**Con alma de cerveza artesanal**

*El boom de la birra artesanal también se hace sentir en Caminos y Sabores. Emprendedores y sommeliers comparten la pasión por la bebida popular.*

Más de uno habrá escuchado a Homero Simpson decir: “Cerveza: causa y solución de todos los problemas”. Rubia, negra, roja, amarga, dulce, en sus más de cien estilos, la cerveza es motivo de encuentro y celebración.

Tal es la convocatoria de la bebida popular que, año tras año, el Camino de las Bebidas del “gran mercado argentino” invita a sumergirse y refrescarse de la mano las mejores cervezas artesanales nacionales que conviven con pequeñas y medianas bodegas de las principales provincias “vineras” que comercializan sus vinos, champagnes y sidras. En la 15° edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural, este recorrido tomará mayor relevancia con el *happy hour* que buscará atraer a los jóvenes con 2x1 en entradas y bebidas.

Según Ignacio Curto, integrante de la Cámara de Cerveceros Artesanales de Argentina (CCAA), organización que participó de la 14° edición de Caminos y Sabores, en 2018 se produjeron 28.6 millones de litros de cerveza artesanal, lo que representa un 2% del total anual. “En la Argentina estiman que existen 800 fábricas de cerveza artesanal y que generan aproximadamente 6.000 puestos de trabajo directos. Pero creemos que aún hay espacio para muchas más”, subraya Curto, y lo define como un fenómeno cultural.

En este sentido, *Die Eisenbrücke* hace tres años que protagoniza el gran mercado argentino de Caminos y Sabores. El emprendimiento familiar se encuentra ubicado en Gobernador Mansilla, provincia de Entre Ríos, y nació hace 14 años cuando recién se escuchaba hablar de cerveza artesanal. “Comenzó como un hobby, después fue teniendo mayor aceptación por parte de la gente y tuvimos la oportunidad de fabricar cada vez más volumen”, comenta Hernán Kloss, el creador.

Siempre fue una curiosidad para Kloss participar de Caminos y Sabores y llegar con sus birras bajo la marca *Die Eisenbrücke* al centro porteño. “Nos invitó la provincia de Entre Ríos y no dudamos en ir. La feria nos generó buena difusión, repercusión y una vidriera importante para mostrar los productos que elaboramos, y además, la posibilidad de hacerlos llegar al mercado de Buenos Aires”.

Según comenta, la cerveza artesanal no distingue el paladar por edades, la consumen jóvenes y adultos. De acuerdo a su *expertise*, señala que “el consumidor está acostumbrado a la cerveza artesanal y no se conforma con estilos suaves, sino que busca un sabor distinto”. Actualmente, *Die Eisenbrücke* ofrece los estilos: Kölsch, Weizen, Belgian Strong, Dubbel, Quadrupel, Imperial Stout, APA y Belgian IPA. “El mercado está pidiendo cervezas con mucho perfil aromático y amargor más marcado, que se lo da el lúpulo”, apunta Kloss.

En este sentido, cabe destacar que la cerveza artesanal entrerriana ganó tres veces el concurso Experiencias del Sabor, el certamen de Caminos y Sabores que busca premiar los mejores productos de la Argentina. “El primer año ganamos con el estilo Quadrupel, el segundo con Imperial Stout y en la 14° edición fuimos galardonados con Quadrupel, una de las cervezas de estilo belga más fuerte”, describe el emprendedor, que trabaja junto a su esposa y su padre en esta pasión que es la elaboración de cerveza artesanal.

Ante esta competencia que pone en juego todos los sentidos, el sommelier Martín Boan del Centro de Cata de Cervezas tuvo el privilegio de elegir la mejor cerveza artesanal de Caminos y Sabores 2018. “Soy ingeniero químico, hace 22 años que me dedico a esto, me apasiona este mundo y ya es parte de mi vida”, cuenta.

Curiosos por conocer en qué consiste este oficio que más de uno quisiera ejercer, el señor de las cervezas detalla: “Una cata de cerveza se sirve en una copa de cata numerada (sin saber a quién pertenece), aunque se conoce el estilo de cerveza. Primero se analiza el aroma, luego se le da un pequeño sorbo, y mientras se examina la parte visual, el color”.

Muy entusiasmado, Boan enfatiza: “Lo más importante es que la cerveza sea bien tomable, que el aroma sea agradable, que no te des cuenta y la copa se vacíe mientras estás hablando con otra persona. Si la copa se vació, habla bien de esa cerveza”. Para el sommelier, una falla común y grave es que se contamine y tenga olor, sabor a aceituna o a vinagre.

¿Y la espuma? “Es importante, pero la ponderación es muy baja. La espuma la viste y le da cierto atractivo, pero es raro que se descalifique una cerveza por falta de espuma. Tiene que tener un dedo horizontal de espuma”, sugiere el experto. En cuanto a la temperatura, indica que lo ideal es entre 3 y 8 grados, todo depende del alcohol.

Al referirse tanto a la cerveza artesanal como a la industrial, advierte que si bien hay que tener un entrenamiento diferente para cada una, las dos catas son muy similares.

Por último, desde la CCAA hacen hincapié en el consumo responsable, y Curto reflexiona: “Somos proveedores de un bien cuyo consumo se asocia al placer, a compartir un momento con seres queridos y a la diversión. Para que eso pueda mantenerse es necesario consumir responsablemente”. Y surge la pregunta: ¿cómo? “Pensando con anticipación cómo volver a tu casa, asignando un conductor responsable, es decir, tomando decisiones que ayuden a minimizar los riesgos y a pasarla bien de manera segura; esta seguridad es para cuidarse uno mismo y a los demás”, afirma Curto.

Mayor información en: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)