

LA CAV - CLUB DE AMANTES DE VINO

CHILE ENERO 2008

MESA DE CATA - CERVEZAS LAGER Y ALE

"El consumo de cerveza suele asociarse a ocasiones informales, como un asado o reunión de amigos. Sin embargo, el alto nivel de profesionalización de la industria, y la gran variedad existente hacen que hoy en día uno puede elegir que tipo de cerveza desea para cada ocasión. Por esta razón, La CAV realizó nuevamente "El mes de la cerveza". Se cataron 79 cervezas existentes en el mercado nacional y se estableció una tabla de puntuación con notas del 1 al 10. Los primeros lugares los obtuvieron las cervezas Szot Rubia al vapor (8.5 puntos) en la variedad lager, y Hooegaarden Verboden Le Fruit Defendu (9 puntos) y Unibroue Trois Pistoles (9 puntos) en las ale."

"Hoy llega de todo a Chile y lo importado no es necesariamente mejor. Existen cervezas artesanales chilenas que son superiores a las importadas."...

"Una mención especial obtuvieron las cervezas artesanales chilenas. Estas no tienen nada que envidiar a las extranjeras. 'Los productores artesanales han obtenido una línea uniforme en cuanto a la buena mezcla del lúpulo, usándolo para generar aromas, a diferencia de las industriales que lo usan para dar amargor.' "

SZOT Rubia al Vapor Lager Ambar 8,5 puntos

Ámbar rojiza. Aromas frutados y delicados. Orégano, aceitunas negras y un toque de pino. Boca seca y corpulenta, con carbónico fino. Amargor alto pero de calidad. Compleja.

SZOT Amber Ale 8,8 puntos

Rojiza ámbar. Turbia. Espuma cremosa. Aromas finos, especies, flores blancas, nueces, omelo y naranjas secas. En boca es seca y elegante. De buena calidad y persistente. Amargor alto, buen lúpulo.

SZOT Pale Ale 8,3 puntos

Ocre anaranjada. Espuma baja y media. Nariz muy frutada, recuerda a cáscaras de naranja, pan de pascua, almíbar y almendras dulces. Boca seca, buen balance entre lúpulo y malta. Final amplio con buen amargor.