

- ▣ Inicio
- ▣ Despacho
- ▣ Buscadores
- ▣ Columna Chef
- ▣ Críticas
- ▣ Gastronomía
- ▣ Reservar Mesa
- ▣ Columna Reservado
- ★ Agregar a Favoritos

**Cupones de Descuento**

**EL ANTOJO DE GAUGIN**  
Degustación Oriental.

**SQUELLA**  
40% de descuento en Ostras.

**KENTUCKY FRIED CHICKEN**  
2 X 1 en Súper Crunch.

**EL MORO**  
10% de descuento en horario de cena.

**PONLE CACAO**  
25% de descuento.

**ALFRESCO**  
15% de descuento en Carta Gourmet.

**MYLODÓN**  
Lectura de Tarot Gratis.

**Más Cupones !**

**Noticias & Eventos**

**TANTE MARLENE**  
Presenta su Nueva Carta de Temporada.

**VIÑA VENTISQUERO**  
"Value Brand of The Year".

**MISTRAL NOBEL**  
Medalla de Oro en el ISWC de Londres.

**VIÑA SUTIL**  
Nuevo Chardonnay Gabriela Mistral.

**SUPER CERDO**  
Capacitación para restaurantes.

**CASA TAMAYA**  
Winemaker´s Seleccion.

**ABSOLUT GRCIC**  
Cristalería de Vodka.

**Sommelier**

- ▣ Temas de Gastronomía
- ▣ Chef
- ▣ Críticas
- ▣ Reservado
- ▣ **Sommelier**
- ▣ Concepto y Servicio

**CATA DE CERVEZAS ARTESANALES ESTILO ALE.**

Autor/Fuente: RESTAURANTES.EMOL.COM  
Fecha Publicación: 7 / May / 07

**Para esta semana, una completa revisión por las distintas bebidas de esta categoría y un par de otro estilo, producidas artesanalmente en nuestro país.**

De fermentación alta, las cervezas de estilo Ale destacan por poseer gran cuerpo y ser bastante expresivas, tanto en nariz como en boca, con notas calidas y a frutas.

**Valbier Red Ale, 5° Valdivia**

De llamativo color rojizo, esta cerveza de estilo red ale tiene una espuma de baja persistencia y con tonos verdosos. En nariz entrega principalmente aromas a licor de naranja con algo de café en grano, los que persisten por largo tiempo para dar finalmente con leves notas florales y algo de salinidad. En boca aparece una nota terrosa, si se quiere a champignon, con cuerpo medio al igual que su consistencia, algo pastosa. Es bien calida en su final,. Recomendamos degustarla con carpaccio de todo tipo

**Cerro Alegre Brown Ale, 4.8 Valparaíso**

Con un estilo proveniente del norte de Inglaterra, es una cerveza de color beige anaranjado y de aromas muy frescos, con notas frutales a manzana, algo de naranja y notas terrosas que aparecen de atrás acompañadas de caramelo. Su nariz es bien agradable y presenta una buena consistencia de espuma. En boca mantiene su nota terrosa como a champiñones, con mucha efervescencia, algo de fondo de alcachofas y caramelo. Una cerveza con gran cuerpo, ideal con quesos de maduración media como el edam, camembert o brie. En platos, acompañar con ensaladas verdes con crutones, pollo y parmesano, o si se prefiere, pizzas simples.

**Szot, Strong Ale, 12° San Bernardo**

Su color es ámbar rojizo y media turbia a la vista, con una espuma de gran permanencia. Es una cerveza bien frutal, con mucha manzana roja madura, naranja y durazno, notas frutales que son acompañadas de un leve tostado a y algo de caramelo quemado. Con un gran ataque en boca, es una cerveza que presenta un elevado nivel de salinidad, lo que le resta frescura y no deja que se expresen de buena forma ni su acidez como tampoco amargor. Degustar con embutidos y quesos cremosos.

**Gutmann 4,5° Cochalí**

De color café negruzco, bien turbia, esta cerveza presenta una espuma de intensidad media alta bastante consistente. En nariz, predominan aromas vegetales y clavo de olor. Al agitar se vuelve más fresca y aparecen notas a frutos secos destacando el huesillo. Su ataque es mediano, con una permanencia media baja, con salida larga donde se extiende el amargo acompañado de una agradable sensación frutal que aparece del retro gusto. Ideal para degustar sola.

**Szot Stout, 6° San Bernardo**

De un marcado color café ámbar con aromas a grano y nota terrosa, Su espuma es de gran persistencia y en boca su ataque es agresivo, con un cuerpo medio y un amargor

Inscriba su Restaurant



*Raúl Correa & familia*



Av. Las Condes 10.480  
Estacionamiento Privado  
Conexión Internet WI-FI  
Almuerzos y Cenas de Lunes a Sábados

**RAMIRANA**

Premios en Europa.

**OLIVA LAS DOSCIENTAS**

Distinguida en "L'Orciolo D'Oro."

**BECKER**

Nueva Amber Lager.

**VIÑA QUINTAY**

Reconocimiento en Wine & Spirits.

**ESPÍRITUS DE COLCHAGUA**

Licores Milenarios.

**MCDONALDS**

Nueva y nutritiva forma de tomar leche.

**GUÍA CULINARY 2008**

**VENTISQUERO**

Viaje culinario.

**CLUB DE LECTORES DE EL MERCURIO**

25% de descuento en restaurantes de Santiago y Regiones.

bien marcado que esta bien compensado con su tostado. Es una cerveza sabrosa con un final dulce y recuerdos a miel de alcayota. Recomendamos maridarla con todo tipo de tapas

**Die M Dunkel (Negra), 4,7° Paine**

De color chocolate oscuro, los aromas de esta cerveza negra son principalmente a aromas tostados y grano de café, acompañado de algo de salinidad y chocolate amargo. Su nariz es sumamente intensa y con gran carácter. En boca predomina su amargor, el que luego de un rato es diluido de buena forma gracias a una buena acidez y notas frutosas. Es una bebida que pega fuerte, no por su graduación alcohólica sino por su estilo, con una permanencia mediana. Recomendamos degustarla con tabla de jamones y salames de distintos tipos.

**Cerveza Del Puerto Barba Negra, 4,5° Valparaiso**

Su color es café y su espuma es de baja consistencia, entregando aromas a grano de malta y harina tostada. En boca es una cerveza con gran cuerpo, donde se repiten las notas a malta tostada presentes en nariz, acompañado de algo de café y con un final dulce. Su volumen la hace ideal para acompañar platos como chanchito agridulce, picoteos apanados o con salsa de mostaza.

**\*Todas estas cervezas fueron adquiridas a través de [www.aperitivo.cl](http://www.aperitivo.cl), página web dedicada a la venta de productos gourmet, vinos y cervezas artesanales entre otras cosas. A su vez, cuentan con despacho a domicilio gratuito en 24 horas y llamativos pack de cervezas artesanales donde mezclan etiquetas y estilos. Para mayor información visitar [www.aperitivo.cl](http://www.aperitivo.cl)**



Otros interesantes Temas de Sommelier

---

---

## Buscador de Restaurantes

---

---

### Búsqueda por Nombre

Puede buscar por un trozo del texto o nombre del restaurante, por ejemplo: para buscar el restaurante "Amaranto", sirve buscar sólo "ama". Además, el sistema distingue entre palabras con o sin acentos.

### Buscadores temáticos

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Especialidad       | <input checked="" type="checkbox"/> Despacho a domicilio                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ubicación en plano | <input checked="" type="checkbox"/> Descuento & Promociones                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Por plato          | <input checked="" type="checkbox"/> Restaurantes que aceptan reservas online |
| <input checked="" type="checkbox"/> Por menú del día   | <input checked="" type="checkbox"/> Buscador de artículos                    |