



·LA REVISTA·
AÑO 6 | Nº 7

**BARILOCHE PALPITA
LA GRAN FIESTA**

BORIS DE MESONES

**MI EXPERIENCIA
CON LA CERVEZA SALVAJE**

**RAMIRO DE DIEGO
CERVECERO DEL AÑO**



9º FESTIVAL

DE LA CERVEZA ARTESANAL

BARILOCHE · PATAGONIA ARGENTINA | 25, 26 Y 27 DE NOVIEMBRE DE 2016



Kraken

Reserva Especial

Cerveza de cerveceros

SUMARIO



4 *Editorial*
**SOMOS CERVECEROS
PASIÓN Y CULTURA
CERVECERA**



6-7
**BARILOCHE PALPITA
LA GRAN FIESTA
DE SOMOS CERVECEROS**



8
BORIS DE MESONES



10-12
**MI EXPERIENCIA
CON LA CERVEZA
SALVAJE**



14-15-16
**WORLD BEER CUP
DESDE ADENTRO**



18
**LOS ESTILOS
DE LA CERVEZA**



20-22
**CERVECERO DEL
AÑO 2015
RAMIRO DE DIEGO**



24
**PANEL DE CATA
PERMENENTE**



26
WIKI BIER



28-30
**COCINA CON
CERVEZA**



Bienvenidos a un nuevo número de la revista de *Somos Cerveceros*. Esperamos que esto sea más que una publicación. Es nuestro deseo llegar a ustedes, estar en sus casas, en sus cocciones, en sus cervecerías, cumpliendo además con nuestros objetivos estatutarios, la difusión de la cultura cervecera, ayudando a elevar el nivel de nuestras producciones y sobre todo servir como nexo para el encuentro y el festejo de todos los que compartimos la pasión de hacer y disfrutar de la cerveza artesanal.

Esperamos con cada nueva revista, presentar notas técnicas que los ayudaran a perfeccionar el arte cervecero, notas de la actualidad de la asociación y novedades de los distintos grupos de todo el país además de presentar personajes, recetas, y todo tipo de info que sea pertinente a nuestra pasión.

Porque ser cervecero es una pasión que no se puede explicar. Desde que un grupo de unos pocos locos fundaron la asociación, se formó una bola de nieve que no para de crecer, alimentada solamente con pasión, con amistad, con encuentros, con solidaridad, desinteresadamente, y que hoy cuenta con más de mil socios. Y acá estamos, en un nuevo encuentro, con un nuevo número, festejando la birra!

Bienvenidos!

STAFF

PROPIEDAD INTELECTUAL:

Asociación Civil Somos Cerveceros

Director Editorial: Fernando Aguiar

Corrección: Fernando Aguiar

Diseño: VORK Diseño
www.vork.com.ar

Foto de Tapa: Damián Conti

Colaboran en este número: Diego Collini, Diego Castro, Ricardo Aftyka, Sebastián Nunnel, Hernán Castellani, Graciela Davidenko, Julia Real y Tío Limongi.

Asociación Civil Somos Cerveceros. CUIT: 30-71077118-5

Domicilio legal:
Carlos Pelegrini 27 3° C

www.somoscerveceros.com

Esta es una publicación de distribución gratuita.

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 es de responsabilidad exclusiva de los anunciantes.

Aprender la cultura cervecera es también aprender a beber con moderación.

Si tomaste no conduzcas.



SOMOS CERVECEROS PASIÓN Y CULTURA CERVECERA

Cada día son más los que se suman a esta pasión... que no sólo es hacer Cerveza, porque ser Cerveceros es mucho más que eso... y como toda pasión es muy difícil explicar.

En mi caso personal, cuando hace más de 12 años entré a este mundo, lo que más me sorprendió fue la camaradería Cervecera, que provenía desde del cervecero hobbista, hasta los dueños de las mejores Cervecerías Artesanales del país, yo que era un desconfiado, y veía que me pasaban información desinteresadamente, y me invitaban a cocciones, me costaba creerlo y entenderlo; ir a reuniones y que me regalaban cerveza, y yo llevar una cerveza y tener al menos 5 tipos catando mi humilde producción y preguntándome cosas y dándome consejos era muy gratificante... esas cosas fue lo que más me enseñó este rubro y es el espíritu de la Cultura Cervecera.

Para los que no saben, Somos Cerveceros, inicio en el año 2008, cuando un grupo de Cerveceros decidió darle un marco institucional al movimiento cervecero hobbista y ahí nació nuestra asociación; las bases sólidas de nuestro estatuto siempre fueron respetadas, y son nuestros tres pilares fundamentales, Difusión, Capacitación y Jerarquía

de la Cerveza Artesanal.

Estas bases sólidas se forjaron gracias a las gestiones que nos precedieron y podemos construir sobre buenos cimientos. Es muy bueno el laburo que se hizo, tanto los miembros de las comisiones, pero fundamentalmente los socios y cerveceros que colaboran desde su lugar... ya sea, organizando una cocción abierta, enseñando nuestro arte, ayudando en los Concursos, Capacitaciones, atendiendo un Stand de la Asociación en alguna feria Cervecera, respondiendo las dudas en la lista de mail y Fb, escribiendo alguna nota para la revista, en fin... aportando algo, cada uno desde su lugar, que hace que cada vez seamos más grandes y mejores, camaradería Cervecera al palo!!

Estamos muy motivados con muchas ideas, y paso a paso vamos creciendo, con profesionalismo y responsabilidad, y como el laburo desinteresado de muchos en pos de esta pasión hizo posible que seamos los referentes a nivel hispanoamericano de la Cerveza Artesanal a punto tal, que en nuestro



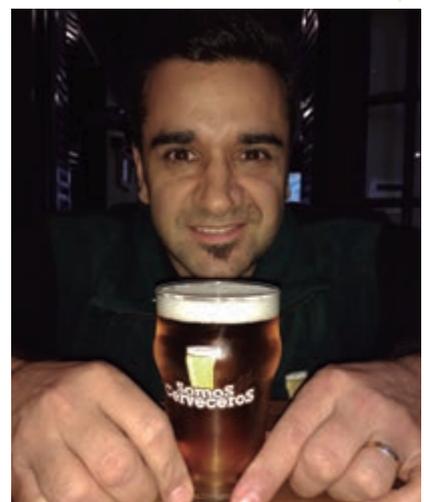
haber ya tenemos 8 festivales internacionales, más de 3000 cerveceros capacitados, casi 20 Concursos realizados, 30.000 seguidores en redes sociales foros y lista de correo, y con más de 1000 Socios en todo el país!!!

También tenemos mucho entusiasmo por mejorar... Nos falta mucho, no tenemos techo en nuestras metas y gracias a Todos, seguimos creciendo porque Somos Cerveceros, Somos Todos!!

Salud!!



Sebastián Nunell, Foca
Presidente Asociación Civil Somos Cerveceros



STOCK CONTÍNUO • ASISTENCIA TÉCNICA • ENTREGAS NACIONALES CONSOLIDADAS

EL PROVEEDOR DE CONFIANZA EN INSUMOS
PARA LA INDUSTRIA DE LA CERVEZA ARTESANAL



MALTAS NACIONALES E IMPORTADAS,
LEVADURAS, LÚPULOS AMERICANOS Y EUROPEOS, PRODUCTOS DE LIMPIEZA

**TODO LO QUE NECESITÁS
EN UN ÚNICO ENVÍO**



WWW.BREWING.COM.AR

info@brewing.com.ar | ventas@brewing.com.ar

 brewingarg

BARILOCHE PALPITA LA GRAN FIESTA DE SOMOS CERVECEROS

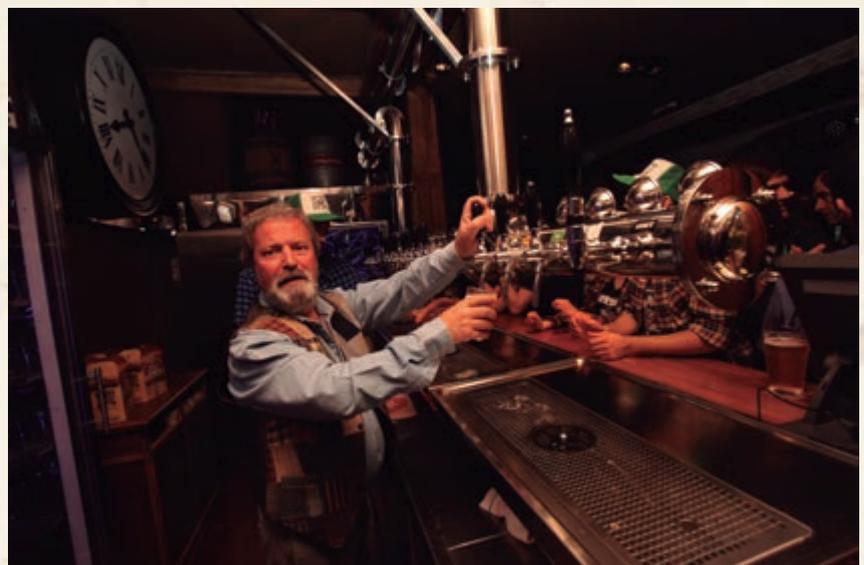


El “9º Encuentro Internacional Somos Cerveceros” tendrá lugar en San Carlos de Bariloche donde todo se preparó para que la reunión sea una gran fiesta. La Asociación de Cervecerías Artesanales de Bariloche y Zona Andina (ACAB) colaboró con el comité organizador y en los últimos meses se ajustaron detalles para completar el programa, al cual ya confirmaron su asistencia más de seiscientos homebrewers, cerveceros artesanales y brew masters de Argentina y el exterior.

“Avanzamos paso a paso, pero creo que todo está a punto para recibir a los amigos cerveceros. El programa es interesante y sobre todo preparamos mucha cerveza para compartir con los visitantes”, aseguró Tomás Vilariño, socio de Somos Cerveceros hace años y uno de los referentes locales en la organización. En el ambiente cervecero hay grandes expectativas hacia el encuentro y las principales empresas alistaron sus plantas y sus pubs para recibir de la mejor manera a los inscriptos. Blest, la cervecería pionera en la ciudad, renovó su oferta de birras y también una nueva franquicia sobre la avenida Bustillo. También abrirán las plantas cerveceras La Cruz, Bachmann y Berlina, que siguen en el orden cronológico a lo iniciado por Julio Migoya y Nicolás Silin, hace 27 años. A la bienvenida se sumarán la cervecería Wesley, de apenas dos años, Gilbert, Prosit y Manush, integrantes de la asociación local, al igual que los restantes establecimientos de la ciudad. Todos reforzarán su stock de cerveza y los que dispongan de instalaciones adecuadas, las abrirán a los visitantes. Cuando Michael Jackson visitó Bariloche y El Bolsón, en 1998, evaluó que la región cordillerana tenía grandes aptitudes para elaborar buena cerveza, tanto por la calidad de su agua como por las plantaciones de lúpulo. Pronosticó una gran producción, “cuando la gente tome conciencia de ello”. También dijo que una ciudad o región que quiera tener “identidad cervecera”

debe celebrar “una gran fiesta anual”. Junto al Nahuel Huapi hay esperanzas que el encuentro de Somos Cerveceros sea el inicio de ello. En 1998 solo existían las cervecerías artesanales El Bolsón (creada en 1984) y Blest (1989) que Jackson evaluó y posteriormente incluyó en sus libros. El paso del tiempo confirmó sus pronósticos y hoy hay más de treinta marcas de cerveza elaborando gran variedad de estilos y sabores. El crecimiento es constante y la calidad de la cerveza se mantiene alta. También hay medio centenar de cervecerías, pub y brew pub que ofrecen birra y buena gastronomía y hasta un “barrio cervecero”, en inmediaciones del céntrico Club Andino. Emilio Ghirardi, maestro cervecero de La Cruz, explicó que la idea de realizar un

encuentro anual de Somos Cerveceros venía de larga data y se materializó “por la presión externa”. “Muchos nos decían que teníamos que organizar un encuentro, que debíamos postularnos como sede, que teníamos todo para organizar una gran fiesta, y tanto insistir, nos postulamos en la elección anual del 2015”, explicó. En su propuesta Bariloche modificó por razones climáticas la fecha del encuentro: la trasladó de fin de agosto a fines de noviembre. La votación fue ajustada, pero finalmente la mayoría de los socios activos de Somos Cerveceros decidieron viajar al sur. El equipo local se conformó con un trío fuerte y emprendedor: Tomás Vilariño, Emilio Ghirardi y Bruno Ferrari (Berlina). Lograron la adhesión de la ACAB y de varios colaboradores “fundamen-





tales" como Martín "Laucha" Narvarte, desde Buenos Aires, Santiago y Marcos Wesley, locales y un largo etcétera.

El hecho de ser Bariloche una ciudad turística internacional facilitó la logística del encuentro. Se pudo contratar vuelos chárter y también un hotel exclusivo para albergar a los visitantes. Asimismo, hay una gran oferta de excursiones y actividades para los acompañantes, que arribarán junto a los homebrewer durante el fin de semana largo.

Tomás explicó que el encuentro comenzará oficialmente el viernes 25, a las 19, con las acreditaciones y un posterior asado en el predio de la familia Wesley, kilómetro 15 de la ruta al Llao Llao, donde tienen su planta cervecera. "Dispusimos colectivos para todos los asistentes, así nadie debe manejar y contribuimos a la filosofía del consumo responsable, que pregonamos en el encuentro", señaló. Los micros trasladarán a los visitantes también durante la tarde y noche del sábado, cuando se realicen las visitas a las plantas cerveceras de la ciudad. Esa noche, un grupo se reunirá en la cervecería Berlina, en la planta de Colonia Suiza, donde compartirán

un curanto y otro grupo convergirá en Blest, el primer brew pub argentino, donde también habrá mucha cerveza y buena gastronomía.

El encuentro comenzará oficialmente el viernes 25, a las 19, con las acreditaciones y un posterior asado en el predio de la familia Wesley.

El sábado y domingo, entre las 9:00 hs. y 14:00 hs., se llevarán a cabo las charlas de capacitación y conferencias, en "Bariloche Congresos y Convenciones" (BEC), España 415. Entre los expositores externos están confirmados Boris de Mesones, de España y Frank Gauger y Axel Jany, de la maltería alemana Weyermann. También expondrán Ricardo Aparicio, sobre cata y maridaje de cervezas; Marco Raboni, sobre agua; Klaus Leibrecht sobre lúpulos y Marcelo Cerdán sobre levaduras y Ricardo "Semilla" Aftyka abordará la elaboración de Cervezas Extremas.

La fiesta de clausura tendrá lugar en Puerto Rock, el recinto de eventos musicales más grande que dispone la ciudad. Aquí no debería haber problemas de espacio, lo que si puede suceder en

otros recintos, que en alguna medida fueron desbordados por la gran concurrencia. Puerto Rock se emplaza frente al Centro Cívico, en el centro de la ciudad, lo que evita traslados, y la mayoría podrá concurrir caminando.

El recinto central de Puerto Rock permitirá alistar una barra con 70 canillas provenientes de las microcerveceras más prestigiosas a nivel nacional junto a las locales de la ACAB. Actuarán grupos locales y también de renombre nacional. Se pronostica un animado cierre de fiesta.

Seguramente no faltarán oportunidades para brindar a la salud de los pioneros del sur. Por los que ya no están, como Otto Tipp, quien trajo los primeros lúpulos a principios de 1900 o Leopoldo Leskovar, quien inició la producción comercial en 1956.

Y quién si está, y creó la primera cerveza artesanal argentina, Juan Carlos Bahlaj, de El Bolsón. Y también por Michael Jackson, quien visitó la zona hace 18 años, y pronosticó un encuentro como el programado. 🍷

¡Amigos cerveceros, bienvenidos a Bariloche!



BORIS DE MESONES

Boris de Mesones, nuestro mayor referente de habla hispana, estará presente en el 9° Festival de Somos Cerveceros, en Bariloche. Boris es, sin duda alguna, uno de los personajes más destacados de este ambiente, ya que fue el primero en redactar textos genuinos en castellano, basados en su gran experiencia en el rubro.



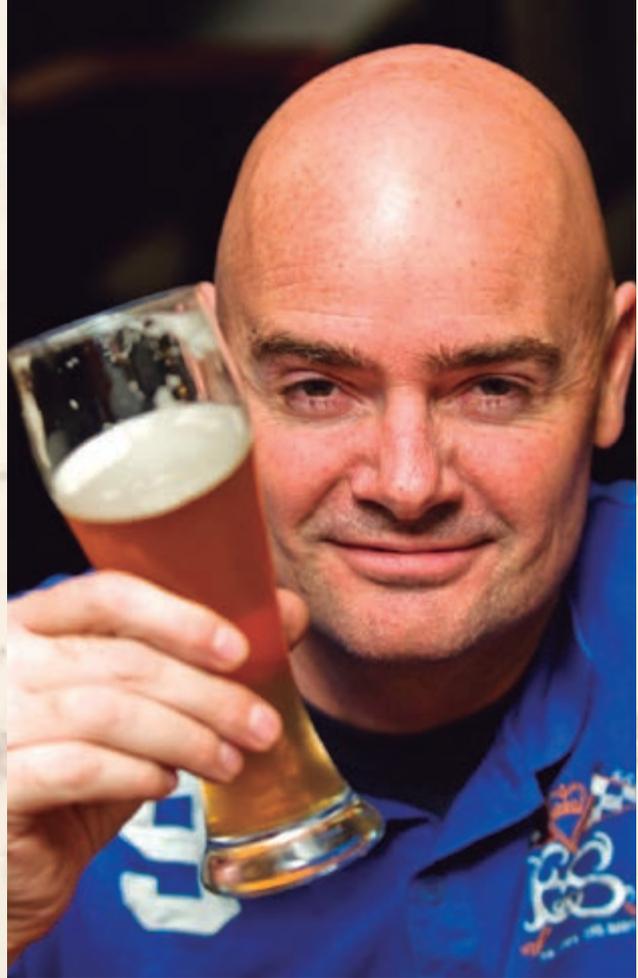
Por *Hernán Castellani*

Hasta los primeros artículos de Boris, solo se conseguían unos pocos textos de libros traducidos al español, como el "How to Brew" de John Palmer, o "Designing great beers" de Ray Daniels. De esta manera,

Boris se convirtió en el máximo exponente en cuanto a conocimiento técnico, para todos los cerveceros que querían ir un poco más allá de los pasos básicos para elaborar cerveza, y se les dificultaba la lectura en inglés.

La intención de Somos Cerveceros en traer a Boris se remonta al 2014, durante la World Beer Cup en Denver. En dicha competencia, fueron 6 jueces argentinos, entre los cuales estaba Ricardo "Semilla" Aftyka, quien fue el responsable de iniciar una relación para que venga al país.

Por cuestiones de calendario, no pudo asistir al evento del 2014, y lo mismo pasó en San Luis 2015, donde muy gentilmente se ofreció a enviarnos un video con 10 respuestas a consultas técnicas propuestas por los socios. Este año, en Mayo de 2016, fueron 11 los jueces argentinos que participaron de la World Beer Cup en Filadelfia, y en ese contexto, con Boris



presente, pudimos lograr que confirme su asistencia para Noviembre en Bariloche.

Desde la comisión directiva estamos plenamente felices por tener la oportunidad de contar con su presencia en nuestro evento. Boris vive actualmente en Seúl, Corea del Sur, y su vuelo es un sacrificio de 24 hs. de viaje, por lo que tiene aún más valor que se haya dispuesto a viajar a la Argentina.

Los cerveceros más viejos lo conocen muy bien, de hecho si buscan en la lista de Google de Somos Cerveceros, Boris respondió cientos de consultas técnicas durante muchos años. Para los cerveceros más nuevos, que por ahí no lo conocen tanto, les dejamos una breve reseña de su biografía cervecera. 🍺



BIOGRAFÍA CERVECERA · BORIS DE MESONES

1. Maestro Cerveceros por la VLB de Berlin (1998),
2. Consultoría cervecera desde 1.999.
3. Diseño y construcción de equipos desde 2002, plantas en Corea y en España.
4. Autor del Manual del Cerveceros desde 2002.
5. Autor del blog Maestros Cerveceros Hispanoparlantes y Manual del Emprendedor desde 2009.
6. Artículos en la revista de coleccionismo Celce desde 2002.
7. Juez Copa del Mundo de Cervezas WBC (2008, 2010, 2012, 2014, 2016), European Beer Star EBS (2010, 2011, 2012, 2014), Asia Beer Cup ABC (2013, 2015), Cerveza Mexico (2013, 2014), Shanghai 2014.
8. Lic. Economicas UAMadrid, MBA U. of Nottingham.
9. Profesor de prácticas cerveceras en los cursos de verano e invierno de la universidad de Cheju en Corea del Sur (2010 - 2014).
10. Profesor de teoría de los cursos en línea vía internet de la Universidad de Alicante: Especialista de Cerveza y La Micro Cervecería como Modelo de Negocio (2014 - 2015)
11. Dueño y maestro cervecero de la Boris Brewery en Corea.
12. Medalla de bronce en el campeonato internacional australiano de cervezas 2011 -Jeju Vienna en la categoría especialidades- (Australian International Beer Awards).
13. Medalla de plata en el campeonato europeo de cervezas 2011 -Indian Dunkel en la categoría fermentación de fondo con cereales alternativos- (European Beer Star) de nuevo medalla de plata para la misma cerveza en el EBS 2012.
14. Medalla de plata Asia Beer Cup 2013 Indian Dunkel.
15. Medalla de bronce Shanghai 2014 IPA EX 1, elaborada en colaboración con Sevebrau en Badajoz, España.
16. Medalla de oro Asia Beer Cup 2015 IPA Terapia, elaborada en colaboración con Ballut en Badajoz, España.

BSAR

Brewing Supplies Argentina

Stock continuo de las mejores maltas, lúpulos, levaduras
y otros insumos nacionales e importados.

Asistencia técnica y servicio de posventa.



**Compromiso y calidad de servicio
en entregas nacionales consolidadas**



f [brewingsuppliesargentina](https://www.facebook.com/brewingsuppliesargentina)
www.bsar.com.ar | info@bsar.com.ar

MI EXPERIENCIA CON LA CERVEZA SALVAJE



Por Ricardo Aftyka

Desde hace 15 años hago mis propias cervezas. Soy Homebrewer. Digo "Soy" porque creo que me define mucho más eso que cualquier emprendimiento comercial relacionado con la cerveza. Todo lo que hago tiene el espíritu Homebrewer, que se trata de buscar siempre la calidad sobre la cantidad, aplicar la creatividad y, sobre todo, disfrutar al máximo las experiencias. Mi relación con "la cerveza" evolucionó y evoluciona constantemente, siempre estoy tratando de hacer lo que me falta.

Cuando empecé a hacer cerveza, antes o después lees sobre cervezas lámbicas o de fermentación espontánea y, naturalmente, por las descripciones y todo el mito que hay sobre el tema, te despierta curiosidad. Mi primer intento de reproducir este estilo fue luego de probar una botella de Cantillon. Cuando probás por primera vez una cerveza ácida, primero no entendés nada, decís "esto no es cerveza". Después no podés parar de tomar! Tiene tantas aristas de sabor y aroma que vas descubriendo... En abril de 2008, con unas levaduras de Wyeast "Lambic Blend" traídas de USA hice mi primera cerveza ácida. A escala homebrewer, sin barricas de madera y con elementos básicos, creo que el resultado fue mejor que la expectativa. Alguno se debe acordar, la llevé para compartir 2 años después en el Festival de Somos Cerveceros que se hizo en Mar del Plata. En 2011 tuve oportunidad de viajar a Bélgica y conocer a Jean Van Roy en Cantillon, el Cervecerero. Digo Cervecerero y no Brew Master, porque él dice que es pretencioso decir que este tipo de cervezas las hace una persona... las hacen las bacterias y las levaduras salvajes. Probar distintas variedades, ver la elaboración, poder hablar con Jean... todo eso me marcó. Y en 2014 al participar como juez en la World Beer Cup de Denver, Colorado, pude recorrer muchas cervecerías como Funk Works, New Belgium o Epic, que tienen programas de cervezas ácidas con el concepto USA: todo exagerado, revolucionario. Ahí me dí cuenta que esto faltaba en Argentina e inclusive en Sudamérica. Con los años conocí muchos cerveceros que se declaran amantes de las cervezas ácidas, que respetan su tradición, y padecen lo difícil

que es conseguir las aún en Europa. Los productores son pocos, son chicos, las partidas limitadas, la dificultad del proceso y el tiempo de elaboración hacen que no sea atractivo como negocio para casi nadie. Con estos antecedentes, se convierte en un desafío. Y así nació "Los Bichos Mandan".

En 2014, todavía no tenía nombre, pero estaba el concepto. Lo principal era conseguir el alojamiento de los bichos, que son las Barricas. Pero las barricas tienen que tener una característica: tienen que provenir de usos anteriores (si es de cerveza mejor) para no invadir con demasiada madera el flavor. Eso es muy difícil de conseguir en Argentina y fue el primer desafío, que resolvimos junto a la tonelería Bajda. El segundo, conseguir Los Bichos! Todos los que elaboran en Europa tienen culturas centenarias de bacterias y levaduras salvajes. Yo traje cepas aisladas de USA y Europa, pero también introdujimos varias locales provenientes mayormente de la fruta y de las propias barricas. Es un traba-

jo de prueba y error, con mucho de ciencia y arte. Con las barricas y los bichos, solo faltaba el mosto. Tenía claro en ese momento que no podía montar una microcervecería para fabricar mosto, solo para acidificar, la inversión sería enorme pensando que tus primeros ingresos serán en más de un año. Por eso, me resultó muy divertido trabajar en colaboración con otras cervecerías: cada vez que tomo una cerveza artesanal que me gusta, lo contacto al Brewmaster y le compro mosto de esa cerveza para acidificar. Después, con la barrica, los bichos y el mosto, necesitás el ingrediente más difícil de conseguir: paciencia. El proceso de acidificación es muy complejo y lleva mínimo 12 meses, a veces más de 3 años. Para terminar una cerveza, pueden agregarse otros elementos que le dan complejidad o que forman parte del estilo: frutas, especias. O el arte del blend, para redondear flavors mezclando el contenido de más de una barrica. Nuestro trabajo, al hacer cervezas ácidas, se parece más al de una bodega de vinos que al de un cervecerero. Y las cer ►►



Biergarten

20 *canillas* de
cerveza artesanal

f BIERGARTEN

PROST!

HIPÓLITO
IRIGOYEN 1400
QUILMES

PROXIMAMENTE
BERNAL





vezas ácidas, para el que no las conoce, resultan más parecidas a un champagne que a una cerveza. Definitivamente son cervezas para disfrutar lejos de las comidas, tanto como aperitivo como de postre. Un acompañamiento interesante son los quesos fuertes, ya que la acidez marida muy

bien con la untuosidad e intensidad de un queso brie o un queso azul, aunque lo tradicional es beberlas solas. Otra vez, tiene similitudes al champagne, solo que la complejidad que podemos encontrar en una Sour Beer es tremendamente más amplia, inclusive, cambia con los minutos en la copa ya que mu-

chos de los aromas son más volátiles y permiten que empiecen a aparecer otros más sutiles. Una cerveza ácida requiere toda tu atención. Y para que sea un buen encuentro, nada mejor que compartirlo. Si puede ser con alguien que ya haya experimentado este tipo de cervezas para guiarte, mejor. 🍷

CERVEZA SALVAJE

Qué. Todas estas cervezas tienen una fermentación mixta, es decir, aparte de la fermentación alcohólica tradicional en las cervezas (toda la cerveza que conoces hasta acá, de todos los estilos) se suman bacterias y levaduras salvajes que completan la reducción de azúcares complejos y proteínas. Así, obtenemos un producto ácido, seco y muy complejo tanto en aroma como en sabor.

Cómo. La fermentación del *Saccharomyces* transforma el azúcar en alcohol, aunque deja muchos azúcares residuales. Por eso, todas las cervezas (menos las ácidas o salvajes) tienen cuerpo y dulzor residual que se balancea con lúpulo. Solo en las Cervezas Salvajes intervienen las bacterias como el *Lactobacillus*, generando ácido láctico, y el *Pediococcus*, generando ácidos grasos y una amplia gama de compuestos igualmente ácidos, incluyendo el acético. Por último, las levaduras salvajes del tipo *Brettanomyces* transforman el alcohol y los ácidos grasos en compuestos aromáticos, para finalmente consumir todos los azúcares y proteínas disponibles. En muchas de estas cervezas, se adicionan fermentables sumando frutas y otros productos que agregan aún más complejidad.

Cuándo. “Los Bichos” trabajan por “olas”. Primero el *Saccharomyces* o Levadura Cervecera, durante algunos días. Luego el *Lactobacillus* durante algunas semanas. Más tarde, el *Pediococcus* algunos meses, y por último el *Brettanomyces* que trabaja lentamente durante varios años. Por eso nuestras cervezas llevan el año de elaboración y pueden evolucionar durante muchos años embotelladas.

Dónde. Estas cervezas se producen según el método tradicional, en barricas usadas de roble, aunque también pueden usarse chips o bien fermentar en otros recipientes, aunque con distintos resultados. Las barricas, aparte de aportar sabores de su contenido anterior, aportan algunas trazas de madera pero, sobre todo, sirven de alojamiento para Los Bichos: tanto las levaduras como las bacterias anidan en su porosidad. También, se produce una micro-oxigenación que alterna en los diferentes procesos fermentativos, a veces aeróbicos, a veces anaeróbicos.

Por qué. Es un desafío desarrollar un estilo de cerveza que se remonta a la edad media y conserva los mismos principios de elaboración. Porque no somos Maestros Cerveceros... porque Los Bichos Mandan!

Los Bichos Mandan obtuvo la Medalla de Oro y la Medalla de Plata en la South Beer Cup 2015 y en la edición 2016 en Curitiba, obtuvo Oro, Plata y Bronce para consagrarse como 3ra Mejor Cervecería de Sudamérica.

Ricardo Aftyka

Homebrewer

Socio Fundador Somos Cerveceros

Juez BJCP y World Beer Cup

Brewmaster y Blender de Juguetes Perdidos

Cerveceros de Los Bichos Mandan

Beba com moderação
Se beber não dirija

Talvez a melhor IPA Na Cidade



Californication
IPA

Nos melhores bares de Ribeirão Preto

WORLD BEER CUP DESDE ADENTRO



Por Diego "Van der Saar" Castro



Considerada "las Olimpiadas" de las competencias cerveceras, tiene como misión: Crear consciencia en el público consumidor sobre la diversidad y calidad de las cervezas del mundo.

Reconocer tanto las tradiciones como las innovaciones compartidas por la industria cervecera así como también las costumbres típicas de cada región.

Promover la excelencia cervecera internacional.

Promover el consumo responsable.

Fundada por el mítico Charlie Papazian allá por el año 1996 y a través de la Brewers Association, la primera WBC reunió 600 muestras de 250 cervecerías

La World Beer Cup (WBC) es una competencia cervecera de gran renombre, en la cual participan cervecerías de todas partes del mundo. Se realiza cada dos años en diversas ciudades de los Estados Unidos, y en donde son evaluados más de 90 estilos de cervezas por paneles calificados de jueces de diversos países.

de 20 países distintos, evaluadas por un panel de 27 jueces que desarrollaron su labor en Vail, Colorado.

Con el paso de los años la competencia fue sumando prestigio y eso se vio reflejado en la cantidad de muestras, cervecerías y jueces participantes, lo cual se puede observar en el cuadro.

Algunas cervecerías y brewpubs ganadores de años pasados fueron, por ejemplo, Firestone Walker (2004, 2006, 2010 y 2012 en categoría cervecería mediana), Ballast Point (2010, en categoría cervecería chica) y Russian River (2004 y 2006, en categoría brewpub grande).

Este año, la WBC tomó lugar en la ciudad de Filadelfia, en el estado de Pensilvania. Una hermosa ciudad donde conviven edificios modernos con una parte histórica, en donde se firmó la declaración de independencia de los Estados Unidos.

Allí fuimos invitados una delegación de jueces argentinos para formar parte del plantel de cata de la WBC. Participar como juez no es sencillo; es necesario enviar los antecedentes cerveceros del solicitante conjuntamente con tres recomendaciones de jueces que ya hayan participado en la WBC.

Este año los **jueces participantes** fuimos:

- Carolina Pérez
- Martín Boan
- Diego Collini
- Lucas Lico
- Gabriel Reynoso
- Diego "Van der Saar" Castro
- Leonardo Ferrari
- Ricardo "Semilla" Aftyka
- Hernán Castellani
- Ricardo Muhape
- Emilio Ghirardi

Y también hubo **cervecerías argentinas** participantes, las cuales fueron:

- Berlina
- Antares
- Juguetes Perdidos
- Los Bichos Mandan
- Nihilista
- Quilmes
- Patagonia

La evaluación de las cervezas se realiza durante 3 días, divididas en sesiones de medio día (6 sesiones en total). Cada sesión consta de 3 vuelos en los cuales se evalúan entre 10 y 12 cervezas del mismo estilo por mesa en simultáneo y a ciegas (no se sabe el origen de la cerveza, sólo traen vasos rotulados con un código numérico).

WBC

cantidad de muestras, cervecerías y jueces participantes

Año	Cervezas presentadas	Cervecerías	Países	Categorías de estilos	Jueces	Países representados por jueces
1998	836	245	40	-	-	-
2000	1.127	371	39	-	-	-
2002	1.173	379	38	70	71	9
2004	1.566	393	40	81	93	15
2006	2.221	540	56	85	109	18
2008	2.864	644	58	91	129	21
2010	3.330	642	44	90	179	26
2012	4.014	828	57	95	214	32
2014	4.754	1.403	58	94	219	31
2016	6.596	1.907	55	96	253	31





Se completa con una planilla como la que se presenta a continuación, en donde se detallan los méritos y desvíos de cada muestra en primera ronda.

Una vez finalizada la evaluación de las 10-12 muestras del vuelo, los jueces deciden luego de un debate y por consenso 3 muestras para pasar a la siguiente ronda. El ritmo de evaluación es intenso; hay que considerar que la cata de las 10-12 muestras y su posterior debate deben realizarse en el lapso de una hora.

En rondas posteriores a la primera, se evalúan las cervezas pero sin completar la planilla (la cual fue hecha en primera ronda) y se vuelven a elegir 3 cervezas

para pasar a la ronda siguiente. Esto se repite hasta tener unas 10-12 muestras finales, que son evaluadas en la ronda final.

Vuelve a repetirse entonces la selección de tres cervezas, pero en esta ocasión para la entrega de las medallas de oro, plata y bronce. Los requisitos de premiación son:

Oro: *Una cerveza de clase mundial que ejemplifica el estilo de manera precisa, mostrando el correcto balance de sabor, aroma y apariencia.*

Plata: *Una cerveza excelente que puede desviarse ligeramente de los parámetros del estilo pero sin perder el foco en el mismo y que muestra muy buen ▶▶*



HAPPY HOUR
MARTES A DOMINGO
17.30 A 19.30

PRINSTON
CERVECERIA ARTESANAL

DESCUENTOS
A SOCIOS

Somos Cerveceros 20%

MORENO 272
RAMOS MEJIA



sabor, aroma y apariencia.

Bronce: *Un buen ejemplo del estilo que puede desviarse ligeramente de los parámetros del estilo y/o puede tener defectos menores en sabor, aroma o apariencia.*

Por día, un juez puede llegar a catar entonces unas 70 cervezas, y en toda la competencia unas 200 muestras.

Este año, la premiación tuvo lugar en el Pennsylvania Convention Center, donde previo a la misma hubo una cena armonizando comida con cerveza.

La premiación propiamente dicha tuvo unas emotivas palabras de Charlie

Papazian, quien vio nacer y crecer la World Beer Cup.

Muchos ganadores; algunos esperados, otros sorpresa... La lista de ganadores la pueden ver en este link: <http://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2016/05/WBC-winners-2016.pdf> Como conclusión, fue una experiencia muy gratificante el haber participado como juez en esta importante competencia, y esperamos que en el 2018 más jueces y cervecerías argentinas y de Latinoamérica puedan estar en la World Beer Cup! 🍺



Y POR SUDAMÉRICA CÓMO ANDAMOS?

Con el paso de los años, numerosas competencias de cervecerías están teniendo lugar en Sudamérica. Algunas para señalar son:

★ South Beer Cup

Una de las primeras competencias internacionales de este lado del continente, siendo el 2011 su año debut y celebrada ininterrumpidamente todos los años desde entonces. Organizada por el Centro de Cata de Cervezas, alterna localía entre Argentina y Brasil. La 6° edición tomó lugar en mayo pasado en Curitiba con más de 1000 muestras, donde se consagró Bierbaum de Brasil como la Microcervecería del Año. Utiliza la misma metodología de la World Beer Cup y son invitados reconocidos jueces internacionales. La siguiente competencia será en Mar del Plata.

★ Copa Cervezas de América

También surge como competencia internacional en el año 2011 y es celebrada todos los años. Tiene lugar en Chile, donde prestigiosos jueces locales e internacionales evalúan de acuerdo a la metodología BJCP y empleando un software diseñado exclusivamente para tal fin. La edición del 2015 tuvo como Mejor Cervecería Americana a Tupiniquim de Brasil, y como Mejor Cervecería Chilena a Tubinger. En el 2016 se esperan alrededor de 1000 muestras.

★ Copa Uruguaya de Cervezas

A realizarse durante noviembre del 2016 en Montevideo. Reunirá por primera vez a las microcervecerías uruguayas en formato World Beer Cup y con jueces reconocidos a nivel internacional.

★ Concurso Brasileiro de Cervejas

Una de las competencias más importantes de Brasil, desarrollada en el marco del Festival Brasileiro da Cerveja en Blumenau. El Festival es punto de encuentro de las principales cervecerías del país y en donde los consumidores pueden disfrutar no sólo de cervezas sino también de atractivos maridajes y seminarios varios.

El Concurso se realiza desde el 2013, también con modalidad similar a la World Beer Cup, y en el 2016 consagró a Tupiniquim como la Mejor Cervecería.

★ Copa Argentina de Cervezas

La primera copa de microcervecerías nacional. Su primera edición del corriente año reunió unas 400 muestras, evaluadas por jueces locales y extranjeros con metodología World Beer Cup. Organizada por el Centro de Cata de Cervezas, su objetivo es potenciar y expandir el mundo de la cerveza artesanal argentina. La Microcervecería del Año 2016 fue la marplatense Cheverry.

★ Copa Latinoamericana de Cervezas Artesanales

Su primera edición tuvo lugar en febrero de este año en Lima, Perú. Participaron alrededor de 300 muestras, evaluadas según BJCP. Ha tenido participación de jurados internacionales, incluyendo un representante argentino.





**NOBLEZA
Y ESPIRITU**





Por Diego Collini

LOS ESTILOS DE LA CERVEZA

Todos nosotros hemos oído nombrar a los “estilos” de la Cerveza...¿pero qué son los estilos y como surgieron? Para empezar, podemos decir que los Estilos están relacionados a las características sensoriales y al origen de las mismas.



Los estilos son un reflejo de la cultura de las sociedades, de su historia y el entorno ambiental. Los estilos tradicionales tienen sus bases en la geografía, clima, historia y cultura, de esta forma surgieron las cervezas representativas y adaptadas a cada región. La geografía tuvo una influencia determinante en el desarrollo de los primeros estilos. Los países que desarrollaron una cultura cervecera fueron países fríos donde la vida no prosperaba. Además, las diferentes regiones presentaron características propias que hacían que algunas cervezas se dieran mejor que otras, dando lugar a una “selección natural” de las cervezas que mejor se adaptaban a las características de los ingredientes de esa región, lo que luego terminó dando lugar a que fueran reconocidas por lo que hoy llamamos un Estilo.

Un ejemplo de esto podría ser que en las regiones que tenía aguas duras y con alto contenido de carbonatos, las cervezas oscuras se daban muy bien (ya que los carbonatos del agua se balanceaban con la acidez de las maltas tostadas, dando como resultado un correcto pH en la maceración mientras que en ese mismo lugar al querer realizar una cerveza clara, los cerveceros no tenían buenos resultados, ya que el pH de la maceración no quedaba en el punto correcto sino que quedaba alto. Imaginemos la situación de que un tabernero de esta época “pre-química” donde no había conocimiento de la composición del agua, ni de la química de las enzimas ni de la levadura, sino que la cervecería era un oficio aprendido por

experiencia que fabricaba ambas cervezas...¿cuál de ellas sería la preferida por su clientela? Pues sin ninguna duda la cerveza oscura que estaba correctamente balanceada y no la más clara que quedaba astringente y con dejos amargos (entre otras cosas)...es por eso que en un lugar como Irlanda el estilo de cerveza que se desarrolló fue la Stout.

No puedo dejar de mencionar aquí dos cosas importantes sobre los estilos: La primera de ellas es que como cualquier otra agrupación, la organización de las cervezas en categorías o familias es totalmente arbitraria y que diferentes personas o agrupaciones las realizarán con diferentes criterios pudiendo tener los mismos mayor o menor similitud. No es lo mismo la agrupación que rea-

“La organización de las cervezas en categorías o familias es totalmente arbitraria y diferentes personas o agrupaciones las realizarán con diferentes criterios pudiendo tener los mismos mayor o menor similitud.”

liza el BJCP (Beer Judge Certification Program) que la BA (Brewers Association) o que la European Beer Star, sin que ninguna de ellas este mal... simplemente siguen diferentes criterios a la hora de agrupar en familias.

El segundo punto es que los estilos no son eternos e inmutables...a medida que transcurre el tiempo la influencia que van teniendo los cerveceros y consumidores, puede llevar a que ciertos estilos desaparezcan, que surjan otros estilos nuevos o que alguno de los estilos existentes vayan alterando sus características (haciéndose por ejemplo más dulces, menos amargos,

etc.). Estas tendencias no son inmediatas, pero a medida que más y más consumidores y cerveceros van adoptándolas, terminan por ser reflejadas en la definición de los Estilos.

ESTILO SCOTTISH

Cuando pensamos en los estilos Escoceses, podemos agruparlos en dos grupos: las más suaves o “Scottish”, normalmente subdivididas según su concentración en Scottish Light, Heavy o Export (o 50 / 60 / 70, haciendo este número referencia al valor de la misma, según su concentración que determinaba el nivel de impuestos que debía pagar) y las “Scotch” o cervezas más fuertes, a veces también llamadas Strong Scotch o Wee Heavy.

Sin embargo, las características generales de estas cervezas, en forma genérica podemos resumirlas de la siguiente forma:

Por un lado, son cervezas basadas en la maltosidad y los sabores de la malta, el nivel de amargor es bajo, solamente para balancear algo el dulzor de la malta. También tiene un elevado dulzor debido a los azúcares no fermentados, ya que tiene un nivel de atenuación bajo (en el orden del 70%), lo que también se ve realizado por los hervidos largos (90 a 120 minutos) que da caramelización.

Las levaduras escocesas dan un bajo nivel de esteres y sabores provenientes de la fermentación, teniendo una fermentación larga y a una baja temperatura, cercana a lo que sería la fermentación de una cerveza Lager. También estas levaduras son en general muy tolerantes a los altos niveles de alcohol. En tiempos históricos, este tipo de fermentación estaba relacionado al clima de la zona y a la época de elaboración de la misma, y que influye en el perfil de fermentación de la misma: límpido y con un largo lagering en frío. 🍷

MICRO MATIC

informes@ba-malt.com.ar



Regulador Premium



Canilla



Conector G

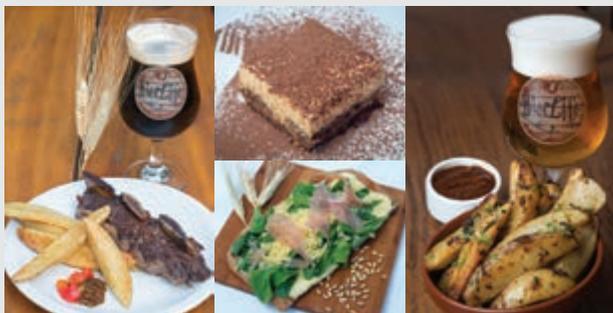


Espadín

ADemás TODOS LOS REPUESTOS



Un restó cervecero con más de
55 canillas de cerveza tirada



Un lugar donde se fusiona
la vida con la cerveza

HUMBERTO PRIMO 670 - SAN TELMO - CABA
TELÉFONO: 4307-6315



EXPANDIENDO LA
FRONTERA CERCERA

Cursos presenciales

Beer Sommelier
Expertos en Cerveza
Análisis Sensorial
Intensivo de cerveza
Marketing cervecero

Cursos a distancia

Elaboración & Sensorial

HUMBERTO PRIMO 670 - SAN TELMO - CABA
www.centrodecatadecerveza.com

CERVECERO DEL AÑO 2015

RAMIRO DE DIEGO



Nombre: Ramiro De Diego

Edad: 39 Años

Vive en: San Martín de los Andes, Pcia. De Neuquén.

Socio Somos Cerveceros No.130

Ocupación: Diseño Gráfico / Cervecerero (Desde 2013)

Hace Cerveza desde el año 2008.

Cómo empezó tu amor por la cerveza?

Siempre me gustó la cerveza, pero fue a fines de los 90 cuando probé por primera vez una cerveza artesanal; la Kunstmann en Valdivia, Chile. Unos años más tarde, en Buenos Aires, solía tomar cerveza tirada de El Bolsón en el Patio Cerveceros de San Pedro Telmo. Luego descubrí Antares. Esos fueron mis primeros referentes de Cerveza Artesanal. Con respecto a elaborar cerveza, tengo un viejo amigo que, allá por el año 2000, hacía cerveza casera y cada tanto me regalaba botellas de 1 litro para probarla. No era de lo mejor, pero sí despertó mi curiosidad y ganas de aprender a hacerla; siendo él quien años más tarde (año

Todos los años, Somos Cerveceros, premia al cervecero que más puntaje haya sacado en los concursos que organiza. Este año que pasó el honor fue para un cervecero del sur de nuestro país, Ramiro De Diego. Nos respondió algunas preguntas que le hicimos y lo presentamos para que todos lo conozcan:

2008) me dio un instructivo vía mail redactado por él mismo sobre cómo hacer una cerveza casera. Me Sirvió! La cerveza Salió! Las primeras cocciones las hicimos junto a un amigo, que luego de unos pocos lotes abandonó el hobby y así seguí, sin parar hasta hoy en día.

Cómo es hacer cerveza en la Patagonia (por el agua, el clima, pros y contras)?

Cuando arranqué a hacer cerveza acá en el sur, no tenía la posibilidad de encontrarme con otros cerveceros que me puedan dar su opinión. Hoy por suerte, eso cambió y tenemos un grupo de cerveceros cada vez más grande llamado **Cerveceros de los Lagos Cordilleros** donde cerveceros locales y de la región nos empezamos a juntar gracias a un Cocinadón que organizamos en Mayo de 2013.

Acá en la cordillera tenemos una agua muy blanda y que nos permite, mediante ajustes, adaptarla a prácticamente cualquier estilo de cerveza que querramos elaborar. En los largos meses de invierno-otoño,

a veces debemos calefaccionar el lugar donde fermentamos para evitar que se caiga la temperatura de fermentación y las levaduras se planchen.

Es difícil por ser lejos conseguir los insumos? (Sabemos que él Lúpulo es local?)

Hoy en día, con la diversidad de proveedores de insumos y medios de transporte que hay, no es para nada difícil. En 2-3 días uno tiene acceso a los insumos desde Buenos Aires. Lo único en contra es el incremento en el costo de los mismos a causa del transporte (un 30% o más). El lúpulo Nacional lo compro directamente a los productores de El Bolsón.

Qué estilos presentaste para el concurso de SOMOS CERVECEROS?

Participé en la primera fecha del concurso con Scottish Light, obteniendo Medalla de Plata, luego en Mayo 2015, participé con Scottish Export (Medalla de Bronce) y Golden Ale (Medalla de Oro). En Julio, nuevamente Scottish Export (Medalla de Plata). ▶▶





EL PROGRAMA CERVECERO



Charlie
Papazian



Anderson Balley (USA)
Fall Allen



Conducción: Graciela Davidenko
Producción: Topi D'Orazio

 All Beer Tv

Canales de emisión



Domingos 20hs.



Domingos 19.30hs.



TELECREATIVA
CANAL 5
Lanús y alrededores
Miércoles 18hs.





Qué fue para vos haber ganado como mejor cervecero del año?

Para mí, haber ganado el premio de Cerveceros del año fue como una recompensa por todos los años de esfuerzo y pasión que uno le metió a esto; aprendiendo, estudiando, experimentando, cometiendo errores y aprendiendo de esos errores.

"Esta es la posición de los cerveceros que tienen posibilidades este año."

Qué representa para vos, La Asociación Somos Cerveceros?

Un año después de haber empezado a hacer cerveza (2009), buscando información en la web, me topé con Somos Cerveceros y su lista de correo. Allí tuve acceso a un montón de información sobre cómo mejorar mi cerveza. Podría decir que hasta ese momento, había cientos de detalles que no tenía en cuenta y que gracias a SC pude comenzar a implementarlos.

A nivel personal esa fue mi experiencia, pero a nivel general, SC siempre está generando acciones para difundir la actividad y ayudar a mejorar con capacitaciones, hoy en día, a nivel nacional. Esto es algo fundamental, si tenemos en cuenta, que prácticamente el 100% de los cerveceros comerciales empezaron siendo homebrewers.

Tenes algún consejo o recomendación para el que recién empieza?

Hoy veo que la mayoría de los cerveceros que están arrancando, buscan a toda costa comercializar su producto, cuando, por un lado, carecen de la experiencia y conocimientos suficientes como para encarar un proyecto cervecero comercial y por otro lado, se pierden de lo mejor de ser homebrewer:

experimentar!

Mi consejo es que no se apresuren en salir a vender. Apasionense cocinando en las ollas chicas, lean mucho, experimenten, prueben distintos ingredientes, estilos. El tiempo y la pasión luego los conducirá a armar una fábrica pero con todo el aporte de la experiencia homebrewer.

Una opinión del movimiento de la Cerveza artesanal en Argentina.

Creo que si bien hay un auge gigantesco de la Cerveza Artesanal, donde vemos que surgen cervecerías nuevas todos los días, desafortunadamente, muchas de esas cervezas son mediocres o malas. Creo firmemente en que los cerveceros deberían capacitarse y lograr mucha más experiencia siendo homebrewers antes de salir a la calle con productos que dejan mucho que desear.

Eso creo que es lo que falta fundamentalmente en el mercado, un mayor compromiso con la calidad de lo que se vende.

Por otro lado veo un público consumidor que va abriendo su gusto hacia muchos estilos de cerveza, sobre todo las lupuladas y también empieza a discernir qué es una cerveza buena y qué es una cerveza mala.

Una opinión personal de sus estilos favoritos!!!

Si bien, las IPA son mis favoritas, Creo que cada cada cerveza tiene su momento. Todo depende la circunstancia en que uno la bebe. 🍷



RECETA SPALT BLONDE

MEDALLA DE ORO

-MAYO 2015-

Esta receta la creé para un concurso que hubo en Febrero de 2015 en Quilmes, Bs. As. No pude llegar a mandar las muestras para ese concurso, que tenía un premio de \$10.000.- pero luego volví a hacer la receta y la envié al concurso de Somos Cerveceros Mayo 2015 donde sacó Medalla de Oro.



Maltas

Malta Pilsen 63,3%
Malta Vienna 19%
Malta Munich 12,7%
Carahell 5,1%

Mash a 67°C x 60 min. Mash PH: 5.4



Lúpulos

Hervor Total 90 min.
Mapuche 60 min. 7 IBU
Spalt 20 min. 10 IBU
Spalt Whirpool 1 G x Lt.



Levadura S-04

Inocular a 16°C Dejar subir a 17-18°C
mantener 72 hs.
y luego liberar hasta 20°C.



Perfil de Agua aproximado:

Calcio 65 ppm
Sulfatos 775 ppm
Cloruros 63,1

· CHOPERAS ELÉCTRICAS ·

Afer



EQUIPOS DE FRÍO COMERCIALES DE 1 2 3 Y 4 LÍNEAS

**Envíos a todo el país por expreso
o retiran por zona oeste.
Somos Fabricantes con garantía.**



✉ Choperas_electricas_afer@hotmail.com

📘 [choperaselectricasafer](https://www.facebook.com/choperaselectricasafer)

☎ 011 155457154



PANEL DE CATA PERMANENTE

El Panel de Cata Permanente es un beneficio para socios. La idea es que puedan hacer un seguimiento de sus producciones a través de las evaluaciones que Jueces BJCP les den como devoluciones de las muestras que envíen.

Para eso deben entrar en la página de SOMOS CERVECEROS y completar el formulario.

A la brevedad un juez se pondrá en con-

tacto para coordinar la forma de entrega de las muestras. El servicio tiene un costo mínimo de \$100 y hay jueces en todo el país! 🍷



Los jueces que son parte de este panel son:

Aftyka Ricardo de Caseros,
 Aguiar Fernando de La Plata,
 Aparicio Ricardo de Bella Vista,
 Bini José de San Isidro,
 Butarelli Nicolás de V. Carlos Paz,
 Castellani Hernan de Caballito,
 Castro Diego de Barracas,
 Chianale Marina de Barracas,
 Closter Raúl de Mar del Plata,
 Ferreyra Leonel de La Plata,
 Ghirardi Emilio de Bariloche,
 Reynoso Gabriel de Mar del Plata,
 Scharer Javier de CABA
 Diego Setti de Caseros.

Vamos cerveceros! Aprovechen esta herramienta única que sirve para mejorar y crecer!

al fin **Simón**®
 cervecería & restó

La mejor cerveza artesanal tirada

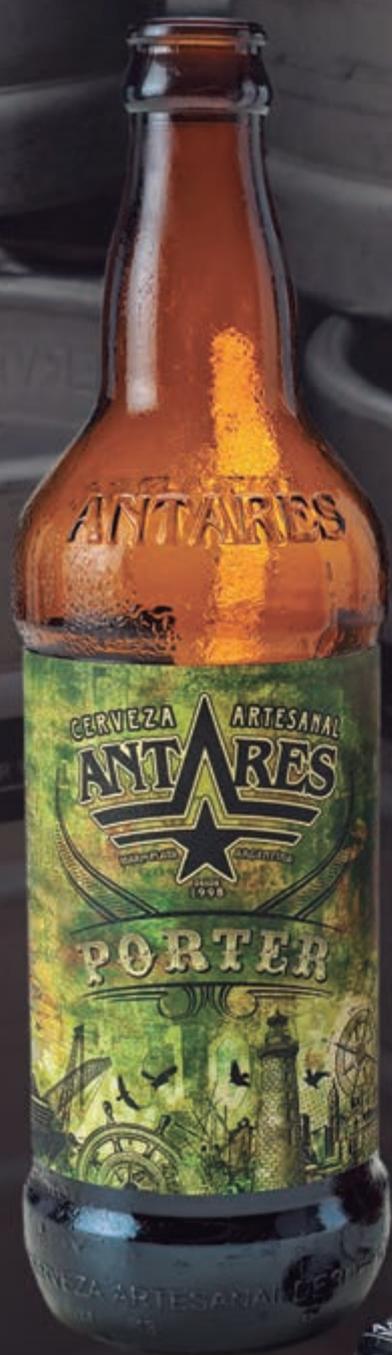
LLENAMOS TU GROWLERS

Tel. (02266) 425178
 Calle 37 N° 757 - Balcarce, Bs. As.



www.somoscerveceros.com

CERVEZA ARTESANAL
ANTARES



PASIÓN
POR LA
CERVEZA
ARTESANAL



WIKI BIER

Una de las características más importantes y destacables de todo cervecero es su afán de colaborar con otro cervecero. De compartir sus experiencias, conocimientos, éxitos y errores con el fin de que el que lo sigue no tropiece con tantas piedras en el camino y en resumen, lograr que haya más y mejor cerveza para todos.

Hoy en día contamos con una gran cantidad de cerveceros con grandes conocimientos y muchas ganas de compartirlos y todo aquel que haya participado en la lista abierta de Somos Cerveceros sabrá que existe un volumen muy importante de información plasmada para todo que este dispuesto a buscarla. Si bien el intercambio de mensajes que se da, además de plantear una dinámica de debate muy interesante, nutre con información muy valiosa y experiencias a la comunidad, nos encontramos con que la recopilación de la misma se vuelve compleja ya que no tenemos ninguna herramienta para tal tarea.

Esta es una de las problemáticas que se presenta hoy en día con la lista: sabemos que el contenido está ahí, pero nos es muy difícil acceder a él. La búsqueda es tediosa, por lo menos. Y navegar entre cientos de hilos y mensajes (muchos triviales), tratando de ubicar ese que nos decía exactamente lo que necesitábamos saber se vuelve una tarea casi fútil. Lamentablemente, muchas veces uno fracasa y se da por vencido en esta búsqueda.

Está fue una de las motivaciones por la cual desde Villanos pensamos en que debería existir un repositorio en español, centralizado, estructurado, que fuese de acceso público, que facilite la búsqueda de contenido y ante todo sea COLABORATIVO.

Ante las características que debía cumplir este repositorio, era evidente que la solución decantaba en una plataforma que todos ya usamos para otros fines pero que no existía hasta ahora para el mundo cervecero de habla hispana: una wiki en español.

Las ventajas de tener una wiki para gestionar el conocimiento cervecero colectivo son principalmente que cualquier

persona con no mucho conocimiento en tecnología puede usarla, es muy fácil de aprender cómo crear y editar artículos, el versionado y seguimiento de cambios es muy eficiente, bien administrada evita que exista contenido duplicado y, nuevamente, permite la colaboración entre todos los participantes.

Tomando de modelo casos de éxito como braukaiser pusimos manos a la obra y comenzamos a pensar en como implementarla.

Lo primero que hicimos fue decidir que software de wiki íbamos a usar. Todos conocemos las wikis por Wikipedia, pero hay otras opciones. De todas formas nos decidimos por mediawiki (la misma que se usa en Wikipedia) principalmente para que sea algo visualmente conocido para los que entran por primera vez y no le tengan miedo y a nivel software también creímos conveniente usar herramientas conocidas por todos y que sabemos que se pueden implementar en casi cualquier servidor estándar.

La idea a mediano plazo era tener la wiki ejecutándose en los servidores de Somos Cerveceros, pero antes queríamos hacer pruebas internas en el grupo de villanos, por lo tanto nos decidimos por buscar un hosting gratuito que nos permita en forma simple dar el primer paso. Hicimos varias pruebas y el que mejor resultado fue mwzip, en pocos minutos teníamos una wiki totalmente funcional lista para empezar a cargar contenido.

Luego de algunas reuniones, debates y minicapacitaciones internas comenzamos a subir contenido, buscamos la mejor forma de ordenarlo, decidimos formatos y tratamos de que sea algo simple de acceder tanto para buscar información como para agregar y editar

información nueva.

En este punto y aprovechando la asamblea anual de SC decidimos presentarla en sociedad, la idea fue aceptada con gran éxito y se tomo la decisión de crear la wiki oficial de SC, esta fue hosteada en los servidores de la asociación y migramos todo el contenido que teníamos. Todavía quedaba definir cual era la estructura más idónea para el contenido que iba a estar en la wiki. Nos pareció que lo mejor era describir por un lado ingredientes, sus características, procesos y como influyen en la cerveza.



Encontramos en somenscerveceros.com/wiki/

Por otro lado debíamos explicar y agrupar el proceso de elaboración general de la cerveza de manera de poder agregar los artículos relacionados con cada parte del proceso general y la limpieza/desinfección. Y finalmente dejar un apartado para equipamiento en general.

Claramente, hoy por hoy, el desafío está no solo en que todos los miembros de la comunidad de SC (y por qué no, toda la comunidad cervecera hispano hablante) la conozcan, si no también que se animen a volcar contenido en la misma. Una de las claves para el éxito de esta plataforma es que la use la mayor cantidad de gente posible, tanto creando o editando artículos como leyéndolos y corrigiéndolos.

De esta manera vamos a poder enriquecer no solo la plataforma si no también a todos los que la usen. Creemos que una vez que comience a girar la rueda, al igual que la pasión por hacer cerveza, no va a detenerse más. 🍷

LA CALIDAD
DE LAS CERVEZAS
ARTESANALES
ES NUESTRA MAYOR
PREOCUPACION

FERMENTADORES
DE POLIETILENO

LA MÁS AMPLIA GAMA
DE FERMENTADORES



DESDE 18 LITROS
HASTA 3.600 LITROS



También tenemos
tanques fondo plano
para maduración

Envíos a todo el país

Tel.: 54 (0) 11 4217-2068 - 54 (0) 11 5437-6312
Info@infinityrotomolding.com
www.infinityrotomolding.com



INFINITY
ROTOMOLDING

COCINA CON CERVEZA

ARMONIZANDO CON IPA



Por Tío Limongi

La historia del estilo ya es conocida. Los soldados ingleses que estaban colonizando India, necesitaban cerveza. Alguien descubrió que el lúpulo tenía propiedades conservantes y comenzaron a enviar desde Inglaterra cerveza en barriles con mucho lúpulo, las cuales conseguían llegar a destino muy amargas pero óptimas para beber. Así fue el nacimiento de uno de los estilos más vendidos del mundo.

Claro que desde el envío de cerveza a la India hasta nuestros días pasaron muchos años, y en un momento los americanos comenzaron a fabricarlo; lo que dio origen al estilo más popular de la tierra: American India Pale Ale.

Antes que nada quiero recordar que en el maridaje no existen reglas. Todos nuestros paladares son diferentes, por eso cada persona debe descubrir cuál es la combinación que mejor armonizada en su boca. Los consejos que siempre repito y sirven de base para descubrir el maridaje son:

Los sabores de la bebida no deben sobresalir sobre los de la comida y viceversa.

Buscamos aromas y/o sabores similares para armonizar nuestra comida con nuestra bebida. La manera más fácil de hacer la prueba es cocinar nuestra receta con la cerveza con la que vamos a acompañar el plato. Ya sea desglasando, en salsa o reducción. Es la manera más sencilla de lograr una buena armonía entre sorbo y bocado.

Equilibrio entre aromas y sabores (paridad)

La bebida puede equilibrar el sabor o el aroma más potente del plato. Maridaje por equilibrio, es cuando buscamos descriptores en las preparaciones e intentamos juntar y armonizar con la bebida. Quizás es un poco más complejo, pero sólo se logra practicando. Por ejemplo una cerveza negra con aromas y sabores tostados equilibra muy bien con una carne asada.

Maridaje por contraste de polos opuestos.

Es muy satisfactorio poder equilibrar un

sabor extremo, con una bebida que se encuentra del otro lado del mismo. Un plato más graso va a combinar muy bien con cerveza de mayor acidez. La acidez equilibra el sabor graso y viceversa.

Limpieza del paladar.

Dicen que es muy importante acompañar la comida con una bebida que además de armonizar, limpie y deje el paladar preparado para un nuevo bocado. Generalmente las comidas fritas, dejan en nuestro paladar una capa de grasa. Por esto también es que la cerveza acompaña tan bien las preparaciones fritas, porque además de armonizar, limpian el paladar.

Cocinar con materias primas cerveceras.

Agua, malta, levadura y lúpulo, son los 4 ingredientes que podemos encontrar para hacer cerveza. Hoy existe una gran variedad de recetas, alrededor del mundo, de cocina con insumos cerveceros. Desde aperitivos hasta postres. Es una manera muy práctica y apasionante para maridar.

Experimentar nuestras preparaciones de menor a mayor.

Si abrimos la noche con una Barley Wine (que el mundo del vino nos prohíbe decir), nuestro paladar no va a estar preparado para otra bebida de menor tenor alcohólico. Es recomendable ir de menor tenor alcohólico a mayor, y de maltas claras a oscuras.

Sabemos que las IPAs inglesas como las americanas son cervezas intensas, tanto en aromas como en sabor. Entonces para acompañar estas cervezas (usando el consejo de equilibrio o paridad)

vamos a necesitar platos de sabores y aromas bien marcados.

Hace poco me tocó preparar una cena de 5 pasos con maridaje vertical: una misma cerveza para acompañar desde la entrada hasta el postre. Y sin dudar un instante elegí una American IPA. La cantidad de variantes y armonizaciones que se puede hacer con este estilo es increíble. Al momento de armonizar este estilo tenemos que pensar en 3 sabores que se destacan en esta cerveza: amargor, sabor a lúpulo y sabor a maltas (en ciertos casos caramelo). Tanto el amargor como el sabor a lúpulo (cítrico, frutado, resinoso) dan una sensación refrescante en la boca. Las maltas también agregan ese dulzor que sirve para dar equilibrio a la bebida y para maridar, con comidas grilladas o a la plancha, que desarrollan el efecto de Maillard (caramelización de los alimentos). Otro aspecto a tener en cuenta, es que la IPA es una cerveza ideal para la limpieza del paladar, justamente por el equilibrio que tiene y por la frescura que ►►



Browsers

Insumos Cerveceros

- Maltas base y especiales
- Lúpulos nacionales e importados
- Equipos y accesorios
- KITS de elaboración
- Artículos de limpieza y desinfección

¡Envíos a todo el país con tarifa plana por región!



www.browsersinsumos.com.ar

/browsersinsumos browsersinsumos@gmail.com

IMP Cerveceros

Todo lo necesario para elaborar tu propia cerveza artesanal



INSUMOS PARA PRODUCCIÓN CASERA Y MICROCERVECERÍAS



ASESORAMIENTO PERSONALIZADO



EQUIPAMIENTO PARA TODO EL PROCESO DE ELABORACIÓN



CURSOS PARA PRINCIPIANTES Y AVANZADOS



REALIZAMOS ENVÍOS A TODO EL PAÍS

TODAS LAS MARCAS LÍDERES DEL MERCADO

LUPULO PATAGONIA

LALLEMAND

Ingredion

INFINITY ROTOMOLDS

MALTEAR MALTERIA ARGENTINA

Fermentis LESAFFRE FOR BEVERAGES

H2oControlTech MEJOR AGUA MEJOR PRODUCCION

DESCUENTOS EXCLUSIVOS para socios de Somos Cerveceros



- 10% en lúpulo en flores
- 5% en levaduras de 500 g
- 5% en kits de elaboración de 20 l
- 5% en sets de iniciación

NO acumulables con otras promociones

Visitá nuestro sitio web en

www.IMPCerveceros.com.ar

IMPCerveceros

📍 54 n° 1341. La Plata. Buenos Aires. ☎ 221 452-4934 📞 +54 221 362-6264

da en boca. Después de saber qué tenemos en la cerveza, es más fácil pensar cómo armonizar. A continuación van a encontrar algunas combinaciones que ya he probado y quiero compartir.

QUESOS

Mucho tiempo en Argentina se hicieron degustaciones de vino y quesos. Y, personalmente creo, que es increíble la combinación de estos dos productos. Un brie con un Pinot Noir, un fontina con un Cabernet Sauvignon. Pero a la hora de ir aumentando la intensidad de los quesos los vinos no llegan a armonizar. La IPA armoniza maravillosamente con un queso de oveja (pecorino), un parmesano y un gruyere. Pero, por sobre todos estos quesos, mi maridaje preferido para hacer con IPA son el roquefort y el tipo gorgonzola. Y vuelvo a repetir, además de armonizar, sirve para limpiar nuestro paladar y dejarlo listo para el próximo bocado.

PREPARACIONES FRITAS

Hay algo nuevo que se conoce como maridaje geográfico (que en realidad no es nuevo). De acuerdo a lo que se come y se toma en el lugar, por ejemplo, en Alemania, salchichas y weissbier. Sabemos que los americanos comen muchas preparaciones fritas. Las chicken wings picantes es una de las preparaciones más típicas. Por un lado, vuelve a aparecer el concepto de limpieza de paladar y por el otro, en las versiones más picantes, las IPAs en un primer momento aumentan el mismo para terminar refrescando la boca y logrando un equilibrio.

CARNES

En este caso, buscaríamos en las carnes la reacción de Maillard, que es la carame-



lización que se da con calor en presencia de proteínas y azúcares. Esta comienza a bajas temperaturas pero se logra una buena reacción arriba de los 100 grados. Esa caramelización que se da armoniza por el lado de semejanza con el caramelo de las maltas. Y por otro lado, complementa muy bien con el amargor de la cerveza. Volviendo a la comida americana, una buena hamburguesa cocida a las brasas con panceta y queso, armoniza muy bien con esta cerveza.

ESPECIAS

No sé si es casualidad, pero uno de los condimentos que mejor armoniza con este estilo es el curry (mezcla de especias indúes: jengibre en polvo, semillas de cilantro, canela, cúrcuma, nuez moscada, granos de mostaza, pimienta, cardamomo). También lo picante va muy bien con el estilo, la comida mejicana es una gran protagonista en maridajes de este estilo en Estados Unidos.

PESCADOS Y FRUTOS DE MAR

Las preparaciones con limón, vinagre, pimentón y picantes combinan muy bien con este estilo. Gambas al ajillo, mejillones a la provenzal, ceviches, pulpo a la gallega, shashimi de salmón con salsa de soja (la IPA aumenta el sabor umami en boca), sirven de perfecta armonización.

POSTRES

Es maravilloso el efecto de contraste en el dulzor de un postre con el amargor del lúpulo. Y se agregamos algo cítrico, mejor. La paridad entre los descriptores cítricos del lúpulo con frutas es imperdible. Algunos ejemplos que experimenté y realmente armonizan muy bien: tarta de frutas cítricas y frutillas, strudel de manzanas (algún alemán se

va a enojar, pero el maridaje es perfecto), mouse de naranjas y chocolate; y el postre argentino por excelencia, el vigilante (se le puede agregar un poco de curry y pimienta negra).

LÚPULO

Hace unos años, en la South Beer Cup 2013 tuve la suerte (gracias a Martín Boan) de cocinar con Sean Paxton, uno de los cocineros más reconocidos en el mundo cervecero. En ese momento preparó unas tostadas con queso de cabra y le adicionó miel con flor de lúpulo. El resultado fue sensacional, mi boca no entendía mucho lo que estaba pasando. Por eso, tratando el lúpulo con mucho respeto y cuidado uno puede hacer excelentes preparaciones. Ni hablar de la gran armonía que aparece en boca junto a una IPA.

El mundo del maridaje es un camino de ida. En estos días leí que la cerveza más vendida de Argentina va a empezar a promocionar el maridaje. Sin dudas, estamos ante una herramienta que ayuda a las ventas. Hace años que esto es una tendencia mundial en crecimiento. Como cerveceros artesanales, tenemos que seguir mejorando la calidad de nuestras cervezas y seguir avanzando en tecnología. Siempre digo que el maridaje sólo resulta bueno si es con cerveza de alta calidad, y ahí es donde a la gran compañía cervecera, le ganamos el partido. 🍷

TÍO LIMONGI

Socio #60

Chef y sommelier

Socio de Taberna,

Cervecería Kraken y Biergarten

Cervecería de Cervejaria SP 330

tio@cervejariasp330.com.br



¿Cuánto tiempo dura una Revolución?

Desde 2004, divulgando y apoyando la cultura cervecera.

Beba con moderación



taberna



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

info@lupulodelapatagonia.com

www.lupulodelapatagonia.com

