

DRY HOP

Oktoberfest
"La fiesta de la cerveza"

HOME BREWING

Mcgiveres del homebrewing



LA GUÍA

Música . Cervezas
Recetas . Tragos

POR LOS BARES

Con la Logia Cervecera



SOUTH BEER CUP

Centro de Cata

MARKETING

Por Alexis Bracco

A COMPETIR

Por Andi Muzietti

SOUTH BEER CUP

La Copa que llegó para quedarse

Sos Feliz, Hacés tu Cerveza



KÖLSCH ★ SCOTCH ★ PORTER
BARLEY WINE ★ IMPERIAL STOUT
HONEY BEER ★ CREAM STOUT

SELECCIÓN BREMASTER INVIERNO: WEE HEAVY

WWW.CERVEZAANTARES.COM



★ NUESTROS LOCALES ★

BARIOCHE. Elflein 47 - **LA PLATA.** Calle N°56 N°818 - **LAS CAÑITAS.** Arévalo 2876 - **MAR DEL PLATA.** Córdoba 3025 y Bdo. de Irigoyen 3851 - **MENDOZA.** Aristides Villanueva 153 - **NECOCHEA.** Calle 4 N° 4266 - **PALERMO.** Armenia 1447 - **PINAMAR.** Del Tuyú 257 - **ROSARIO.** Callao 286 - **TANDIL.** 9 de Julio 758

Editorial



En el mes de noviembre se llevará a cabo el IV Festival de la Cerveza Artesanal Somos Cerveceros. Por cuarto año consecutivo, los cerveceros del país y de otras partes de América se reunirán para vivir un fin de semana en el que se disfrutan todas las virtudes que nos brinda esta hermosa pasión de cocinar nuestro propio elixir.

Por un lado tendremos la posibilidad de seguir perfeccionándonos en el arte de hacer batch tras batch una mejor cerveza. Para eso servirá la jornada de conferencias que nucleará a los más experimentados cerveceros y comenzará a mostrar una de las aristas que este ya tradicional festival ofrece.

Pero como todos los que nos dedicamos a esta hermosa pasión sabemos, más allá de hacer mejores o peores cervezas, la camaradería y el saber compartir buenos momentos son lo que realmente nos convoca. Así, la cena del sábado por la noche es la mejor excusa para reencontrarse con aquellos que sólo coinciden en una ciudad un fin de semana por año.

Y claro, como no es posible concebir a la cerveza sin el acompañamiento de una buena fiesta, el domingo no sólo premiará a las mejores producciones del año en los tres estilos concursantes, sino que brindará una fiesta que, año tras año, es cada vez más grande.

El 2011 es el año del cuarto festival de Somos Cerveceros y, justamente, coincide también con la edición número 4 de nuestra Revista. Este proyecto que surgió hace poco menos de un año hoy sigue creciendo, con algunos cambios, pero con la misma idea de brindarle a los lectores un abanico de información lo más amplio posible sobre la cervecería casera y la microcervecería. Sabemos que es difícil conformar a todos, sabemos que hemos cometido errores en nuestros primeros números, pero sabemos también que para generar un producto que se supere edición tras edición necesitamos de las críticas y el aporte de ustedes, los lectores de la Revista Somos Cerveceros.

Sólo así, con el ida y vuelta necesario que caracteriza tanto a la Asociación como a las relaciones entre cerveceros en cualquier ámbito, la Revista seguirá creciendo y llegará a las manos de algún curioso que no pueda parar hasta cocinar "su primera cerveza".

Los que hacemos la revista

revistasomoscerveceros@gmail.com



Staff

Propiedad Intelectual
Asociación Civil Somos Cerveceros

Coordinación General
Lic. Alexis Bracco
alexis@mkteam.com.ar

Redacción
Nicolás Pierdomenico, Damián Rivero,
Osvaldo "Ovu" Vulluz, Nicolás Felici,
Tincho Montenegro, Andi Muzziatti,
Diego "Galápagos" Correa, Peter Dark y Cíclope

Humor
Andi Muzziatti

Diseño
www.mkteam.com.ar

Asesoramiento Técnico
Ing. Carolina Pérez
Ing. Martín Boan

Asesoramiento Legal
Dr. Federico Viotti

Colaboran en este Número
Bruno Ferrari
Esteban Motto
Lic. Pablo Polci

Asociación Civil
Somos Cerveceros

Cuit: 30-71077118-5
Domicilio Legal:
Carlos Pellegrini 27 3°C

www.somoscerveceros.com.ar

Comisión Directiva:

Presidente: Daniel Llinas

Secretario: Fernando Real

Tesorero: Diego "Van der Saar" Castro

Vocales: Omar Fabbro
Federico Viotti
Javier Schaerer
Jodi Schuller

Somos Cerveceros "La Revista":
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.

Sumario

Somos Cerveceros



- 4 **South Beer Cup**
El festival que llegó para quedarse
- 8 **Home Brewing**
Mcgiveres del Home Brewing
- 10 **La Guía**
Tragos, recetas, música y videos.
- 12 **Centro de Cata**
Montecristo Iperial Stout y Gulmen Lager Ahumadaa
- 14 **Dry Hop**
Oktoberfest
- 16 **La Logia**
De paseo por Mar del Plata
- 17 **Pro Brewing**
Revolución Cervecera
- 18 **Institucional**
A competir
- 19 **Marketing con espuma**
El mix de una cerveza exitosa
- 20 **Home Brewing**
De la chatarra a la cerveza

Sea creativo

Don't worry (brew happy)

Hazlo simple

sea CREATIVO

¿Quién es el único proveedor de 9 cepas diferentes de levadura de cervecería, que permiten a los cerveceros crear el estilo que sueñen? **Sea creativo** y ofrézcale a su próxima producción levadura seca de cervecería **Fermentis**.



FERMENTIS
Division of S.I.Lesaffre

Distribución de Argentina:
www.cordillerabrew.com.ar info@cordillerabrew.com.ar (011) 4115 4640

CORDILLERA
Brewing Company S.R.L.

LESAFFRE
GROUP



Primera Great South Beer Cup

El evento nucleó a cerveceros de toda Sudamérica

Durante el mes de mayo se llevó a cabo en la Ciudad de Buenos Aires la primera edición del Campeonato Sudamericano de Cervezas, la South Beer Cup. Por primera vez, más de 80 cervecerías de todo el continente, desde Colombia hasta Isla de Pascua en Chile, se reunieron en un evento que a lo largo de cinco jornadas aglutinó en una sola ciudad el movimiento cervecero regional.

La Copa fue organizada por el Centro de Cata de Cervezas que dirigen Martín Boan y Carolina Pérez con el apoyo de la Asociación Civil Somos Cerveceros. Su lema, "un nuevo referente mundial" suena ambicioso, pero es posible pensarlo así si uno mira hacia delante e imagina las consecuencias que puede generar un evento de esta magnitud con el paso de los años. En principio, 2012 ya tiene su Copa confirmada: del 20 al 23 de junio en Ribeirão Preto, Brasil, se desarrollará la segunda competencia profesional de cervezas comerciales de Sudamérica.

La competencia

La excusa para lanzar esta Copa no podía ser más interesante: consagrar a la cervecería sudamericana del año. Así, las micro-cervecerías participantes compitieron en 22 categorías distintas tanto en cervezas de tipo ale como de tipo lager.

Sólo cuatro lograron alcanzar el nivel de medalla de oro: la uruguaya Davok en Indian Pale Ale, la brasilera Baden Baden con una Golden en "Especiales" y las argentinas Gulmen y Yeska en Ahumada y Amber o Red Ale.

Sin embargo, el máximo galardón de la competencia se lo llevó la cervecería Bamberg que, si bien no llegó al nivel dorado en ningún estilo, acumuló medallas de plata en cuatro: Ahumada, Dunkel, Schwarz y Munich. Así, la cerveza del maestro Alexandre Bazzo se convirtió en la ganadora del título de mejor cervecería del año 2011.

¿Nace un nuevo referente?

El lema de la Great South Beer Cup plantea que el concurso inaugura un evento que será el referente mundial de las micro-cervecerías sudamericanas en el mundo. Si bien puede parecer apresurado hacer un balance luego de su primera edición, algunos de los cerveceros mejor premiados volcaron su opinión.

"No todos los días se da que podemos tener una devolución de nuestras cervezas por un panel especializado."

Alejandro Baldenegro, de Davok, sostiene que la aparición de este evento es muy importante porque "somos una cervecería muy pequeña, desconocida en el mundo cervecero (al menos internacionalmente) y el haber logrado tres medallas en la South Beer Cup hizo que mucha gente del exterior se comunicara con nosotros y conociera nuestra marca. A su vez nos dio la seguridad de que vamos por el buen camino, así como también la obligación y responsabilidad de no apartarnos de él". Por su parte, Guido Cabezas, maestro cervecero de Cabezas Bier, desde Tacuarembó, Uruguay, sostiene que la Copa es "la reafirmación de que estamos creciendo a nivel regional y el gran interés mutuo de intercambiar experiencias y conocimientos. Los problemas que afrontamos son muy similares y seguro la experiencia de unos ayudará a otros."

Sin embargo, ante la pregunta de si esta movida sudamericana se asemeja al movimiento cervecero norteamericano o europeo, Baldenegro dice que "para llegar al nivel cervecero de Estados Unidos creo que se necesita mucho más que eso. Si estoy seguro que es un muy buen inicio. Este evento le da una base firme al

cervecero para saber donde está parado. Pero para lograr la evolución es necesario que no se quede solo con eso, que mejore cada una de sus cervezas en función de los resultados obtenidos. No todos los días se da que podemos tener una devolución de nuestras cervezas por un panel especializado. No basta con ponerse contento porque se obtuvo una medalla de bronce, sino que también hay que preocuparse por el hecho de no haber sido oro. Y es en esa línea en la que debemos trabajar para lograr la evolución de nuestros productos." Cabezas va más allá todavía y apunta a la importancia de los nanocerveceros y de aquellos que cocinan en sus casas como un simple hobby: "el evento puede ser el trampolín para lograr un movimiento de ese tipo, pero la fuerza para ese salto saldrá del trabajo diario de cada micro-cervecerero, nanocervecerero o homebrewer y de la convicción de que la mejora continua de la calidad de nuestras cervezas es el camino a seguir. Trabajando y mejorando seguro lograremos un movimiento del cual sentirnos orgullosos pero espero que con un gran toque latinoamericano."

La Copa Sudamericana llegó en 2011 y lo hizo para quedarse. El tiempo dirá si se convierte en ese referente del Sur que pueda ayudar a encausar un movimiento cervecero que nace y que busca conquistar cada vez más amantes de esta pasión por la buena cerveza.



MiniCerveceria

TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR CERVEZA

INSUMOS - EQUIPOS
CURSOS
MICROEMPREDIMIENTOS
ASESORAMIENTO

Tel.: 4312-1644 | Cel.: 15-3163-8798
Maipú 987 - 3º Piso - Of. 11 | Ciudad de Buenos Aires
www.minicerveceria.com | minicerveceria@minicerveceria.com



Danilas Cork - Armenia y Cabrera - Palermo Soho

**BREW
REBEL**



**BLK
ELEPHANT**



**BELGIUM
MONKER**





La palabra del campeón

Alexandre Bazzo, maestro cervecero de Bamberg y ganador del premio a la cervecería del año le dejó a la Revista Somos Cerveceros su impresión sobre la primera edición de la South Beer Cup.

¿Qué significa en su opinión la aparición de una competencia a nivel latinoamericano de microcervecerías?

Es excelente, porque ya existe en varios otros continentes y nosotros aún no teníamos. Es un evento que veo para quedarse.

¿Cree que este tipo de eventos puede generar un movimiento cervecero del nivel cualitativo y cuantitativo como el de Estados Unidos o Europa?

Sí. Todavía tenemos mucho camino que recorrer, pero dimos el puntapié inicial. Ahora hay que mantener este alto nivel de competición para que nosotros, las cervecerías, consigamos tener una devolución de cómo están nuestros productos en una evaluación ciega y gracias a eso mejorar cada vez más.

¿Cuáles fueron los puntos altos y cuáles los bajos de la primera edición de la Copa?

Los puntos altos fueron la idoneidad, la excelente organización y la seriedad del concurso con personas que se dedican mucho a la cerveza artesanal participando como jurado, organizando o ayudando de alguna u otra manera,

Como punto negativo puedo marcar apenas que los horarios deberían ser cumplidos con mayor rigor. Es normal tener fallas en un primer evento de este tamaño. Tenemos que corregirlos para los próximos, pero no tengo dudas que este evento tiene muchísimos más puntos positivos que negativos y fue una honra para mí participar como jurado y tener mis cervezas compitiendo. ¡Felicitaciones a todos lo que organizaron este evento!



Todo para la elaboración de la cerveza
CIBART[®] cursos
equipos y accesorios
asesoramiento técnico
insumos

CENTRO INTEGRAL DE
BEBIDAS ARTESANALES

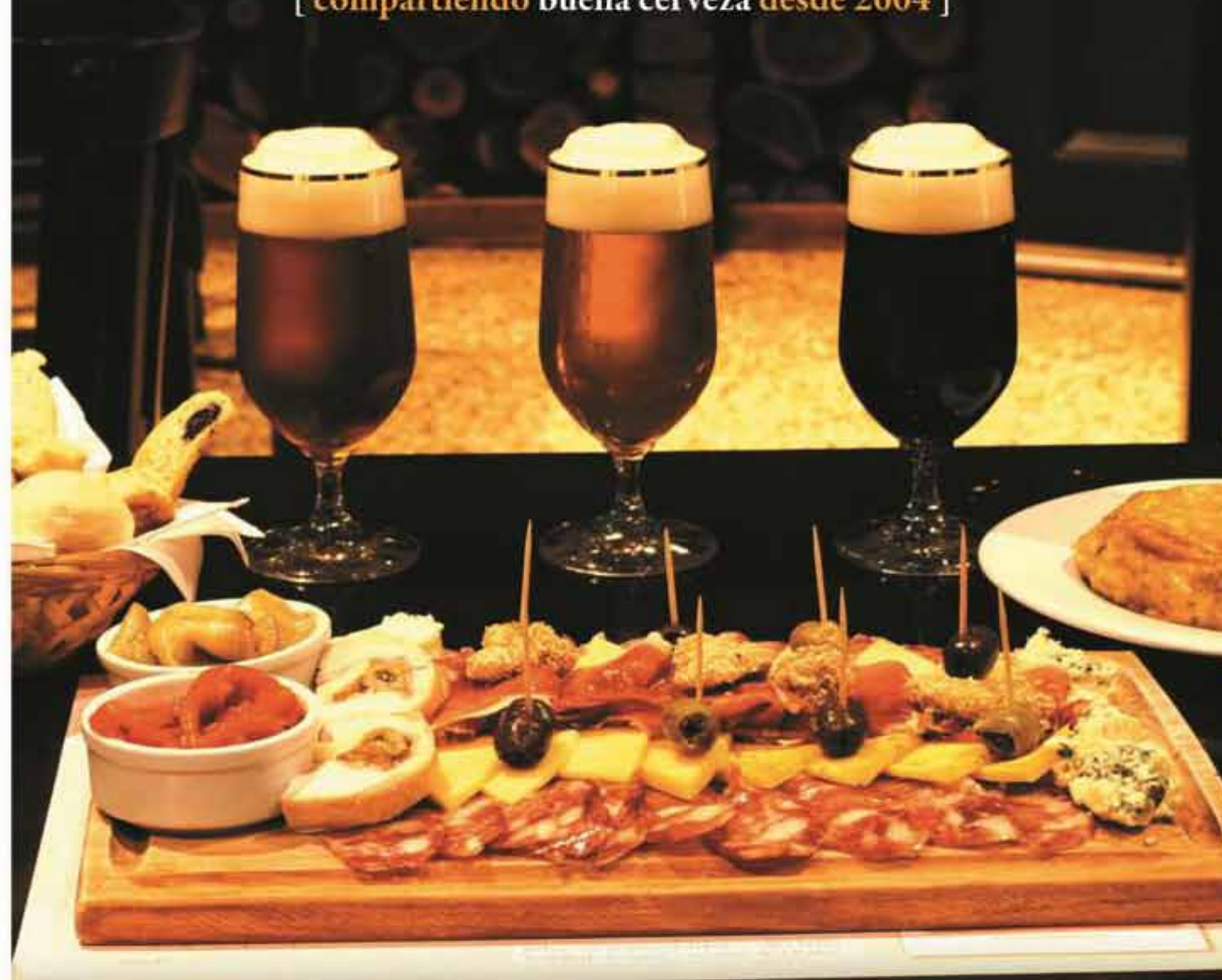
www.todocerveza.com.ar
info@cibart.com.ar
Bs.As: 011-6009-0911
Cba: 4730605

DISTRIBUIDOR OFICIAL



happy#7 bierday

[compartiendo buena cerveza desde 2004]



Lavalle esquina 25 de Mayo
Ciudad de Quilmes, Argentina
Reservas: #5411 4257-6100
tomamos @tabernaquilmes.com.ar
Seguinos en: facebook.com/taberna.quilmes



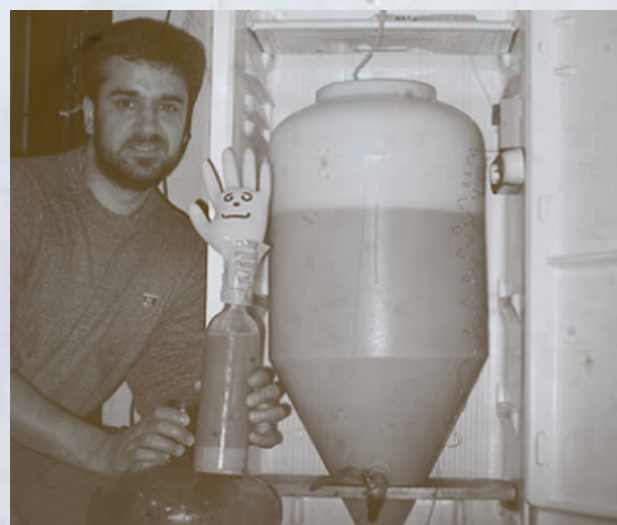
taberna



Mcgiveres del Home Brewing

Cada vez más gente descubre que en su casa, hay un equipo cervecero escondido, oculto y sin ensamblar. Claro, éste está todo separado, y por lo general, son utensilios y herramientas que habitualmente son usados para otros fines. ¡Pero te aseguro que está, y casi todo completo!

Una de las cosas más cómicas que se ve con el paso del tiempo son situaciones y comentarios de muchos interesados en empezar que dicen "¿qué difícil que debe ser hacer cerveza no?" mientras que por iniciativa propia y experimentación gourmet, suelen mandarse a cocinar un lomo a la mostaza con papas españolas al verdeo, sushi o un buen asado completo. La cerveza no es mucho más difícil que eso y depende siempre de las ganas que tengas; pero seguro que una vez que descubris el equipo cervecero escondido en tu casa y "cocinas" tu propia cerveza, no hay retorno.



• Sebastián Nunell, de Quilmes, Buenos Aires, usando una vieja heladera para controlar la temperatura del fermentador, sostenido por una madera agujereada y con levaduras en su mano, usando un simpático guante sonriente como trampa de aire para que no ingresen bacterias y las contaminen.



• Esteban Nicocia, Santa Fe, usando una simple jarra de jugo reciclada para tener su choperita portátil. Algo que deberíamos incluir siempre en nuestro botiquín de primeros auxilios.

• Lautaro Cozzani, separando la serpentina de su enfriador contracorriente casero, con un manajo de perchas para que se disipe más el calor entre los espacios y el enfriado sea más efectivo.

Obviamente cuanto más interesado estés, más vas a ir puntualizando y mejorando en la técnica, pero para empezar, solo tenés que buscar esa olla grande en la que se cocinan los guisos de invierno en tu casa, alguna heladerita de camping tuya o de algún amigo, algunas mangueritas transparentes, un par de jarras y bidones azules de veinte litros de agua mineral y... ¡Eureka, el 90% de tu equipo está armado! Algo de McGiver del homebrewing ya corre por tus venas.

Cada vez más gente descubre que en su casa, hay un equipo cervecero

Los cerveceros artesanales tienen cientos de mañas y artilugios que aplican en sus elaboraciones para facilitar algunos procesos, optimizar espacios, gastar poco dinero, etc.; muchos otros, sólo por diversión, viven innovando con materiales hogareños sistemas cómicos pero funcionales a la hora de hacer cerveza en sus casas.

Todo es cuestión de liberar un poco la creatividad y ponerse en marcha; seguro que tu cerveza, va a salir mejor que cualquier otra que puedas comprar en el supermercado de la esquina.



CENTRO DE CATA DE CERVEZA

Cursos 2012:

- Beer Sommelier
- Expertos en Cerveza
- Sensorial

Consultoría & Asesoramiento

A Distancia:

- Elaboración & Sensorial

www.SouthBeerCup.com



Lugar: Piedras 1318, San Telmo.
info@centrodecatadecerveza.com
Tel.: 1541696691 -Martín Boan



Somos Cerveceros es la comunidad de cerveceros caseros de habla hispana más activa de la red.

Nuestro propósito es la difusión de nuestro hobby y para ello tenemos una lista de correos en Google Grupos, manteniendo un contacto cotidiano y fluido entre todos los participantes, compartiendo experiencias, datos, recetas y todo aquello que resulte de interés para nuestra actividad..

BUSCADO



Asociate a somos Cerveceros Asociación Civil

y obtené descuentos y beneficios en la compra de insumos para elaborar cerveza:

- Cerveza Artesanal Antares: Promo 2x1 en cervezas
- Cervecería Owe: 10% de descuento en la consumición
- Cerveza Artesanal Epulafquen: 15 % de descuento
- Bar Restaurant El Castillo: 10% en comidas y bebidas
- Tienda de cervezas Cervejar: 15 % de descuento
- Cerveza Una Más: 15% de descuento
- Treffen Beer Bar Museum: 20% en cervezas artesanales y 10% descuento en importadas
- Buenos Aires Brew: 10% de descuento en equipamiento
- Centro Integral de Bebidas Artesanales: 10% de descuento en equipamiento, cursos y lúpulos nacionales
- Taberna Bier: 15% de descuento en cervezas artesanales tiradas
- Placeres patagónicos: 2x1 en cervezas
- AG Soldaduras especiales: 10% de descuento
- La cruz: 15% de descuento
- Cork: Descuento de 10%
- Neffer: 15% de descuento
- Equipos Cerveceros Artesanales: 10% de descuento
- Buller: 10% de descuento sobre el total de la mesa; y pidiendo una pinta la segunda es sin costo
- 2x1 en cervezas elaboradas por Breggan y 15 % de descuento en comidas
- Norfolk: 10, 15 y hasta 30% de descuento en compras
- The Owl Beerhouse: 2x1 en cerveza tirada El Búho
- El Búho Brewpub: 2x1 en cerveza tirada.

Para mayor información y especificaciones revisá la página:
www.somoscerveceros.com.ar



Música y Cervezas

American Stout - Imelda May



Cerrando el círculo

Pocas veces ocurre que los círculos se cierran, y cada vez que pasa, la sensación es incomparable. Esto sucede con la American Stout e Imelda May.

En entregas anteriores decíamos que Stout es Irlanda, pero ya por la inmigración Irlandesa en América, ya por la difusión de la cultura cervecera, las apreciadas y oscuras stouts han sabido hacerse un lugar entre los homebrewers americanos. Prácticamente no hay una microcervecera o un aficionado que no haya preparado una, aunque solo sea por curiosidad. Lograr una buena stout pareciera ser un faro a seguir para cualquier artesano cervecero.

Y así como el agua, las maltas, las variedades de lúpulo de este lado del mundo dan una característica plenamente americana a estas cervezas, Imelda May, cantante, autora, compositora Irlandesa ha sabido encontrar el secreto para que el Rockabilly, típico sonido norteamericano, sepa tener un inconfundible color verde esmeralda.

Con tres discos auestas, Imelda May suena a rock. Su estética impecablemente producida nos transporta a los recordados años cincuenta con su poderosa recreación del primitivo medioambiente rockero: Guitarras de caja, slap bass, una voz entre cascada y melancólica, piernas de Pin Up, y una performance impecable en vivo, hasta con momentos en los que el Bodhran, típico tambor irlandés, cobra protagonismo.

La banda que la acompaña conoce el lenguaje del rock. El despojo del trío batería, contrabajo y guitarra de caja le da un marco único a las interpretaciones histriónicas de la cantante.

Música y cervezas, una buena Stout americana y un CD de Imelda May, amigos, y la invitación a seguir encontrando círculos que se cierran.

Salud!

Discografía: *Turning Back* (2007) *Love Tattoo* (2008) *Mayhem* (2010)

Para degustar: <http://youtu.be/OhogVvwbwkw>

Hay todo un mundo cervecero a la espera de ser experimentado...

...y La Membresía te lo acerca a la puerta de tu casa.

LA MEMBRESÍA

CLUB PRIVADO DE CERVEZAS

www.lamembresia.com.ar
 facebook lamembresia lamembresiaclub twitter

La Herejía

Tragos con cerveza

por Esteban Motto, bartender profesional y homebrewer



Twister

En una copa Martini previmanete refrescada o sacada del freezer colocar directo:

3/10 vodka absolut vainilla

1/10 licor de amareto

6/10 cerveza pale ale y gotas de jugo de naranja *

Decoración: media rodaja de naranja dentro del vaso

* las gotas de jugo de naranja se obtienen exprimiendo la otra mitad de la rodaja.

Ondas Cerveceras:

Lounge Point, miércoles 19 hs

@ FM Por Siempre (105.5, Rosario)

> www.porsiempreradio.com.ar

Enmienda 21 Radio

Lunes 22 hs

FM 92.5 MHZ Frecuencia Zero

> www.enmienda21radio.com.ar

Cheque En Blanco, sábados 8 hs

@ FM Rock & Pop

(95.9, Buenos Aires)

> www.fmrockandpop.com

BUENA BIRRA SOCIAL CLUB

Veni a conocernos

Todos los meses distintos estilos de cervezas para degustar.
 Los jueves, viernes y sábados en Colegiales
 un lugar único para los amantes de la cerveza artesanal.

RESERVAS buenabirra@gmail.com o al 1564283457

facebook www.facebook.com/buenabirra
 twitter @buenabirra

Chimay Brewery Tour

Un recorrido por la fábrica de cerveza Chimay organizada por el padre Thomas.

Es altamente recomendable y lo pueden encontrar poniendo en el buscador "Chimay Brewery Tour" o con el siguiente link:

http://youtu.be/6_sWOk0njU



Bondiola con cerveza negra

INGREDIENTES: 1 bondiola de 1 ½ kg. A 1 ¾ kg, 1 litro cerveza negra natural (no fría), 1 kg. cebollas, 4 ó 5 dientes de ajo, 1 pocillo aceite, ají molido: 1 cucharadita colmada, sal y pimienta a gusto.

Modo de preparación:

Cortar la Bondiola en rodajas o discos de 1,5 cm de espesor aproximadamente, tratando que queden todas las rodajas parejas y dejando alrededor de 2 rodajas y media a 3 rodajas por persona.

Pelar los ajos y cortarlos en mitades. Poner a calentar el disco, cuando esta tomando temperatura agregarle el aceite y casi inmediatamente el ajo, no dejar que el aceite se caliente solo, pues se quema. Dejar dorar bien el ajo machacándolo un poco contra el disco de arado. Cuando ya están bastante quemados retirar los ajos y empezar a colocar las rodajas de Bondiola, una por una, de la siguiente manera: Ponerlas en el centro, donde queda el aceite, dejarlas unos segundos y con el pinche arrastrar hacia el borde, seguir con la rodaja siguiente y así sucesivamente.

Ir moviendo las rodajas de a una hacia el centro, dejándolas unos segundos y luego retirándolas nuevamente hacia los bordes, todo esto a fin que no se resequen.

Cuando las rodajas ya están cocidas de 1 lado darlas vuelta, llevándolas al centro y a los bordes como se detalló anteriormente.

Cortar las cebollas en aros de 1 cm de espesor aprox. y agregarlos estos aros por sobre las rodajas de Bondiola. Remover para que las cebollas tomen contacto con el disco y el aceite.

Agregar los condimentos, la sal, la pimienta, el ají molido y alguna especie mas que guste (orégano, tomillo, romero, etc.). Dejar cocinar las rodajas de Bondiola unos minutos, pero removiendo las cebollas. Cuando estas empiezan a ponerse transparentes agregar la Cerveza negra y cocinar a fuego fuerte unos 10 a 15 minutos más a fin que se reduzca el jugo que se formó por la cerveza.

Servir bien caliente. Puede ser en plato acompañado por Papas Fritas, o Puré de Papas o Manzana, o fetas de Zapallo Calabaza saltado en el mismo disco, o como quiera. También puede servirse en sándwich.

Alimento base: bondiola **Dificultad:** medio **tiempo Preparación:** 50 min **Comensales:** 4 **Estacionalidad:** todo el año **País:** argentina

Servicio al cervecero

Embotellamos en maquina con barrido Co2, presurizado y carbonatado.

Fasonamos en planta elaboradora con habilitación nacional.

Etiquetamos en botellas 660cc y pórrones con etiquetas impresas en rollo. Diseño e impresión.

Alquilamos barriles, guarda en frío, choperas

servicioalcervecero@gmail.com



South Beer Cup Gulmen Lager Ahumada y Montecristo Imperial Stout

En el marco de la competencia South Beer Cup 2011 se juzgaron las cervezas Gulmen Lager Ahumada y Montecristo Imperial Stout obteniendo medallas de Oro y Plata respectivamente. Las mismas fueron elogiadas por los jueces que las evaluaron.

Martín Boan

Aroma: 9/12
El ahumado predomina en forma elegante, con una leve maltosidad. Sin ésteres, sin diacetilo.

Apariencia: 2/3
Color dorado intenso, leve turbidez. Espuma clara, con buena formación y retención.

Sabor: 15/20
Ahumado moderado alto, con un muy buen soporte de la malta. Inicial levemente dulce con final seco. Sin diacetilo y ni ésteres. El amargor actúa como soporte para balancear el dulzor.

Sensación en boca: 4/5
De cuerpo medio. Carbonatación media. Suave, sin astringencia.

Impresión general: 8/10
Una buena representación del estilo, el ahumado esta bien equilibrado con la malta.

Total: 38/50

RUEDA DE SABORES

Cuero:
Términos asociados: *cuero*
Componente activo: 6- butilquinolina
Origen: *compuesto formado por reacciones de precursores durante el almacenamiento de la cerveza.*
Características: *sabor extraño asociado con el añejamiento, junto con el papel (trans-2-nonenal) imparte el carácter envejecido de la cerveza.*
Umbral de percepción: 10 uL/L (microgramo por litro)

Ahumado:
Términos asociados: *Humo, panceta ahumada, jamón ahumado*
Componente activo: *guaiacol (2-metoxifenol)*
Origen: *Uso de materias primas ahumadas (malta o adjuntos), infección con levaduras salvajes durante la fermentación.*
Características: *Componente deseable en cervezas especiales tipo rauchbiers o ahumadas pero indeseable en otros estilos.*
Umbral de percepción: 15 ug/l (microgramo por litro)

GULMEN LAGER AHUMADA

Carolina Pérez

Aroma: 10/12
De carácter ahumado predominante y elegante, con suave carácter a malta. Notas a pan, muy leve malta dulce. Sin diacetilo, ni ésteres. El lúpulo es imperceptible, dado el predominio del ahumado.

Apariencia: 2/3
De color ámbar, presenta una muy leve turbidez. Espuma de color marfil, con buena formación y retención.

Sabor: 16/20
De perfil ahumado predominante, pero soportado por la malta. Levemente dulce, con notas a bizcocho y pan. El sabor a lúpulo es imperceptible, pero con un justo amargor para balancear el dulzor de la malta. Con final seco. Sin diacetilo y ni ésteres.

Sensación en boca: 4/5
De cuerpo medio. Carbonatación media. Suave, sin astringencia.

Impresión general: 8/10
Es una cerveza representativa del estilo, aunque el carácter ahumado es predominante está bien soportado por el carácter dulce de la malta.

Total: 40/50



MONTECRISTO IMPERIAL STOUT

Martín Boan

Aroma: 9/12
Maltas tostadas moderado intenso, compleja. Notas pasas de uva, frutos secos, caramelo, café, chocolate. Licorosa..

Apariencia: 3/3
De color negro intenso. Opaca. Espuma marrón. Presenta buena formación y retención de espuma media. Muy viscosa.

Sabor: 17/20
Cerveza muy compleja, equilibrada. Marcada intensidad de maltas tostadas, con notas a caramelo quemado, licoroso, chocolate y café. Amargor equilibrado. El balance es claramente hacia la malta. Leve calentamiento en boca. Los aportes de la malta perduran en el final.

Sensación en boca: 4/5
Cuerpo pleno, intenso. Leve calentamiento en boca. Carbonatación media baja.

Impresión general: 9/10
Una muy buena representación del estilo, compleja. Gran intensidad de maltas oscuras, chocolate y tostada, presencia marcada de frutas secas, licorosa. Con el tiempo se redondea más, ideal para guardar.

Total: 42/50

Carolina Pérez

Aroma: 9/12
Se percibe un pronunciado perfil de maltas tostadas, compleja. Notas a caramelo quemado, café y chocolate. Seguida de moderadas notas esterosas, a ciruela, pasas de uva, higos secos. Puede percibirse notas de licor. El aroma a lúpulo es casi imperceptible, tapado por el carácter alcohólico.

Apariencia: 3/3
De color negro oscuro. Opaca. La espuma es de color marrón y compacta. Presenta buena formación y retención de espuma media. Altamente viscosa.

Sabor: 14/20
Cerveza muy compleja e intensa debido a las maltas, los ésteres y el alcohol. Se percibe un pronunciado perfil de maltas tostadas, con notas a caramelo quemado, café y chocolate. Intenso sabor a frutas oscuras y secas, a ciruela, pasas de uva, higos secos. Puede percibirse notas licorosas. El sabor a lúpulo es bajo pero el amargor es muy bien percibido. El balance es claramente hacia la malta. Se percibe la intensidad del alcohol, levemente picante y caliente. Los aportes de la malta perduran en el tiempo.

Sensación en boca: 4/5
Cuerpo muy pleno, de textura suave y aterciopelada. Produce calentamiento en boca. Carbonatación media.

Impresión general: 8/10
Cerveza sumamente compleja, un muy buen ejemplo del estilo. Exhibe las características de las maltas oscuras de intenso aroma y sabor, a café y chocolate. Las notas a frutas negras y secas, y el licor terminan de redondear el perfil aromático de esta cerveza. El carácter alcohólico todavía es muy intenso, hay que dejar añejarla al menos un año para encontrar una cerveza equilibrada y exquisita.

Total: 38/50



NORFOLK
CERVECERIA



Equipos



Cursos



Insumos

Tel: 011-4207-8257 / www.norfolkcerveceria.com.ar



Oktoberfest, algo más que una tradición y un estilo: “la fiesta de la cerveza”

Al utilizar la palabra “Oktoberfest” es necesario aclarar a qué se refiere con la misma, puesto que es el nombre de un estilo de cerveza, pero también el de un festival germano de más de dos siglos de antigüedad.

La tradicional festividad muniquesa, llevada a cabo todos los años entre mediados de septiembre y principios de octubre, data de 1810, año de la celebración del casamiento del príncipe Luis I de Baviera con la princesa Teresa de Sajonia-Altenburgo. Su primera realización fue en el Theresienwiese (Prado de Teresa) y contó, además de con la fiesta, con una gran carrera de caballos. El príncipe, apasionado de la Antigua Grecia, encontró una gran similitud entre su festejo y los antiguos Juegos Olímpicos, por lo que decidió celebrarla nuevamente al año próximo, hecho que fue muy bien recibido por la población. Amén del carácter “anual”, cabe destacar que debió interrumpirse por tres acontecimientos que golpearon fuertemente a los alemanes: la Primera Guerra Mundial (1914-1918), la “hiperinflación” (1923-1924), y la Segunda guerra Mundial (1939-1945).

La festividad muniquesa data de 1810, año del casamiento del príncipe Luis I de Baviera con la princesa Teresa de Sajonia-Altenburgo.

Con el transcurrir de los años el Oktoberfest fue mutando en cuanto a su espíritu, con un inicio marcadamente deportivo, a lo que se conoce actualmente gracias a la llegada de los Wiesnwirte (Maestros Cerveceros), la apertura del primer barril y el desfile de trajes típicos. Para la conmemoración de su bicentenario, en 2010 se organizó una tienda “histórica”, en donde se reproducía una antigua tienda de cervezas con decoración tradicional y un

tipo de cerveza preparado especialmente para la ocasión por las cervecerías de Munich. Además se incluyeron otras “tiendas” con espectáculos artísticos, animales de granja y domésticos y un museo de objetos históricos típicos de la celebración. Obviamente, no podían dejar de estar las carreras de caballo diarias que fueron las principales atracciones en los inicios.

Cuando por “Oktoberfest” tomamos el estilo de cerveza, se trata de una bebida suave, limpia y generosa con un carácter a malta profundo, delicado, complejo y elegante, pero nunca empalagoso. Esta cerveza presenta un intenso aroma a malta, color dorado oscuro a naranja-rojizo intenso, espuma blancuzca y sólida. Su sabor es dulce, maltoso, pero con un final seco, casi sin presencia de lúpulo, con un cuerpo moderado, suave textura cremosa y carbonatación media. Su densidad inicial suele ser de 1.050 a 1.057, y su densidad final de 1.012 a 1.016. En cuanto al amargor, generalmente ostentan 20 a 28 IBU, y el rango de color se encuentra de 7 a 14 SRM. El tenor alcohólico ronda entre los de 4,8 a 5,7%.

Esta cerveza, representativa de Munich, tiene su origen en la ciudad austríaca de Viena. Los registros más antiguos de una cervecería vienesa datan de finales del siglo XIII. Situada en una zona productora de vino, no fue hasta el siglo XVI que la cerveza fue ampliamente producida en conventos, castillos, pueblos y mercados de la zona. Antes de la refrigeración su elaboración era de carácter estacional, desarrollada durante el otoño y el invierno, épocas en las cuales las temperaturas lo permitían, siendo la primavera y el verano las estaciones en las que se efectuaba su consumo. Estas cervezas eran almacenadas en sótanos frescos y cuevas, lugares beneficiosos para su conservación durante los meses más cálidos. Otra táctica de preservación consistía en elaborar cervezas más fuertes,



dando como resultado un estilo de identidad propia y distintiva respecto al resto, denominadas “Märzen” (cervezas de marzo, fin del invierno europeo).

Antes de 1841 la cerveza vienesa parece haber sido bastante anodina, ya que existen escasos registros que documenten su elaboración. La revolución del panorama cervecero austríaco se atribuye a Don Anton Dreher, quien produjo en Viena la primera cerveza lager. Dreher poseía fuertes raíces cerveceras, dado que su elaboración era tradición familiar y, además, estudió en Munich con Gabriel Sedlmayr II (encargado de la cervecería Spaten) antes de hacerse cargo del negocio familiar en Viena. Dreher combinó la levadura de fermentación baja de Munich con las maltas y procedimientos de Viena para crear el estilo lager de Viena, la Märzen elaborada en las mismas cervecerías no era más que una versión más fuerte de lager. No pasó mucho tiempo desde la introducción de esta cerveza hasta que todas las cervecerías de la ciudad la adoptaron reemplazando a las mediocres cervezas anteriores. Fue Josef Sedlmayr (hermano de Gabriel) quien elaboró el primer prototipo Munich, en marzo de 1871, pretendiendo emular la Märzen vienesa. Posteriormente la degustó con un círculo de ciudadanos distinguidos, obteniendo un notorio éxito. Un año después, se elaboró la primera cerveza comercial identificada Märzenbier, almacenada hasta septiembre y consumida durante el Oktoberfest. La denominación “Oktoberfest” se comenzó a aplicar a las Märzen elaboradas en Munich especialmente para la fiesta homónima.



Cervezas Hechas en Casa

Equipos e Insumos para Microcervecerías y Hombrew

Módulos de cocción

Fermentadores

Equipos complementarios

Construimos los equipos de acuerdo a tus necesidades

Amplia variedad de Maltas esp.

Nacionales e importadas

Lúpulo - Levadura

www.hechasencasa.com.ar

(0223) 15-5741706

Mar del Plata



CERVEZA UNA MÁS
ALQUILER DE CHOPERAS



100% MÁS SABOR
100% MÁS CALIDAD

UNA MÁS PRODUCE TRES ESTILOS le ofrece en TIRADA productos de ALTA GAMA, 100x100 NATURAL y de fabricación propia. Sus variedades:

CREAM ALE • PALE ALE
PORTER ALE

WWW.CERVEZAUNAMAS.COM



Logia Cervecera

De paseo por Mar del Plata

Un tema común de conversación no solo en el ámbito de Somos Cerveceros sino también en los consumidores en general, y aunque suene repetitivo, es el crecimiento en cantidad y calidad de la cerveza artesanal en Argentina.

Por suerte para los que tenemos chances de viajar y de conocer lugares, podemos palpar de primera mano como se da ese crecimiento en todo el país. Y una de las ciudades donde más se ve este movimiento es Mar del Plata. Para muchos la imagen más común es la de una ciudad de veraneo con mucha oferta de playa y a la hora de comer los pescados y frutos de mar. Pero ahora podemos sumar como un gran atractivo más una amplia oferta de pubs cerveceros artesanales.

No se extrañen de que mientras leen este artículo se estén abriendo nuevos locales cerveceros.

Sin duda que el gran responsable de este boom es la Cervecería Antares la cual se estableció como un pequeño brewpub hace ya 13 años y hoy es la líder a nivel nacional y para muchos un modelo a seguir. En Mar del Plata podemos encontrar su primer local situado en la calle Córdoba 3025, que nos recibe con un frente hecho en piedra y un interior donde predomina la madera haciendo un lugar espectacular para disfrutar sus 7 estilos. También cuentan con un segundo local en Playa Grande (Bernardo de Irigoyen 3851) ideal para los meses de verano, aunque ahora está abierto todo el año.

A la vuelta del primer local de Antares podemos encontrar a La Cerveteca (Avellaneda 2657); una vieja casona reciclada al estilo inglés con muy buen gusto en la decoración, y en donde cabe destacar la cerveza artesanal Connell en sus cuatro variedades: Dorada Pampeana, Brown Ale, Honey Red y Porter con la particularidad de contar con mesas con chopperas con medidor de consumo, algo no muy común, pero interesante.



En la zona de la calle Güemes (entre Av. Colon y la Plaza del agua), podemos visitar LECKER un pub con una mezcla entre alemán e irlandés, decorado con mucha madera, con una suave y correcta iluminación que genera un ambiente cálido para disfrutar de los estilos de cerveza que ofrecen: Rubia, Roja, Negra y Dorada Pampeana, todas de muy buena factura. Otra opción en la zona es KERRY KEEL, un espectacular irish pub con una gran barra principal, mesas, barras laterales de pared y todo ambientado a tono, con buena oferta gastronómica acompañado de cerveza Antares entre otras.

Y no se extrañen de que mientras leen este artículo se estén abriendo nuevos locales cerveceros. De hecho nos enteramos que en la misma cuadra de Antares y La Cerveteca abrió Baum con 3 estilos de cerveza artesanal.

Si viajar a Mar del Plata ya era algo lindo de por sí, para los cerveceros ahora se suma un gran incentivo extra, algo para que "La Feliz" sea aun más feliz!

Ciclope
Logia Cervecera
www.logiacervecera.com

BA-MALT SA

informes@ba-malt.com.ar



Maltas: Pilsen - Pale Ale - Munich - Biscuit - Melanoidina - Trigo - Caramelo: 15-30-60-120-140-Trigo Dextrina - Chocolate - Tostada - Brown..... **El Alma de la Cerveza**

LALLEMAND

Levaduras: Nottingham - Windsor - Munich - Diamond - CBC. **Nutrientes:** Servomyces

Lúpulos: Cascade USA - Delta - Willamette - Tomahook - Galena - Sterling - Zeus - Nugget

ECOLAB

AC101 - AC300
Horolith - Vortexx



Haciendo camino a la Revolución Cervecera!

Considero que lo primordial para ser parte de esta gran movida revolucionaria es tener pasión y respeto total por el producto, o sea por una gran cerveza.

Hay que capacitarse en todo lo que se pueda leyendo, viajando y tomando cuanto curso exista sobre el tema es algo que siempre suma. En lo personal viví tres años en Berlín, Alemania, y me recibí de Braumeister (maestro cerveceros); allí no solo aprendí en las clases de la universidad sino también en las calles y en los templos (bares) sobre la gran importancia cultural de esta magnífica bebida.

“Hacer buena cerveza no es tan difícil, lo difícil es venderla”

Nosotros, los Cerveceros, somos quienes nos tenemos que unir y exigir y reclamar que desde las autoridades se nos ayude a traer gente realmente capacitada, que abunda en el tema, y nos enseñe. En este punto todos los que realmente queremos aprender subiríamos unos cuantos puntos de calidad en nuestras birras.

Obviamente también es necesario hacer laburo de trinchera, el de juntarnos y compartir experiencias, aciertos y errores sin escatimar información. Tomando como ejemplo la movida en USA, apoyar a fondo y participar de todos los concursos cerveceros que haya es una excelente forma de crecer.

Otro punto clave es la división de tareas: Saber delegar y asociarse con gente idónea para cada área del negocio. Como dice Pete Slosberg: “Hacer buena cerveza no es tan difícil, lo difícil es venderla”. Es muy importante entonces capacitarse también en todas las líneas de comercialización. El marketing del producto, como ofrecerlo y como venderlo es un factor primordial para triunfar. En “Berlina” tengo la gran dicha y suerte de laburar con mis grandes hermanos Franco y Guido que saben como encargarse de mil maravillas de todos estos aspectos del negocio y me permiten dedicarme plenamente a la producción que es lo que me fascina.

A medida que crece el sector de cervezas artesanales se amplía la oferta de productos nacionales de buena calidad. Es así como se evidencia un gran crecimiento con buena cohesión entre los diferentes actores del sector que propicia un buen campo para que todos crezcamos: Home Brewers, micro cervecerías, proveedores, distribuidores, minoristas, etc. Como dijo Jay Brooks, referente de la cultura cervecera de USA en el marco de la South Beer Cup: “Trabajar juntos hace que la marea suba, y si la marea sube, nuestro barco sube también”.

Primordial es también comunicar lo que hacemos, siempre en un marco de prensa de guerrilla, metiéndonos nosotros mismos en el nicho de los medios que hablan de temas con espíritu semejante al nuestro y brindándoles la información necesaria para ser tentados a difundir lo que tanto nos gusta hacer: Cerveza Noble.

Como conclusión y humilde opinión: ¡A armar un buen equipo de laburo y trabajar siempre con mucha pasión y dedicación que la revolución cervecera va a triunfar sin dudas!!! Importantisimo: ¡A nunca olvidar la pasión al hacer la birra, que si no es como hacer un asado sin sal!

Salud a todas las musas inspiradoras, principalmente a la nuestra: Berlina!



BRUTUS
MINICERVECERIAS.COM

Módulos de cocción
Fermentadores y tanques
de servicio.
Equipos y accesorios
Desarrollos especiales



Experiencia y conocimiento del proceso cerveceros. Diseños y desarrollos propios. Trabajos a pedido



Enfriadores a placa - Accesorios en Ac. Inoxidable - Filtros - Carcasas - Diseño y asesoramiento - Envíos a todo el país.

Contacto: brewtopia.info@gmail.com



A competir

por Andi Muzietti

La tendencia hacia la elaboración artesanal de cervezas sin duda crece día a día. Es así que desde hace unos años, la Asociación Civil Somos Cerveceros promueve una serie de concursos anuales para cualquier persona que elabore cerveza, sea de forma casera o produzca en una microcervecera y quiera enviarlas a competir.

El número de concursantes crece año tras año y esto es un buen síntoma de evolución cervecera para nuestro país y países limítrofes; no solo en términos cuantitativos, sino en cuanto al crecimiento de la calidad de lo que se produce.

La mecánica y el desarrollo de los concursos, nace por una votación de socios en donde se eligen dos o tres estilos de los más de veinte que existen registrados en el BJCP (Beer Judge Certification Program). Los que cuenten con mayoría de votos, serán los protagonistas de todo un año de evaluaciones por jueces internacionalmente certificados en cata de cervezas.

Si bien hasta el 2010 se venía realizando un solo concurso anual, este año, 2011, Somos Cerveceros abrió el juego y organizó tres competencias. El primero fue en mayo, el segundo se realizó en agosto y por último y el más importante, en noviembre cuya sede será la provincia de Santa Fe.

La evaluación de las muestras de los participantes, se realiza de forma ciega. Los jueces solo reciben la muestra sin identificaciones y solo sus sentidos determinarán al ganador. Esta cata ciega, se hace mediante el protocolo del BJCP, método utilizado internacionalmente, y se otorga puntajes por separado a cada aspecto de la cerveza degustada; aroma, presencia, sabor, etc. La suma total de dichos puntos, harán a la cerveza meritoria de una medalla de bronce, plata u oro, dependiendo la medida en la que represente al estilo. Bien puede pasar, que los puntos no alcancen para ninguna medalla.

La magia de estos concursos, es que son totalmente gratuitos y cualquier recién iniciado puede participar.

Si bien las preciadas medallitas son un válido reconocimiento tangible al esfuerzo y a la capacidad de interpretar un estilo, el mejor premio se lo llevan todos los participantes por igual. Cada uno, recibe una devolución detallada de los jueces y los puntos a mejorar para la siguiente ronda. Esto es un gran aporte a la calidad, ya que mientras más se detalla en los procesos, la evolución de una cerveza es abismalmente notable.

La magia de estos concursos, es que son totalmente gratuitos y cualquier recién iniciado puede participar. Muchas veces ocurre que quedan varios en el camino de la inscripción sólo por desconfiar de lo que han elaborado, pero la actitud de los jueces y de aquellos que más experiencia tienen, es la de arengar a que concursen igual; nada mejor una devolución profesional para saber en qué fallamos o mejor aún, en qué acertamos.

Ingresando al sitio www.somoscerveceros.com.ar vas a encontrar todo lo necesario para aprender y también para concursar.

Esta cerveza la hicimos con mi suegra
¿quién lo diría no?...

¡Mirá vos!... ¡al final la convenciste
de que hacer cerveza es algo noble?

No, la molí junto con los granos...



El mix de una cerveza exitosa

por Alexis Bracco

Todos los cerveceros sabemos que para hacer una buena cerveza hay 3 pilares que no pueden, bajo ninguna circunstancia, dejar de ser tenidos en cuenta:

1. Correcto proceso de elaboración.
2. Correcto proceso de fermentación.
3. Correcto proceso de limpieza y sanitización.

Hasta acá es lo que todo homebrewer presta atención para elaborar su propia cerveza, ¿pero qué pasa cuando esa pasión comienza a tomar forma de emprendimiento comercial y empezamos a pensar en llevar nuestro producto a las góndolas?

Aquí nos encontramos con el 4° pilar y por cierto, no menos importante que los anteriores:

4. Correcto uso de la imagen corporativa.

La primer pregunta que debemos hacernos es: ¿qué quiero que los consumidores sientan o piensen de mi producto con sólo escuchar o ver mi marca? A esto lo llamamos "Posicionamiento de marca". Luego debemos crear nuestra identidad de marca: isologotipo y orientar estratégicamente todas nuestras acciones de comunicación teniendo en cuenta nuestro posicionamiento deseado.

Una vez que tenemos nuestra identidad marcaria debemos ocuparnos del packaging de nuestro producto, este último será el responsable de seducir a nuestros consumidores en las góndolas para que lleven nuestro producto a sus heladeras. La verdadera batalla por los consumidores se da en el punto de venta y en este caso debemos recordar que **"un consumidor no es cliente hasta que vuelve a comprar nuestro producto"**. Para conquistar el corazón de los consumidores nuestro producto debe "aportar valor", ser lo más "innovador" y "atractivo" posible; y para cerrar nuestro mix de marketing efectivo, nuestra estrategia comercial debe centrarse en ser "realista", "perdurable" y "escalable". Hacer cerveza no es difícil, lo difícil es venderla.



TIPS: Registro de marca: www.inpi.gov.ar/Isologotipo/Etiquetas/Legales.



De la Chatarra a la Cerveza

Cuando hablamos de cerveceros artesanales, sea por hobby o que comercializan sus cervezas, es difícil encuadrarlos en una única personalidad. Así como estilos de cervezas en el mundo, hay incontables perfiles de cerveceros hogareños y cada uno le adhiere condimentos pasionales anexos que suelen combinar muy bien con esta actividad.

En este caso, y tras haber tenido una interesante conversación en el Encuentro Anual de Somos Cerveceros en Mar del Plata 2010, invitamos a Pablo Polci, Lic. en Ciencias Biológicas, Dr. en Biología y docente universitario residente en Bahía Blanca, a que nos cuente como conviven sus dos pasiones; la cerveza casera y la chatarra.

Pablo es un personaje que sin duda cualquier novelista quisiera crear, más allá de su rutina de nadar todas las mañanas y su trabajo como profesional en la Universidad Nacional del Sur, donde también incentiva a sus alumnos a elaborar cerveza, es chatarrero de alma.

“Voy todos los sábados por la mañana.

Para mí es como ir de shopping.”

Estas dos actividades, permiten que hoy tenga un equipo cervecero completo de más de trescientos litros por elaboración en acero inoxidable, a menor precio que uno de cincuenta comprado.

“Ser chatarrero es conseguir cosas útiles a buen precio, es negarse a entrar al consumismo feroz y reutilizar muchísimas cosas que la mayoría tira sin ninguna preocupación.” Nos asegura y agrega “junto chatarra, primero por educación. Vengo de una familia italiana que sufrió la posguerra, donde la necesidad obligaba a utilizar todo su ingenio en fabricar lo que necesitaban con lo que tenían a mano.”



Lo del personaje novelesco nos va cerrando cada vez más: no solo se trata de buscar oportunidades baratas, sino de contar con una filosofía un poco más profunda en el tema. ¡300 litros por elaboración!... A nuestra pregunta de por qué tan grande su equipo si no piensa comercializar, vino una respuesta más que lógica; también juntar chatarra condiciona a usar lo que se encuentra y muchas veces, no suele ser lo que precisamente queremos; es ahí donde está la diferencia entre que sea chatarra o que sea un producto.

“Voy a ciertas chatarras donde sé que hay bastante movimiento de inoxidable de buena calidad (304 para arriba). Por ejemplo cuando desarmaron buques pesqueros, o un Big Six de la zona, frigoríficos, etc. Y ahí surge el otro problema de dónde meter todo eso” nos cuenta con una carcajada.

Dentro sus hallazgos cerveceros, hay muchas cosas realmente caras y que un hobbista muchas veces no podría acceder; un conector Micromatic para barriles, Cornelius impecables casi sin uso, un equipo para cámara fría de 1,5 caballos, etc.

Con el correr de la charla, nos vamos dando cuenta que Pablo tiene más que arraigadas sus convicciones, y mucho más su pasión por aventurar en el mundo del ingenio y la elaboración no solo de cerveza, que hace desde el 2003, sino de otros manjares como quesos, vino, sidra y fiambres. Nos muestra además una personalidad cálida y sociable y nos dice que sus enormes elaboraciones, son víctimas de las incontables reuniones semanales con amigos y gente que estima, donde nunca falta un vaso de cerveza artesanal.

A aquellos que quieran curiosear en las chatarrerías cercanas a sus hogares Pablo aconseja “que no se demuestre demasiado interés en algo que realmente se quiere, y preguntarle por cualquier otra cosa antes, para por último pedirle precio.”

Muchos cerveceros visitan chatarrerías para sus equipos, como buscadores de tesoros a precios irrisorios, pero la cita con Pablo y sus muchas anécdotas, nos llevó a un plano más profundo; a entender que la vida pasa por satisfacer nuestras pasiones y alimentarlas constantemente y que el dinero no es un impedimento para darles la rienda suelta que necesitan para fermentar; y luego convertirse en una rica pinta de tu propia cerveza.



CORDILLERA
BREWING COMPANY S.R.L.
Latin American Microbrewery Development

DESDE 1998 APOYANDO A LA INDUSTRIA CERVECERA

REPRESENTANTE OFICIAL DE



INSUMOS NACIONALES E IMPORTADOS

EQUIPOS DE ELABORACION

ASESORAMIENTO INTEGRAL

NUEVA SUCURSAL
MAR DEL PLATA Y COSTA ATLANTICA - TEL. (54-223) 155741706

JOSE BONIFACIO 33 - CIUDAD DE BUENOS AIRES - TEL. (54-11) 4115 4648

INFO@CORDILLERABREW.COM.AR

WWW.CORDILLERABREW.COM.AR



4º Festival Internacional de la Cerveza Artesanal

Más de

40 Variedades de cerveza

Stands Nacionales e Internacionales



Con la entrada
VASO DE REGALO
A las primeras 1.500 personas

SHOWS EN VIVO

Mofo • Regios • Máxima Tensión



Anticipadas en
sucursales Bica
\$25



CRONOGRAMA CHARLAS



VIERNES 25/11 - Museo de la Cervecería Santa Fe (Calchines 1401)

18.00 a 22.30 hs.
Pre-acreditación

SÁBADO 26/11 - Colón Club de Campo

9 hs.

Apertura y acreditación

9.30 a 10.30 hs.

Aspectos Sobresalientes de las cervezas del Concurso
Martín Boan - Master en tecnología maltera-cervecera, Univ. Politécnica de Madrid.

10.30 a 11 hs.

Coffee Break

11 a 12 hs.

Cómo elaborar una cerveza para ganar medallas
en los campeonatos internacionales (Videoconferencia)

Boris de Mezones - Maestro Cervecerero por la VLB de Berlín - Creador del Blog
Maestros Cerveceros Hispanoparlantes.

12 a 13 hs.

Contaminación microbiana y controles

Björn Huenhlein - Maestro Cervecerero de Cervecería Isenbeck y Warsteiner (SAB Millar).

13 a 14.30 hs.

Beer break - Intercambio de cervezas

14.30 a 15.30 hs.

La Levadura Lager al desnudo: orígenes y domesticación

Diego Libkind - Doctor en Bioquímica - Conicet Comahue.

15.30 a 16.30 hs.

Haciendo mejores cervezas - Brewing Better Beer

Gordon Strong - Pte. del BJCP - Jurado Grand Master V - Cervecerero del año 2008, 2009 y 2010.

www.somoscervecedores.com.ar