

**REVISTA QUE PASA
LO QUE BEBEREMOS ESTE AÑO**

Daniel Greve
(pag. 69 del 23 de febrero, 2007)

Cervezas artesanales

Artesanales, nacionales. Las cervezas de pequeños productores están tomando en Chile un grueso sorbo del mercado. Una de las primeras en hacer un guiño convincente fue Kross, en manos del ingeniero cervecero -sí, ese cargo existe- Asbjorn Gerlach. Sacó desde entonces dos líneas infalibles: golden ale, una rubia de exquisita espuma y sabor frutal único, y la stout, una negra tostada como un espresso frío. Pero le llegó competencia. El estadounidense Kevin Szot lanzó hace apenas tres meses su propia marca, Szot, la que dice hacer cervezas "tradicionales y extremas". Y es cierto. Resulta ser el mejor del catálogo cervecero actual, con estilos clásicos y radicales. Su artillería contempla una rubia al vapor, que es una lager ambarina hecha al estilo de San Francisco (intensa, turbia, sabrosa y con el justo amargo); pale ale, pálida y fresca, de tonos frutales; amber ale, color caramelo, sabrosa, rústica y de exquisito tono bitter; la stout, de un intenso tostado amargo, y la strong ale, de doce grados alcohólicos. Todas tienen una espuma cremosa y bien mantenida -vital para evitar que nuestra cerveza se oxide y pierda su gas carbónico natural- y una personalidad inolvidable. A \$1.500 en la tienda de delicatessen Delifresh y restaurantes.