

La vida es muy corta para vinos aburridos

Regístrate Aquí Recuperar Contraseña Carro de Compras 0 productos en carro Username Password Entrar



Reportajes

Noticias

Cata de Vinos

Viñas

Búsqueda Rápida

Todos los Contenidos

Palabra clave

Buscar

catálogo

ofertas

club Bacus

revista

LANPASS



Invita a tus amigos al
Club Bacus
y llévate de REGALO estos 2 vinos

Atención al Cliente
591 50 00



Lunes a Viernes
9:00 a 18:30

Verano Artesanal

27 de Diciembre de 2007
Por Rodrigo Ortega

Es cierto. Un sauvignon blanc, un rosé y hasta un champagne serían buenísimas opciones, ahora que comenzó el verano. Pero sería tapar el sol con un dedo si obviamos la **explosión cervecera** por estos días. Uff y con este calor con mayor razón. Hace rato que a las **artesanales** hay que tomarlas en serio. Y digo en serio, no solo porque por estos días hay más deseos de ir a buscar el destapador. También porque han mejorado su calidad. Desde que, sacando carnet, nos acordamos de La Malta Morenita y la Pilsener Cristal de los 80, junto a la Escudo y la Becker de los poperos noventa. Lo poco que había en esos años. Pero hoy el abanico se ha vuelto tan amplio que ya podemos darnos el lujo de regociarnos. Por eso, la **degustación que hicimos acá en Chilevinos**. Con la única excusa de tomarle el pulso a este segmento y meter un poco más de ruido.

Como consumidor habré probado unas 30 marcas artesanales chilenas. Bueno, de las que me acuerdo después de la caña al otro día. Pero como periodista la tarea de dar con cada productor no fue nada fácil les diré. Primero siempre se cuela alguna por la rendija. Y hubo que internetear todo el día para ponerse en contacto con las decenas de productores que nacen cada año. Desde **Limarí a Punta Arenas**. Quedaron algunos pendientes. Para la próxima. Y segundo, porque cada vez hay nuevos aromas y sabores. Básicamente en los clásicos Lager y Ale. Llenando las estanterías en supermercados y pubs. Desde **Capital, Dólbeck, Del Puerto, Colonos, Calle Calle, Puerto Montt, Crater, Valbier, Edelstoff, Oceanik, Gutmand, Cerro Alegre, J. Bello, O'Doolan, Szot, Pirque, Brewtal, Mestra, Osbier, Cuello Negro, Siraku, Herrguth, Caudillo, Die M, Pucón, HBH, Grassau, Buonatesta, Blondie, Monteverde, Tattoo, Zirpel, Märzen, Tubinger, Tajano, Medieval, Kolbach, Quimera, Nativa y la Ebers de Limarí**. Pasando por la Primera Cervecería Artesanal de Limache **Tauss Brau**, que solo se vende en la localidad. La **Pehuén** hecha con piñones. Hasta la **microcervecera Kross** de Curacaví. Un peldaño más grande en capacidad y tecnología que las otras, pero que resulta enana comparada a los volúmenes de las gigantes industriales. Llámese Heineken o Cristal e incluso, Kuntsman que salió de la división artesanal gracias a las espaldas que le entregó CCU al comprarla.

Pero guardemos las proporciones. Es una industria en pañales. Y que le queda mucho por desarrollarse. Cierto. Pero lo bueno es que está todo por hacer Y no hay tanta regla que cumplir. Por el contrario es una **industria jugada**. A veces incluso más que la del vino. Y eso se valora. Especialmente si son más chicos. Aunque a veces la distancia se note con algunos ejemplos importados belgas, estadounidenses o alemanas. Así y todo se las han arreglado para poner en tema en agenda. Y a pesar que nuestra herencia histórica española esta más ligada al vino, la chicha y el aguardiente.

Siempre se habla que los alemanes comenzaron con esto de la cerveza en Chile. Pero esta bebida en realidad fue traída primero por los ingleses. Los primeros puertos en el siglo XIX fueron testigos. Como también la cervecera la Chimba en 1822, la de Valparaíso levantada tres años más tarde por el médico británico **Andrés Blest**. (aunque también la historia le da crédito al cuyano Vicente Moreno). La mayoría bebiendo **Porter**, el estilo que la llevaba por esos días. Una cerveza de la familia **Ale** (o de fermentación alta. Generalmente más oscuras y alto contenido alcohólico). Su nombre viene de la expresión Porter. Para referirse al **porteador o maletero**, que llevaba las valijas en las estaciones de trenes inglesas del 1700 pero que también era quien repartía esta cerveza gruesa y fuerte. ¡**Hey Porter!** Y las más pálidas o Pale Ale (de color dorado o cobrizo) se comenzó a usar para diferenciarlas de las anteriores. Sin embargo los **estilos Lager** (de baja fermentación. Generalmente más claras y cristalinas) traído por los Alemanes del sur, más frutosas y refrescantes, se convirtieron con los años en la favorita de los chilenos. Otras de fermentación baja son Bock, Pilsen o Pils. Se llaman así porque las levaduras fermentan en el bajo fondo de la barrica a unos 4 y los 10º celsius. Por eso no es casualidad que nos gusten tanto las Lager industriales tipo Escudo. Sin embargo, parece que nos estamos otra vez volviendo british. Y el gusto por la Ale ha retomado fuerza. A tanto, que ya no es raro estar destapando una Porter, pero también sus otras hermanas como la **Stout** (fuerte o corpulento, en inglés. Término creada para nombrar a las Porter más fuertes).

¿Y para qué toda esa cháchara? Bueno, fue para poner el tema sobre la mesa. Y proponerles una **guía de verano** antes que se tomen vacaciones. Realizada junto a nuestro colega periodista **Carlos Reyes**, nuestra sommelier **Natalia Cancino** y quien les habla.

Acá van los resultados con notas de 1 a 10:

Lager

1. Kross Pilsner, 4,9º, Curacaví.

De intensidad media. Color ámbar dorada límpida y clara. Notas florales dulces y sencillas, además de algunos toques a levadura como a pan tostado. Hay frutos secos y cáscara de naranja. Boca con ligereza y equilibrio. Amargor elegante y cuerpo suave. Es equilibrada y sensata.

Nota: 8,2

2. Szot Lager Ambar, 6º, San Bernardo. (**Es una cerveza especial. Rubia Al Vapor)

Concentrada y persistente, color ámbar rubio intenso. Nariz de intensidad media con notas dulzonas que sugieren tostado mayor a malta y algo de carne. Aromas frutosos como a membrillo cocido y con cierta lactosidad. En boca su espuma llena la boca, su lúpulo y amargor de mediana intensidad. Su carbónico es amable.

Nota: 7,9

3. Grassau Lager, 5º, Temuco.



OTROS REPORTAJES

- [En Lima se come de maravilla](#)
- [Todo sobre la Feria Vinos de Chile](#)
- [Revisitando el Alma](#)
- [Cousiño: Blancos Intensos](#)
- [Un 18 educado: ¿será posible?](#)
- [La cocina japonesa más allá del sushi](#)
- [Días de Guía](#)
- [La Mar de Lima](#)
- [Este Año No Habrá Guía de Vinos de Chile](#)
- [A probar las mejores empanadas de Santiago](#)

[Ver Todos los Reportajes >>](#)



De bonito color amarillo ámbar. Su espuma es ligera y persistente para la variedad. Su nariz tiene una intensidad mediana alta, levemente amielada, es bien frutosa con notas a mermelada de naranjas. Su boca tiene intensidad media, de ligereza media en su carbónico. Amargor equilibrado y retrogusto secante pero seductor. Ideal para acompañarla con algún picadillo y guacamole.

Nota: 7,2

Párrafo aparte para **Tauss Brau**. Una cerveza Lager cruda desarrollada en Limache pero que lamentablemente no se envasa. Tiene un carácter marcado por sus notas a tropicales. Huele como a plátano y piña. Su espuma es abundante con un carbónico que llena la boca. Boca persistente y fino amargor. Pueden conocer más en el sitio www.estacionlimache.cl

Nota: 7,0

Ale

1. Szot Ale Stout Negra, 6º, San Bernardo.

Con una espuma ligera, color café tostado turbia. Nariz de intensidad amplia notas a chocolate y pero luego deriva a un toque animal y ligeramente terroso bien compleja y entretenida. Hay caramelo, jamón pierna y cáscaras tostadas. La boca es jugosa, su carbónico llena la boca. Hay notas cremosas y a café ahumado. Su amargor es complejo y fino.

Nota: 8,8

2. Tubinger Pale Ale, 4,5º, Paine.

Atractivo color ámbar claro. Su espuma es ligera e inquieta. Persistente. Su nariz huele a jamón pierna. Hay notas a malta y a cáscara de naranja, polen, 4. miel y espárragos. Su boca es intensa, llena la boca. Cuerpo equilibrado con amargor sutil pero persistente.

Nota: 8,5

3. Del Puerto Amber Ale, 4,5º, Valparaíso.

Color amarillo ámbar con toques anaranjados. Su espuma es correcta y suave. Carbónico a la vista. Hay notas a cuero intenso, tocino, almendras y caramelo. Muy floral. En la boca tiene buen ataque, espuma suave. Su carbónico es de buen cuerpo. Llena la boca. Es una cerveza de buena estructura, con actitud, ideal para acompañar tapas, tiene peso por sí sola.

Nota: 8,4

4. Caudillo Brown Ale, 4,5º, San Joaquín.

Espuma poco pero bien adherida a la pared de la copa. Su nariz es amplia con un toque aromático que recuerda el cuero y el grano. Hay levadura, más un toque dulzón. Huele a tocino y foie gras. Boca carbónica y elegante, con un lúpulo que casi ni se siente. Aparece un tostado terroso en sabor y ataque amargo, que luego baja pero sin mantener demasiado su persistencia. Al final queda una sensación dulce.

Nota: 8,3

5. Capital Pale Ale, 5,5º, Buin.

Amarillo oro turbio y espuma ligera. Es dulce tiene notas a flores y un toque herbáceo. Rica complejidad. Naranjas confitadas. Es frutosa. Elegante con un dejo de amargor elegante. Tiene buena estructura se deja beber. Fina persistencia.

Nota: 8,2

6. Kross Golden Ale ámbar, 4,6º, Curacaví.

De color ámbar dorado es una cerveza con una espuma ligera y poco adherida a la copa. Es intensa de lindo y profundo color. Nariz tostada, franca, hay caramelo. Notas amieladas. En boca tiene complejidad, es equilibrada y con cuerpo. Su carbónico es algo flojo, lúpulo intenso, frutoso, notas a mermelada. Suave y final cremoso.

Nota: 8,0

7. Crater Golden Ale, 4,5º, Pucón.

De color Ambar ligeramente turbia. Su espuma es ligera y breve. SU nariz tiene notas a miel, arrope, algo animal y malteado dulce. Hay caramelo tostado y algo de paja. Buen volumen, amargor medio, boca compleja y expresiva.

Nota: 7,9

8. Del Puerto Pale Ale (Rubia), 4,5º, Valparaíso.

Su espuma tiene intensidad media que se mantiene. Amarillo oro ligeramente turbio. Su nariz es simple. Tiene aromas a granos que luego da paso a un dulzor fino y cálido. Su espuma llena la boca. Es equilibrada refrescante con cierta jugosidad. Hay un amargor muy suave. Fresca y equilibrada. Fácil de beber. Retrogusto sencillo y franco.

Nota: 7,9

9. Szot Ale Ambar 6º, San Bernardo.

Color ámbar elegante de espuma consistente. Aromas tostados, sutil con algo de frutos secos y moka. Además hay notas dulces y tostadas que aportan complejidad. En boca tiene un ataque medio simple y directo, con notas como a café y al final sale un amargor fino y elegante. Es suave. Buena cerveza.

Nota: 7,8

10. Kross Negra Stout 4,6º, Curacaví.

Cerveza café tostada con bordes ámbar intensos. Espuma de intensidad media. Nariz elegante con notas a chocolate bitter, y cacao. Es penetrante. Hay café por sobre todas las cosas. De calidad armónica y suave. Muy equilibrada. Su carbónico es suave con un amargor fino que no molesta. Correcta.

Nota: 7,8

11. Edelstoff Pale Ale, 5,2º, San Bernardo.

Color amarillo turbio. Espuma de intensidad media y suave. Está sin filtrar. Su nariz tiene notas a miel grano y levadura de buena intensidad. Hay jamón pierna. Su boca tiene notas salinas y amargas que se van imponiendo al beberla. Su carbónico es intenso y llena la boca. Luego pasa a tener un final cítrico.

Nota: 7,6

12. Capital Ambar Ale, 5º, Buin.

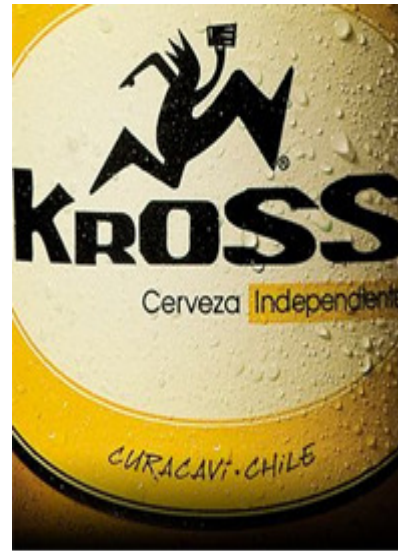
Color ámbar. Espuma fina y elegante. Nariz frutosa con notas a cuero, bitter junto a algunos toques cítricos algo de pomelo. Elegante. Su boca tiene ataque medio que no molesta, pero sobretodo predomina el tostado de intensidad media. Su carbónico llena la boca tiene cuerpo amplio y su amargor está pero sin molestar.

Nota: 7,6

13. Szot Pale Ale, 6º, San Bernardo.

De espuma escasa, color amarillo vivo y turbio. Atractivo aspecto. Nariz con notas a membrillo, de ataque medio y dulce, pequeña nota cítrica y jamón pierna. Su carbónico es suave amable y equilibrado. Sin grandes complejidades. El lúpulo está en equilibrio.

Nota 7,4



14. Oceanik Amber Ale, 4,8º, Conchalí

Lindo color tostado intenso. Su espuma es color ámbar turbia. Hay notas a castañas y maní. Toques a mermelada de naranja. Un ejemplar de nariz inquieta, con un carbónico elegante. Su lúpulo casi no se nota. Tiene un elegante amargor. Tiene poco cuerpo pero no molesta. Es una cerveza equilibrada fina sensata, simple y directa.

Nota: 6,8

15. Szot Ale Fuerte, 6º, San Bernardo.

De color amarillo ámbar es un ejemplar de espuma breve y cremosa. Casi dibujando figuras en la espuma. Su nariz está llena de toques a naranjados, es muy frutosa y con ciertos toques a frutos secos como almendras. Es dulces, agradable con sutiles notas a jamón serrano. Su boca es atípica. Aunque su carbónico es suave y llena la boca es una cerveza potente con un marcado amargor final. Para valientes.

Nota: 6,8

16. Del Puerto Porter Stout, 4,5º, Valparaíso.

Color marrón oscuro y límpida. Como café tostado. Su espuma es ligerísima. Su nariz es muy interesante. Está llena de notas a chocolate bitter, caramelo y chancaca. Tiene un volumen. Pero su boca tiene mediana persistencia. Es algo corta aunque hay un interesante ataque con un dejo terroso.

Nota: 6,7

17. Edelstoff Porter, 5,2º, San Bernardo

De color Coca cola es una cerveza con una espuma de dos dedos de altura color café con leche. Su nariz es intensa con un estilo cárnico que aparece al comienzo pero que luego da paso a toques de café amargo y chocolate bitter. Su boca tiene un carbónico de mediana intensidad. Se cae rápidamente y tiene un leve toque cítrico como a limón.

Nota: 6,7

18. Crater Porter Ale, 4,5º, Villarrica.

Color coco de buena espuma, consistente y cremosa de intensidad media. Aromas tostados y herbáceos en nariz, hay café, toffe y toques almendrados. Nariz interesante. Su boca se cae rápidamente, carbónico tiene intensidad media, ligero, con un inquieto amargor final.

Nota: 6,5

19. Tubinger Red Ale, 4,5º, Villarrica.

Espuma de intensidad media color amarillo ámbar anaranjado. Su nariz tiene notas a damasco y algunos toques tostados. Hay cuero, levadura y tocino, su boca tiene un ataque de intensidad carbónico punzante con un final cítrico. Correcta cerveza.

Nota 6,4

20. Oceanik Pale Ale ,4,8º, Conchalí.

Espuma de mediana intensidad, color café oscura. Su nariz está llena de notas a almendras amargas y avellanas. Hay notas intensas a miel, dulces, además de toques a cuero. Su boca tiene un amargor medio y se cae rápidamente. Una cerveza suave de una nariz muy interesante pero de bajo cuerpo.

Nota 6,3

[Contratar publicidad](#) [Convenios](#) [Contáctanos](#) [Políticas de privacidad](#)

Dirección: Avda. Las Condes 11380, piso 8, Vitacura, Santiago – Chile
Teléfono: (56-2) 591 5000 , Fax: (56-2) 240 7645