces a través de un sistema establecido de puntuación. Dicho sistema de puntuación viene dado fundamentalmente por competencias de cerveza inscriptas en el BJCP, las cuales se rigen por una clasificación de estilos de cerveza establecidos por el mismo y que aportan no solamente

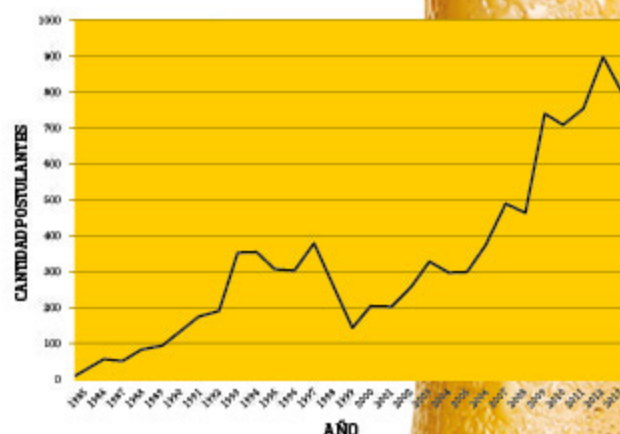
continuación. La media de cervezas presentadas por competencia en los últimos años se encuentra alrededor de las 200 muestras.

Acumulado a mediados de marzo del presente año, hay 7846 jueces de los cuales hay 4909 activos repartidos a lo largo del mundo. Sobre los jueces activos, hay 717 con rango de juez Nacional o mayor. Se han evaluado alrededor de 899.128 cervezas en 5818 Competencias.

EXÁMENES POR AÑOS



POSTULANTES POR AÑO



## ¿Y CÓMO ES LA SITUACIÓN EN ARGENTINA?

El primer examen se rindió en septiembre del 2009, con alrededor de 20 postulantes. Se rindieron otros exámenes en el 2011, 2012 y 2013, teniendo a la fecha 33 jueces activos y 25 Competencias registradas. Cabe señalar que el examen del 2009 fue el primero rendido en Sudamérica, y que tenemos los primeros dos jueces categoría Nacional de Latinoamérica.

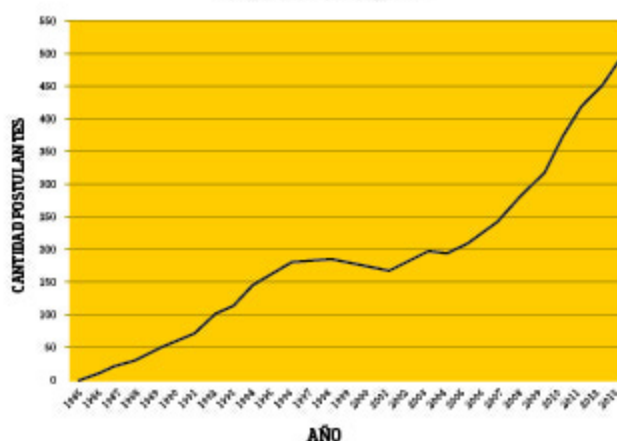
Más allá de la estadística y la historia del BJCP, lo más rico que nos aporta es la Guía de Estilos. En sus orígenes, la Guía de Estilos era desarrollada por la AHA, aunque luego del año 1995 el BJCP comenzó a desarrollar su propia guía. La primera versión fue de la del año 1997, y posteriores versiones fueron surgiendo en los años 1999, 2004 y 2008. Actualmente está en proceso una nueva versión de la guía.

La Guía de Estilos agrupa cervezas en "familias" o estilos de características similares; cada estilo es dividido luego en varios subestilos. Por ejemplo, dentro del estilo European Amber Lager, tenemos los subestilos Vienna Lager y Oktoberfest/Märzen. La guía del año 2008 tiene 23 estilos de cerveza, y la cantidad total de subestilos ronda los 80.

Cada descripción de subestilos detalla no sólo las estadísticas vitales de la cerveza (densidades iniciales y finales, unidades de color y amargor, contenido de alcohol, etc.) sino también características concernientes al aroma, sabor, color, sensación en boca e impresión general, de manera de ofrecer una descripción bien profunda de ese subestilo.

De esta manera, tanto los cerveceros que participan en una competencia como los jueces que catan sus muestras

POSTULANTES POR AÑO



saben qué es lo que se tiene que evaluar en ese subestilo, todo de acuerdo a la Guía de Estilos. Los Concursos de Somos Cerveceros, por ejemplo, están registrados como Competencias en el BJCP y son evaluados de acuerdo a la misma guía.

Como conclusión, podemos decir que el BJCP es una referencia para los cerveceros debido a que nos brinda parámetros para poder interpretar, reproducir y evaluar estilos, homogeneizando criterios tanto para los cerveceros como jueces. Y a su vez, las competencias nos brindan la posibilidad de mejorar nuestras cervezas y poder seguir creciendo como cerveceros.

Para mayor información, aquí les dejo el link del BJCP: <http://www.bjcp.org/>

# MiniCerveceria

**TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR CERVEZA**

**INSUMOS - EQUIPOS**

**CURSOS**

**MICROEMPREDIMIENTOS**

**ASESORAMIENTO**

Mariano Ezpeleta 939 - Martinez

Tel. 4793 3437 Cel. 15 3163 8798

[www.minicervceria.com](http://www.minicervceria.com)

[minicervceria@minicervceria.com](mailto:minicervceria@minicervceria.com)



## EVALUANDO CERVEZAS

POR  
DIEGO  
"VAN DER SAAR"  
CASTRO

En esta oportunidad vamos a evaluar una cerveza alemana: la **DAB Export**. Esta cerveza, originaria de Dortmund, es elaborada por la Dortmundener Actien Brauerei. Esta cervecera fue fundada en el año 1868, y sobrevivió a la Primera y Segunda Guerra Mundial (aunque luego de ésta última tuvo que ser reconstruida por completo).

La DAB Export debe su nombre a las iniciales de la cervecera, y está clasificada según el BJCP como ejemplo comercial del subestilo Dortmundener Export.

Esta cerveza, propia de la ciudad de Dortmund, ha sido la cerveza favorita de miles de mineros y trabajadores de la industria pesada en la primera mitad del siglo XX. Con el paso del tiempo, este subestilo ha sido reemplazado en gran medida por las Pilsners modernas, pero afortunadamente algunas cerveceras continúan elaborándolo.

Posee el perfil maltoso de una Munich Helles y el carácter lupulado de una Pilsner, pero es ligeramente más fuerte que ambas. El marcado contenido de sulfatos, carbonatos y cloruros del agua de la región acentúa el carácter de la malta y el amargor e incrementa el color de la cerveza, otorgando un perfil único.

Sin más preámbulos entonces, pasamos a la evaluación de la DAB Export como ejemplo del subestilo Dortmundener Export.

## DAB EXPORT DORTMUNDER EXPORT



**Aroma:** Moderado carácter floral del lúpulo, balanceado con un perfil a granos de la malta Pils. Leves notas sulfurosas. Carácter limpio a Lager, sin diacetilo ni ésteres. Algo oxidada (papel, cartón). (8/12)

**Apariencia:** De color dorado, con una espuma blanca de buena persistencia. Excelente claridad. (3/3)

**Sabor:** Similar al aroma, logrando un balance entre las notas florales del lúpulo y el perfil dulce y a granos de la malta. De amargor moderado, el cual persiste en el retrogusto. Limpia, sin ésteres ni diacetilo. Se percibe un carácter mineral. Hay algunas notas a oxidación (cartón, papel mojado). De final seco y refrescante. (14/20)

**Sensación en boca:** De cuerpo medio, con una carbonatación moderada. Sin asperezas ni astringencia. Sin calentamiento por alcohol. (4/5)

**Impresión general:** Una cerveza que se ajusta muy bien al estilo. Ni maltosa ni lupulada sino bien balanceada, muy refrescante y mitigante de la sed. El perfil del agua realza las características de la materia prima. Esta muestra en particular denota algunas características de oxidación, por lo que se recomienda conservarla en frío y alejada de la luz y beberla dentro de su vida útil. (8/10)

**Total:** 37/50

## ACEROS INOX JVJO

Trabajos especiales y a medida  
para cerveceros

Equipos completos o por unidad

**SOMOS FABRICANTES**

Cacique Purran 3884  
TEL: 0294-4440544 - 154669991

jujoaceros@hotmail.com  
Facebook: JVJO ACEROS INOXIDABLES

Desde Bariloche a todo el país



# Hacemos Posavasos



Impresos frente y dorso a color en cartón alemán de pasta virgen (original de posavasos).  
Diámetro de 10 cms o cuadrado con puntas redondeadas. Espesor de 0.9 mm. o 1.8mm.  
Biodegradables, absorbentes y reutilizables.



Islas Malvinas 2004 esq. Madame Curie | Quilmes | Bs. As. | Argentina | (54-11) 4250-5239  
f/ NeoPopMarketizng | t/ @NeopopSa | posavasos@neopop-sa.com.ar | www.neopop.com.ar



NOTA  
DE  
EDITORIAL

PARTE I

## IPA ARGENTA

# La historia es...

Como saben, Argentina es uno de los pocos países donde podemos encontrar productores de lúpulo. Así es, este insumo fundamental en la elaboración de cerveza sólo expresa sus mejores características sobre el paralelo 42 de latitud y con un terroir particular, por lo que la zona de la Patagonia Argentina, comprendida entre El Bolsón y San Carlos de Bariloche en la provincia de Río Negro, es la única del país donde existe una producción intensiva de este cultivo.

Durante muchos años estos productores estuvieron a merced de las grandes cervecerías que, como únicos compradores de la producción de alfa ácidos, podían fijar precios y condiciones. Cosechas enteras quedaban almacenadas sin vender, como método de presión para bajar los precios. No había posibilidad de desarrollar nada nuevo. Hasta ahora.

En enero de 2013, se empezó a gestar en la lista de correos de la Asociación Civil Somos Cerveceros (googlegroup) la idea utilizar lúpulos autóctonos para hacer una cerveza local que sea reconocida internacionalmente, con varios objetivos: revalorizar esta ventaja única de ser un país productor de

lúpulo, apoyar el desarrollo de variedades aromáticas por parte de los productores locales y lograr la inclusión en la Guía de Estilos del BJCP (Beer Judge Certification Program) que se usa como referencia mundial en la evaluación de cervezas en concursos y en la descripción del estilo de una cerveza.

*VER E-MAIL DE SEMILLA (RICARDO AFTYKA)*

Así, se realizó una búsqueda exhaustiva para conocer las variedades que se estaban cultivando. Son cinco los productores y existe sólo una planta pelletizadora donde todos envían su producción a procesar. La variedad dominante es el Cascade, que se complementa con una producción muy pequeña de Mupuche y Nugget, aunque estas dos últimas variedades se conseguían muy ocasionalmente en el mercado local en ese momento. Cuando empezamos a indagar, descubrimos que también se cosechaba Bullion, Victoria y Spalt, pero que al ser muy poca la cantidad de kilos producidos, se mezclaban con el Cascade durante el secado y pelletizado. Tomando

**LUPULO**  
de la  
**PATAGONIA**

Lúpulo de selección para las  
**CERVECERÍAS ARTESANALES**

Envíos desde la Patagonia a todo el PAÍS

El Bolsón - Río Negro - República Argentina

[www.lupulodelapatagonia.com](http://www.lupulodelapatagonia.com)

[info@lupulodelapatagonia.com](mailto:info@lupulodelapatagonia.com)

PELLETS - FLORES - PÓDOS

contacto con el Ing. Hernán Testa (Director de Lúpulos de la Patagonia) y estando cerca de la cosecha de febrero de 2013, logramos conseguir todas estas variedades incluyendo algunas en flores sin pelletizar, para experimentar con ellas en una nueva cerveza.

Si bien hubo muchísimas propuestas, desde una Lager hasta una Saison, lógicamente la elección de la mayoría de los cerveceros para experimentar los lúpulos fue una IPA (India Pale Ale), una cerveza donde siempre el lúpulo es el ingrediente que más se destaca. Los cerveceros la bautizaron IPA Argenta, buscando alguna forma para denominar este experimento. La primera referencia a este nombre la hizo Silvio "Buba" Gonzalez y rápidamente fue incorporado por todos.

Durante el mes de febrero y principios de marzo de 2013, se organizaron cocciones de IPA Argenta por todo el país. La idea era compartir las recetas, la experiencia y la creatividad para ver como combinaban mejor los lúpulos nativos, con qué técnica, en qué momento de la elaboración y, por otro lado, buscar algún ingrediente o técnica distintiva que caracterice a la IPA Argenta. Hubo cervezas con yerba mate, con trigo, con levaduras belgas, con carqueja y hasta con orejones de durazno. Todo valía! Para continuar el proceso de desarrollo, se organizó un Taller de trabajo para Planificación de Recetas a mediados de marzo en Brew Pub de la capital, cuya presentación PPT se encuentra hoy en la web de Somos Cerveceros.

VER E-MAIL DE ARRAKIS (GUSTAVO BLANCO)

El dato fundamental fue que se incorporaron a la movida lanzada desde Somos Cerveceros los Brewmasters de importantes micro cervecerías y algunos proveedores de

## E-MAIL DE RICARDO AFTYKA



El 04/02/2013 Ricardo Aftyka escribió:

...Es imposible no filosofar con la birra... así que les cuento que vengo repitiendo una receta de American IPA hace rato haciendo pequeñas correcciones aprovechando algunos lúpulos de EEUU, como el Simcoe y el Amarillo, aparte del Cascade USA y el Tomahawk. Viendo la similitud del Simcoe con el Nugget nacional me preguntaba, para variarla un poco, cómo combinar los otros lúpulos nacionales para conseguir un buen balance.

El tema es que se me ocurrió que habiendo pasado tanto tiempo del impulso a la Dorada Pampeana, su inclusión en el BJCP, etc. estaría bueno ir impulsando algunos otros estilos autóctonos, podríamos hacer una IPA usando las 3 variedades argentinas de lúpulo: Cascade, Nugget y Mapuche. Lo tiré en Facebook y fueron muchísimos comentarios e ideas, incluso alguno tiró hace unos días un mail a la lista a partir de esos comentarios.

Los invito a pensar qué tipo de composición de granos sería la mejor, las técnicas (por ahí alguien dijo que el Nugget sería mejor en mash hop), comentar experiencias con la variedad Mapuche que no ha sido tan usada, etc.

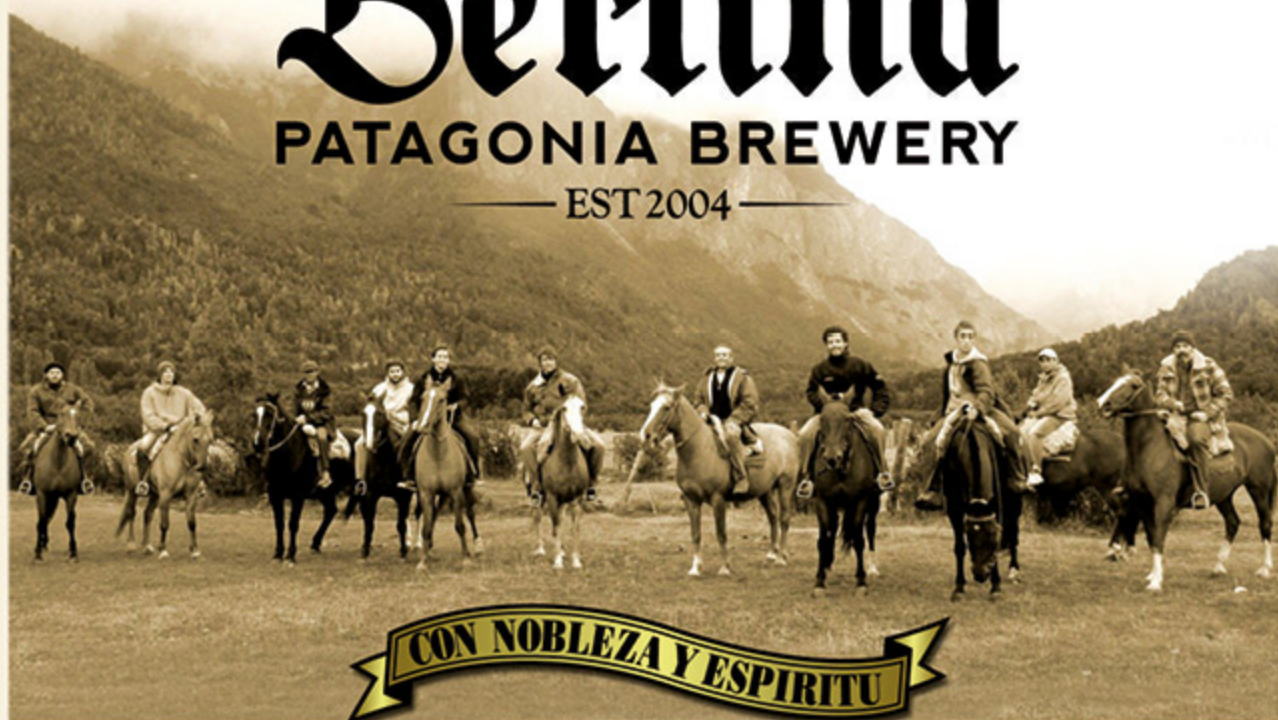
Yo pondría como único limitante el uso de las 3 variedades de lúpulo nacional, ninguno foráneo. Que opinan?

Saludos,  
Semilla

# Berlina

## PATAGONIA BREWERY

— EST 2004 —



CON NOBLEZA Y ESPIRITU

## E-MAIL DE ARRAKIS



EL 22/02/2013 Arrakis escribió:

Algunos ya cocinaron, otros están cocinando y para darles tiempo a que esas IPAs estén en forma, la reunión será el 19 de Marzo. Teniendo en cuenta que vienen de los cuatro puntos cardinales, elegimos un lugar cómodo (espero) para todos: Breoghan Brew Bar, en la calle Bolívar 860. Con respecto al horario, fijaremos 19:30/20Hs.

Conducirá el Taller de Diseño de Recetas Ricardo Attyka (Semilla), inspirador del movimiento, no es necesario agregar más nada.

Esperamos la participación de todos Uds. y de sus IPAs para enriquecer el Taller, como siempre les pido que se vayan anotando para tener una mejor idea de cuántos seremos, está por demás decirles que es abierto a todos los cerveceros y cerveceras que quieran participar y aprender.

Arrakis,  
CD Somos Cerveceros

insumos, lo que garantizó que estaba germinando la idea en todos los eslabones de la cadena cervecera artesanal argentina. Las conclusiones que se detallan abajo se volcaron a la lista de correos para compartirlas con todos los cerveceros del país. Arrancó la presentación con la pregunta ¿por qué hacer una IPA Argenta? Hablamos de la creatividad, de la elasticidad que nos dá la cerveza y de nuestras ganas de meterle identidad, siendo uno de los poquísimos países con la suerte de producir lúpulo. Siendo el lúpulo sinónimo de IPA... casi que resulta obvio la elección.

Se debatió el porqué utilizar como referente el BJCP, resaltando la posibilidad de tener un parámetro universal no para encasillarse, sino para poder compararse. Compartendor el mismo lenguaje y los mismos parámetros que nos ayudan a evaluar, es la única forma de mejorar: "Lo que no se mide no se mejora" es un refrán muy conocido por los Ingenieros. Luego, se avanzó en las variables que podrían diferenciar la IPA Argenta de las IPAs del BJCP: English IPA y American IPA. Teniendo en cuenta la idea es usar lúpulos nacionales, se convino en que debería haber algún otro ingrediente que nos permita evitar ser una variante de la American IPA.


Seguidamente, se hizo el análisis pormenorizado de los tres lúpulos nacionales propuestos, incluyendo contenidos de Alfaácidos, Cohumulona, Betaácidos, Aceites Esenciales, Flavor Característico y variedades extranjeras parecidas. Acto seguido, un repaso por los 6 perfiles de lúpulo más comunes, ubicando al Cascade, Nugget y Mapuche en las categorías correspondientes. De aquí se desprendió que no poseemos variedades especiadas ni terrosas, pudiendo utilizar las demás combinaciones necesarias para una buena IPA.

Paseamos un rato por los Tips de lupulado que se usan mayormente en IPA, desmitificando la necesidad excluyente del Dry Hop, hablando del uso de lúpulos de alto alfaácido

## All Beer TV EL PROGRAMA CERVECERO

All Beer TV es un programa para los amantes de la cerveza y para aquellos que a partir de hoy la van amar!

DOMINGO 20HS  
POR TVARG CABLEVISION 423

 [allbeertv.com.ar](http://allbeertv.com.ar)



no sólo para amargor sino también para aroma (evitando adiciones intermedias) y acotando la multiplicidad de variedades para que no se mezcle todo y se haga imposible la diferenciación.

Fueron analizadas a fondo todas las técnicas de lupulado: desde el Mash Hop, pasando por First Wort Hop, Boil Hop, All Late Hop hasta llegar al Dry Hop en una línea de tiempo. Recomendamos descargar la presentación PPT, están bien desarrolladas allí cada una de ellas. Se resaltó la necesidad de aprender cada técnica y sobre todo experimentar con las variedades que tenemos en cada una, lo que nos ayudará a entender cómo se comporta cada variedad, seguramente con alguna grata sorpresa. Se habló también de "redescubrir" el Cascade Argentino y su frutado de pomelo, que si bien nos tiene bastante agotados por su uso intensivo tantos años, es un lúpulo con características cítricas únicas, que bien combinado con algún resinoso y otro floral dá un bouquet excelente. También, hablamos del lúpulo Mapuche, el "todoterreno", un lúpulo muy versátil, suave, refinado y multipropósito, levemente floral y cítrico.

El resultado del Taller proporcionó algunos parámetros básicos, no definitivos, para la realización de la IPA Argenta. Se convino en el debate que la base es el uso de lúpulos nacionales, que para diferenciarse de las otras IPAs debería tener una variación en la lista de granos (ya que algún otro ingrediente "nativo" muy fuerte la sacaría del estilo IPA) y pensar en términos de armonización con "cítrico", que es lo que domina en dos de las tres variedades de lúpulo que usaremos. Como todas las cervezas con cáscaras de naranja son de trigo o llevan trigo, las Weizen suelen ser cítricas, hay Wheat IPA queriendo despuntar en USA y Argentina fue mundialmente conocida por la calidad y cantidad del trigo, llegando a ser mundialmente conocida como "el granero

del mundo" luego de la segunda guerra mundial, es que se propuso usar Trigo Malteado o sin Maltear en la receta de granos, en una proporción entre el 10% y el 30%. Esta limitación en la cantidad que recuerda al grist de la Kolsch tiene que ver con la intención de que sea una IPA con trigo y no una IPA de trigo.

#### EN CONCRETO:

- **UTILIZAR CASCADE, MAPUCHE Y NUGGET, CON CUALQUIER TÉCNICA.**

- **AGREGAR TRIGO**

- **SI SE BUSCAN DEXTRINAS, USAR TRIGO CAMELO**

- **LEVADURA CON ALGÚN GRADO DE ÉSTERES FRUTADOS, EN LA MISMA LÍNEA DE ARMONIZACIÓN**

A partir de allí, las cocciones se multiplicaron y empezaron a aparecer las variedades "nuevas" en las IPAs Argentas: Bullion, que resultó de un frutado que recuerda a peras, damascos y duraznos, y Victoria, que tiene un perfil cítrico y especiado similar al Styrian Goldings usado en cervezas belgas.

CONTINUARA...

Producto  
Nacional

Choperas eléctricas

AFER



Descuentos  
para socios de  
Somos  
Cerveceros

Pilones y enfriadores comerciales simples, dobles y triples.  
Bandejas de gotero, reguladores conectores, acoples y garrafas Drago.  
Envíos a todo el país por expreso o retiran por Zona Oeste.

**Somos fabricantes con garantía.**

choperas\_electricas\_afer@hotmail.com • facebook: choperas eléctricas afer • TEL: 011 15 5457 1543

## COCINANDO CON CERVEZA

POR TIO LIMONGI

### PECHUGUITAS AL CURRY CON PALE ALE

- 2 pechugas de pollo sin piel cortadas en trozos
- 3 dientes de ajo
- media cebolla
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 2 cucharadas de crema
- 1 taza de arroz doble carolina
- 1/2 litro de caldo de pollo
- Ciboulette y tomatitos cherry para decorar
- sal, pimienta y aceite de oliva

Marinamos las pechuguitas en 100 cm<sup>3</sup> de cerveza pale ale, ajo machacado (aplastado) y una cucharadita de pimentón (12 horas). En un sartén bien caliente, con 2 cucharaditas de oliva, colocamos las pechuguitas, sal y pimienta, las doramos y reservamos. En el mismo sartén y agregando

una cucharadita de aceite de oliva, doramos la cebolla cortada bien chiquita (mirepoix).

Una vez que esté doradita, agregamos sal, pimienta y levantamos el fondo de cocción del pollo y la cebolla con la cerveza pale ale del marinado. Con una cuchara de madera despegamos bien el fondo, volvemos a agregar las pechuguitas para terminar la cocción y agregamos el resto del marinado y una cucharadita de curry. Si es necesario, se puede agregar más cerveza.

Dejamos 15 minutos a fuego fuerte. Luego retiramos las pechuguitas y agregamos a la salsa 2 cucharadas de crema. Mezclamos bien para emulsionar y apagamos el fuego (no es bueno que la crema hierva).

Para la guarnición, en una cacerola ponemos una cucharadita de aceite



y doramos 2 cabezas de ajos machacados. Incorporamos una taza de arroz por dos de caldo de pollo. Dejamos a fuego moderado durante 20 minutos, el arroz debe salir a punto. Retiramos los ajos. Emplatamos primero el arroz, luego las pechuguitas, salseamos por arriba y terminamos con ciboulette y tomatitos cherry para decorar. No hace falta aclarar con qué se debe maridar!

POR MARTÍN ARNAL

### SOUP BEER CUP (SOPA DE STOUT Y CEBOLLAS)

- Ingredientes para 2 personas (porción generosa)*
- 1.5 Kg de Cebolla
  - 150 Grs de Manteca
  - 4 Cdas de aceite de oliva
  - 4 Dientes de Ajo
  - 500 cc de caldo (carne, pollo o verdura)
  - 500 cc de Cerveza Stout
  - 2 cdas de harina comun
  - c/n pan o tostadas
  - c/n queso de rallar
  - Sal, pimienta, curry

En una olla (preferentemente de fondo grueso ya que va a estar un rato largo en la hornalla) a fuego medio colocar el aceite de oliva y la manteca. Cuando ésta última este derretida y cuando apenas

haga las primeras burbujas agregarle el kilo y medio de cebollas cortado pluma (cortar la cebolla a la mitad y después en tiritas finas) revolviendo apenas. Esperar unos minutos que se transparente y salpimentar, agregar el ajo cortado en rodajas y el curry picante (la cebollas les va a parecer mucho, pero se reduce mucho también) después de unos 30 minutos de cuidar las cebollas revolviendo de vez en cuando, ya deberían estar reducidas y caramelizadas, tomando un lindo color marrón, cuando esto suceda es el momento de colocar las dos cucharadas grandes de harina y revolver, esto va a formar algo así como un "roux" en ese preciso instante le ponemos toda la Stout y el caldo, y le volvemos a dar fuego para que se espese y se evaporen



los alcoholes de la cerveza. en unos 10 minutos mas ya esta lista para servir, podemos acompañarla con unas tostadas con el queso de rallar (o el que más ganas le tengan) gratinado al horno.



# South Beer Cup 2014

La competencia sudamericana de cervezas, llega a su 4ta. edición el 21 al 24 de mayo de 2014 en la ciudad de Belo Horizonte, Brasil. Este año tiene un sabor especial, ya que se unen dos bebidas amadas por los brasileros, la cerveza y la cachaça, dentro del marco de la feria Brasil Bier y Expo Cachaça 2014.

Los que asistan podrán disfrutar de shows, degustaciones, stands gastronómicos y conferencias internacionales. Un evento donde conviven los negocios, el placer, la gastronomía, la cultura, el espectáculo y estas dos bebidas maravillosas.

Martin Boan, organizador de la South Beer Cup, nos cuenta que este año va a ser récord en cantidad y calidad de cervezas que se presentan y que este evento, suma aún más prestigio por los jurados internacionales invitados en esta oportunidad.

La copa tiene el apoyo de la Acerva Mineira, Asociación de Cerveceros Caseros del estado de Mina Gerais, que demuestran una vez más, el compromiso por difundir la cultura de la cerveza artesanal.

Las cervecerías ganadoras de las versiones anteriores fueron en 2011 Cervecería Bamberg (Brasil), en 2012 Cervecería Wäls (Brasil) y en 2013 Cervecería Antares (Argentina).

Los jurados son: Adriano Bovo (Brasil), Asbjorn Gerlach de Cerveceria Kross (Chile), Carolina Oda (Brasil), Carolina Perez del Centro de Cata de Cerveza (Argentina), Dan Teff Homebrewer AHA (USA), Daniel Wolf (Brasil), Diego Collini del Centro de Cata de Cerveza (Argentina), Eduardo Passarelli Sommelier de Cervejas (Brasil), Emilio Perez del Beer House Experience (Argentina), Fabiana Arreguy (Brasil), Fal Allen de Anderson Valley Brewery (USA), Gustavo Miranda de Firjan (Brasil), Gustavo Renha Sommelier de Cervezas (Brasil), Juliano Mendez (Brasil), Juliano Rima dos Sabores (Brasil), Tomas Tyrell de VLB (Alemania), Kathia Jorge Maestre Cervejeiro (Brasil), Leonardo Botto Sommelier de Cervejas e cervejeiro caseiro (Brasil), Marcio Rossi (Brasil), Mauricio Beltramelli (Brasil), Pablo Carvalho (Brasil), Pete Stosberg de Pete's Wicked Ale (USA), Rene Aduan Junior Sommelier de Cervejas e jurado BJCP (Brasil), Ricardo Aftyka BJCP Homebrewer (Argentina), Roberto Fonseca (Brasil), Ronaldo Rossi Chef (Brasil), Sady Homrich (Brasil) y Sean Paxton Homebrewchef (USA).



**UNA MAS PRODUCE MUCHOS ESTILOS PARA DISFRUTAR**  
Productos de ALTA GAMA 100x100 NATURALES y de fabricación propia.

**Una gran variedad para los amantes de la buena cerveza**

CREAM ALE - PALE ALE - PORTER - IPA BITTER - IPA BLACK - IPA BELGA - SCOTTISH DOBLE IPA - IPA AMERICANA - TRIPLE HONEY - WEIZEN - IMPERIAL STOUT STRONG BELGIAN - BARLEY WINE

[www.facebook.com/cervezaunamas](http://www.facebook.com/cervezaunamas)  
[WWW.CERVEZAUNAMAS.COM](http://WWW.CERVEZAUNAMAS.COM)

Foto [www.flickr.com](http://www.flickr.com)  
juanpablo.santosrodriguez

# Entrevista a Julián García



Les presentamos a un apasionado homebrewer, a un tipo con la humildad de los grandes y que se dedica a hacer cervezas increíbles... con ustedes: el Cervecerero del Año...

## ¿QUÉ SE SIENTE LLEVAR ESTE TÍTULO?

Bueno que pregunta difícil, la verdad que tengo muchas emociones encontradas, primero por haber ganado y después porque hay que mantener una línea para demostrar porqué se llegó hasta ahí.

## ¿CUÁNTO HACE QUE HACES CERVEZA?

El 2 de Junio del 2012 hicimos un curso de un día con un amigo y de ahí arranque a armar el equipo. La primera cocción fue a los 8 días, el 10 Junio con una Dorada Pampeana y el 24 del mismo lleve la cerveza a Antares para que la prueben, aprovechando que estaba la cocción de la "Porter Interantares"

donde asistían miembros de Somos Cerveceros.

## ¿QUÉ LE DIRÍAS A LOS QUE RECIÉN EMPIEZAN?

Yo soy de los que creen que el exceso de información nos confunde en estos casos donde vamos a comenzar a cocinar por primera vez. Como primera medida busquen ir a una cocción para ver de que se trata y de ahí ver que información les va hacer más útil para arrancar, en el caso de no tener la posibilidad de alguna cocción a mi me ayudo mucho el video de Semilla en la pagina [www.somoscerveceros.com.ar](http://www.somoscerveceros.com.ar). Dos puntos importantes a tener en

cuenta: Uno la fermentación, poder controlar la temperatura nos ayudara a hacer mejores cervezas, el invierno para los que no tienen heladera como yo cuando arranque ayuda mucho para controlar la fermentación y dos y muy importante, el 50% de la cerveza es la limpieza, algo que me quedo grabado es "si no te gusta limpiar no hagas cerveza", sean limpios y controladores de cada paso en el proceso, cada cocción nos deja algo nuevo para mejorar, en mi caso para el concurso hice unas 25 Doradas y 17 de otros estilos.

Por otra parte dentro de esta familia de Somos Cerveceros hay gente con mucha experiencia y buena voluntad



JULIÁN GARCÍA

Edad: 36  
Localidad: Haedo  
Profesión: Técnico en Refrigeración  
Estado civil: Casado  
Hijos: 2  
Cuadr: Boca  
Deporte: salir a caminar

Julián García recibiendo el premio en la fiesta de Tandil 2013, junto al gran Stan Hieronymus (invitado de lujo), Jorge Gariglio y Rodrigo "Ian" Loran.



de ayudar, yo he tenido la suerte de conocerlos y poder absorber su sabiduría, no dejen de contactarse con ellos para salvar sus inquietudes y darles a probar sus cervezas.

#### ¿CÓMO ELABORAS LAS RECETAS?

Bueno en cuanto tengo el estilo que quiero elaborar me vuelco al BJCP para ver los parámetros y el perfil que tiene el estilo, a mi en particular me ayudaba buscar recetas, leer sobre perfiles de maltas y levaduras y de ahí diseñar la receta.

#### ¿CUÁLES SON LOS ESTILOS QUE MÁS TE GUSTAN? MENCIONAR SI TENÉS ALGUNA MARCA PREFERIDA

Cuando empecé me gustaba mucho la Stout pero cuando probé mi primera IPA no pude parar de hacerla, en cuanto a marcas preferidas Fuller's, Firestone y tuve la suerte de probar Deus Brut de Bélgica.

#### ¿CUÁNTO HACE QUE SOS SOCIO Y QUÉ ES PARA VOS PERTENECER A SOMOS CERVECEROS?

Soy socio desde el primer día que conocí esta familia, 24 de Junio de 2012, no me olvido más el día que llegué a Antares de Ituzaingó y estaba cerrado, todavía faltaba una hora para abrir, en cuanto se levantó la persiana me pegué al vidrio como un nene desesperado, del otro lado estaba Buba armando el equipo, me miró y me dijo da la vuelta pibe, yo??? Si vos pibe!! ah me sentía

que estaba en Disney, un rato después cayó Semilla, "si!! es él!! el del video!!" Puras emociones esa noche, no podía creer donde estaba.

Pertenecer es sentir que compartís tu hobby y tus emociones con amigos, llevar tu cerveza y que todos la disfruten ese es mi mayor placer.

#### ¿CÓMO VES LA CERVEZA ARTESANAL EN ARGENTINA, TANTO DE HOMEBREWERS COMO DE MICROCEVECERÍAS?

Creo que desde que probé la primera cerveza de Antares por el 2002 he notado que esto no ha parado de crecer, este último año ha tenido un despegue más que importante y se está viendo en las cocciones, fiesta de Tandil y en la falta de materia prima, mucha más gente se acerca a las cervecerías buscando lo novedoso de probar distintos estilos de cerveza y cómo se elabora. Espero que esto siga en ascenso y que nos culturicemos un poco para ser más críticos a la hora de tomar estas delicias y que las cervecerías tengan cerveza de primer nivel.

#### YA LOGRASTE ALGO MUY DIFÍCIL QUE ES SER EL CERVECERO DEL AÑO, CUÁL ES TU SIGUIENTE PROYECTO?

Mi siguiente proyecto es leerme algunos libros que tengo pendientes, desarrollar mi paladar, estudiar estilos y ver si puedo llegar a ser Juez del BJCP.



**DENTRO DE ESTA FAMILIA DE SOMOS CERVECEROS HAY GENTE CON MUCHA EXPERIENCIA Y BUENA VOLUNTAD DE AYUDAR.**

#### Insumos Cerveceros



Lúpulo Cerrado al Vacío,  
Bolsa Triple Aluminizada,  
más de 20 variedades



Envíos al Interior de  
Lúpulo y Levadura  
en Pack Refrigerado



Tel.: 11 5433-5255  
mail: [abadiadeloeste@gmail.com](mailto:abadiadeloeste@gmail.com)  
Facebook/AbadiaDelOeste



Al final de la entrevista, le preguntamos cuál había sido la mejor cerveza que hizo y nos dejó la receta. Nuevamente queda demostrada la camaradería del mundo cervecero. Gracias Julián!

**Maltas:**

Pilsen (92%) Caramelo (4%) Carapils (4%)

Maceración 67°

**Lupulos:**

Centennial (9.8%AA) - 75 min (17 Ibu)

Centennial (9.8%AA) - 60 min (4,3 Ibu)

Chinook (11.8%AA) - 60 min (5,1 Ibu)

Centennial (9.8%AA) - 30 min (3,3 Ibu)

Chinook (11.8%AA) - 30 min (4 Ibu)

Centennial (9.8%AA) - 25 min (1,5 Ibu)

Chinook (11.8%AA) - 25 min (3,6 Ibu)

Centennial (9.8%AA) - 20 min (1,3 Ibu)

Chinook (11.8%AA) - 20 min (3,1 Ibu)

Cascade USA (5.6%AA) - 15 min (2,4 Ibu)

Centennial (9.8%AA) - 0 min Cascade USA

(5.8%AA) - 0 min

Chinook (11.8%AA) - 0 min Amarillo (8,2%AA)

- 0 min

**Densidad original:** 1062

**Levadura:** US-05 Temp. de fermentación: 19C

**Dry hopping:** Cuando esta en 1020 - Fin de la

fermentación - 20C hasta 22C

2 gr x lt - Cascade USA 2 gr x lt - Simcoe

2 gr x lt - Amarillo

8to día - Inicio de la maduración 18°C

2 gr x lt - Centennial 2 gr x lt - Simcoe

2 gr x lt - Amarillo

**Densidad final:** 1007



# QUARRYMAN

CERVEZA DE TANDIL

GENERANDO CULTURA  
CERVECERA



**OZONO  
ARGENTINA**  
Ciencia y seguridad



## Filtros para cada operación

- Mayor transparencia
- Retiene el cloro residual
- Eliminación del calcio y magnesio



## PURIFICACIÓN DE LÍQUIDOS

**10%** DE DESCUENTO **SOCIOS  
SOMOS CERVECEROS**

- Filtros para partículas.
- Filtros absolutos.
- Filtros de carbón block y carbón granular.
- Carcasas portafiltros.
- Equipos de osmosis inversa, bajos y altos caudales.
- Equipos de radiación ultravioleta.
- Ablandamiento de agua por resina catiónica no contaminante.



Ruy D. de Guzmán 708 - CABA - Argentina | [info@ozonoargentina.com.ar](mailto:info@ozonoargentina.com.ar)

**(5411) 4303.4550 | [WWW.OZONOARGENTINA.COM.AR](http://WWW.OZONOARGENTINA.COM.AR)**



## AMOR A PRIMERA BIRRA

Mi nombre es **Pablo Simón** (socio 344), mi primera cocción fue un día 12 de diciembre del 2010 después de ver varios videos del señor "Semilla".

Me decidí fui y compré mi primer equipo en uno de los proveedores y elegí una Dorada Pampeana... Fue en mi actual cocina empecé poniendo los granos en el macerador hasta el tope ya que mi meta era 40 litros finales (gran error) a medida que agregaba agua se revalsaba todo. Luego que equilibre los granos y esperaba, miraba los videos que tenía para no saltar ni un paso.

Transcurridos los 90 minutos pasé al hervido, poco mosto y de muy alta densidad así que agregué agua y lave los granos. Pasando los minutos fui agregando los lúpulos (otro error) cuando agregaba todo junto la ebullición hacía que se volcara todo. Luego de una cocción con algunos problemas terminé! al fin! hice el whirlpool y mandé al contracorriente, de ahí a mis sparkling y luego de dos semanas clavadas terminada la fermentación las embotellé, saliendo 19 litros finales (poco rendimiento) agregué el azúcar y de ahí a esperar otros 25 días. Una vez pasado el tiempo destapé mi primer botellita. Espectacular!!! había salido una birra riquísima con mucho sabor, fue un momento glorioso.

Recomiendo a aquel que no se animó todavía a hacer su propia cerveza que empiece, no se van a arrepentir de esta experiencia!

## MUSICA Y CERVEZAS

POR  
DIEGO  
SOLANOVA

### BLEND

Música y cerveza... La combinación perfecta para detener el tiempo, relajarnos y disfrutar de los pequeños grandes placeres que nos ofrece la vida. No existen muchas combinaciones que puedan superar el escuchar un buen disco mientras tomamos una buena cerveza.

Blend nos propone escuchar música mientras degustamos esa cerveza que estuvo esperándonos todo el día, nada más (ni nada menos). Un momento, un instante, un punto final a la vorágine diaria, tan solo una llave a la magia que sólo la música y la cerveza pueden generar con sólo combinarse. Así cómo hacer cerveza evoluciona, la música también lo hace. La eterna discusión entre la vieja y la nueva escuela no escapa a ningún aspecto de la vida. Por eso, la propuesta de blend es simple, escuchar dos temas, uno de la vieja y otro de la nueva escuela. No para compararlos, sólo para disfrutarlos y conocer el otro mundo que ignoramos mientras degustamos esa cerveza que tanto se hizo esperar durante todo el día.

Para mí, hoy es una English Pale Ale que apenas tiene un mes en botella. ¿Para vos? ¡Salud!

**Old School:** Pink Floyd - Shine on you crazy diamond - <http://youtu.be/dKKCeFDnDil>

**New School:** Sigur Rós - Svefn G - Englar - <http://youtu.be/T3UU0VSEOFU>

## Cervezas Hechas en Casa



[www.hechasencasa.com.ar](http://www.hechasencasa.com.ar)

Insumos para elaboración de Cerveza

Levaduras - Maltas y Lúpulos

Nacionales e Importados

Elementos de Medición

Equipos complementarios

Mar del Plata - (0223) 15-5741706

## CERVEZA AL X MAYOR

¿Necesitás cerveza a granel  
en barril para un evento?

¿Necesitás cerveza a fasón  
para vender con tu marca?

LLAMANOS  
que contamos con  
los litros que necesitás

Cel.: 15-5665-0823



## MUSICA Y CERVEZAS

POR  
OSVALDO  
VULLUZ

### Irish ale - KAN

El 17 de marzo fue la fiesta del Día de San Patricio, patrono de Irlanda. En esta celebración la comunidad irlandesa de todo el mundo gana las calles tiñendo todo de verde y brindando, claro está, con la típica cerveza irlandesa.

Hablando de esto, no todo termina en Guinness, la más conocida y representativa de las cervezas de Irlanda. Etiquetas como Kilkenny, Murphy's, Harp's, Smithwick's, Beamish, aunque difíciles de conseguir, muestran una paleta de sabores que trasciende a la Irish Stout.

En el universo de la cerveza casera, los lineamientos para las Irish Ales los encontraremos en el BJCP en la categoría 09, y demostrado está que con los insumos a los que se puede acceder en el mercado local se puede plasmar el espíritu irish de la mejor manera.

Y para acompañar una buena pinta, nada mejor que buena música típica de Irlanda: reels, jigs, polkas, drinkin' songs, de la mano de grandes bandas como The Dubliners o The Chieftains; buen rock con Gary Moore, U2, o las nuevas expresiones musicales de la isla que fusionan todo esto. Y uno de los exponentes más honestos de esta nueva corriente es Brian Finnegan, un virtuoso del whistle, la flauta más reconocida en el folk irlandés.

Finnegan ha pasado por varios proyectos, todos

experimentales y de muchísima calidad. y hoy lo encontramos en KAN, un cuarteto conformado además por el gran violinista (o fiddle, en la forma irlandesa) Aidan O'Rourke, el baterista James Goodwin y el guitarrista Ian Stephenson.

La música de KAN es enérgica, potente, y al instante de escucharla indudablemente se piensa en Irlanda.

KAN tiene un sólo disco editado oficialmente llamado Sleeper con ocho tracks en los que la banda despliega su arsenal de virtuosismo y buen gusto. Destacables "One, two, three" y "Eva".

Entonces, que la próxima copa de cerveza de estilo irlandés los encuentre rodeados por la atmósfera de la música de KAN y con la mejor compañía.

Salud!

Sitio Oficial de KAN - <http://www.kan-music.co.uk/>



# Kraken

cerveza artesanal genuina

## DIME CON QUIÉN ANDAS Y TE TIRE QUÉ BEBES...

### PING PONG CERVECERO

#### JUAN CARLOS DOMINGUEZ



##### ALIAS:

de Armagh (largo de explicar).

##### ¿DE DÓNDE SOS?

Vivo en Bahía Blanca (porteño deportado).

##### ¿CUÁL ESTU LIBRO FAVORITO?

Los de La Torre Oscura (Stephen King).

##### ¿Y CUÁL TU PELÍCULA FAVORITA?

Pelotón.

##### ¿TU BANDA PREFERIDA?

Metallica.

##### ¿DESDE CUÁNDO HACÉS CERVEZA?

2008.

##### ¿CUÁL FUETU PRIMERA CERVEZA?

No me animo a denominarla cerveza. Fue un brebaje denso, negro, aromatizado con algo similar al aguarrás.

##### ¿CUÁNTOS LITROS FINALES ELABORÁS CON TU EQUIPO?

Mi equipo podría hacer más, yo cocino 25 lts. como máximo.

##### ¿TENÉS ALGUNA CÁBALA AL MOMENTO DE COCINAR?

Compañía de buena música y soledad de ermitaño.

##### ¿QUÉ ETAPA DEL PROCESO ES LA QUE MÁSTE GUSTA?

Además de tomarla, la preparación previa.

##### ¿Y LA QUE MENOS TE GUSTA?

La limpieza posterior.

##### ¿PREFERÍS LAS CERVEZAS MALTOSAS O LUPULADAS?

Híper lupuladas.

##### DESCRIBÍ TU PINTA IDEAL. ¿QUÉ ESTILO SERÍA?

De consistencia cremosa, oscura, con amargor intenso matizado con el tostado de las maltas y con un leve sabor caramelizado. Con perceptible aroma floral.

##### ¿CON QUIÉN LA COMPARTIRÍAS?

Si pudiera con mi viejo, se fue muy rápido y de manera imprevista.

##### ¿EN DÓNDE?

En algún bar de San Telmo.

##### SI FUERAS UNA CERVEZA, ¿CUÁL SERÍAS?

Imperial Stout.

##### ¿POR QUÉ?

Hay que comprenderla y hay que encontrar la ocasión propicia para conocerla.

##### ¿CUÁL FUE LA MEJOR CERVEZA QUE PROBASTE?

No sé si fue la mejor, pero me marcó un punto de inflexión: la doble IPA que llevó Semilla a MDQ, significó el inicio de un viaje sin retorno.

##### ¿CUÁL ESTU FRASE DE CABECERA?

Hay que ayudar al que se lo merece, no al que solo lo necesita.

##### ALIAS:

Diegucho.

##### ¿DE DÓNDE SOS?

Posadas – Misiones.

##### ¿CUÁL ESTU LIBRO FAVORITO?

El alquimista.

##### ¿Y CUÁL TU PELÍCULA FAVORITA?

Las trilogías de Batman de C. Nolan, la saga de Alien y las Matrix.

##### ¿TU BANDA PREFERIDA?

Pink Floyd.

##### ¿DESDE CUÁNDO HACÉS CERVEZA?

Desde marzo de 2012.

##### ¿CUÁL FUETU PRIMERA CERVEZA?

La primera fue un experimento con extracto de allbeer, y la primera allgrain fue una dorada pampeana (que salió parecida a un agua de pantano).

##### ¿CUÁNTOS LITROS FINALES ELABORÁS CON TU EQUIPO?

Normalmente de 36 a 38 finales.

##### ¿TENÉS ALGUNA CÁBALA AL MOMENTO DE COCINAR?

Levantarme temprano, poner música y hacerme un matecito mientras enciendo los fuegos.

##### ¿QUÉ ETAPA DEL PROCESO ES LA QUE MÁSTE GUSTA?

La de la maceración, ese olorcito dulce cuando interactúan los granos y el agua.

##### ¿Y LA QUE MENOS TE GUSTA?

En un principio fue la molienda, pero ahora me inclino a la limpieza final.

##### ¿PREFERÍS LAS CERVEZAS MALTOSAS O LUPULADAS?

Ambas, pero me tiran las lupuladas.

##### DESCRIBÍ TU PINTA IDEAL. ¿QUÉ ESTILO SERÍA?

Sería una Strong Pale Lager como la Orangeboom 8.5.

##### ¿CON QUIÉN LA COMPARTIRÍAS?

Con los amigos como siempre.

##### ¿EN DÓNDE?

Cerca del río, al lado de una parrilla con algún asadito por supuesto.

##### SI FUERAS UNA CERVEZA, ¿CUÁL SERÍAS?

Sería una cerveza tirada de cualquier lugar.

##### ¿POR QUÉ?

Porque siempre te va a sorprender de alguna forma.

##### ¿CUÁL FUE LA MEJOR CERVEZA QUE PROBASTE?

La Kunstmann Gran Torobayo y la Boris Slam.

##### ¿CUÁL ESTU FRASE DE CABECERA?

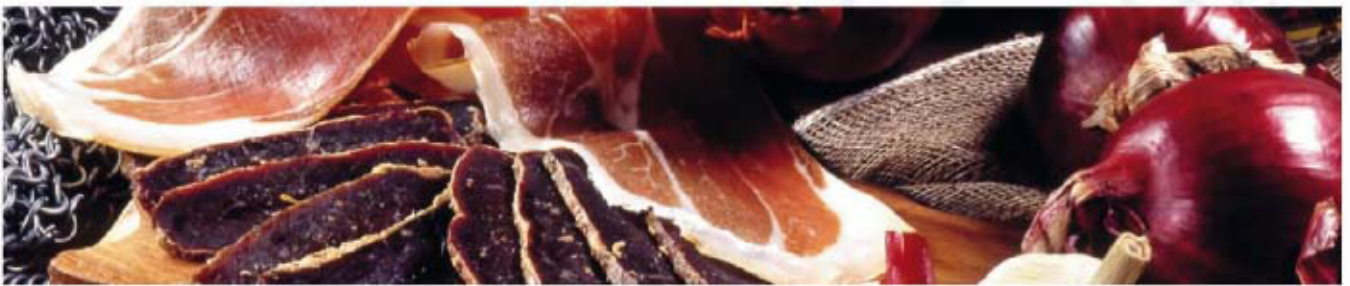
Parafraseando a mi amigo Ramiel, "Soy feliz... hago mi cerveza".

#### DIEGO EMANUEL SALDIVIA





Más de 20 años de trayectoria nos avalan en el mercado alimenticio, produciendo cortes frescos, embutidos, y fiambres con propiedades de excelencia.



Atención a clientes | Venta mayorista - minorista  
Lunes a Viernes de 06 hs a 16 hs. || Sábados 06 hs a 14 hs  
Tel: 4200-3576 / 3579 | Fax: 4200-5560

ENCONTRANOS EN AV. 844 N° 360/354. SAN FRANCISCO SOLANO  
[info@elaraucano.com.ar](mailto:info@elaraucano.com.ar) • [www.elaraucano.com.ar](http://www.elaraucano.com.ar)



**Soy feliz,**  
hago mi propia  
**cerveza**



**Somos  
Cerveceros**

**Hacete socio**

[www.somoscerveceros.com.ar](http://www.somoscerveceros.com.ar)