



Perspectivas

GRAN FESTIVAL AMERICANO DE LA CERVEZA

AGREGAR 

Pequeños vasos - gran efecto

23/4/2020 , 7 min

Todos los años, los cerveceros artesanales y sus fanáticos de todos los Estados Unidos se reúnen en Denver para festejar el encuentro. Durante tres días, muchas cosas nuevas y probadas fluyen en los pequeños vasos de prueba de los aproximadamente 60.000 visitantes.

FOTOGRAFÍA / ILUSTRACIÓN

Frank Reinhold

FOTO DE CUBIERTA

En la jarra de vidrio siempre hay un pequeño sorbo para probar, después de todo, los visitantes han hecho algunos planes.

Uno se siente un poco como en una colmena cuando se entra en el gran salón del primer piso del Centro de Convenciones de Colorado. Aquí es donde tiene lugar el Gran Festival Americano de la Cerveza (GFAC), que pulula con miles de personas unidas por un objetivo: Todos quieren probar lo que las cervecerías de cada uno de los 50 estados de EE. UU. tienen para ofrecer en cervezas cada vez más inusuales. Con el boleto de admisión a una de las sesiones de muestreo de cuatro horas, se recibe un vaso pequeño en el que los cerveceros vierten una onza de cerveza, al menos así es como está previsto, pero aquí nadie se lo toma muy en serio. Llenos de anticipación por su trago de prueba, los amantes de la cerveza artesanal hacen cola en largas filas frente a las gradas y rápidamente comienzan a charlar. El murmullo de voces es correspondientemente enorme: cuanto más dura la sesión, tanto más fuerte.



Los ayudantes señalan el camino hacia las entradas del enorme Centro de Convenciones de Colorado.

Festival con tradición

El GFAC existe desde hace ya 38 años. Fue fundado por Charlie Papazian, quien es considerado el padre de la fabricación casera de cerveza en los EE. UU., y es venerado como pionero en la escena mundial de la cerveza artesanal. Con su libro 'The

Complete Joy of Homebrewing', que vendió más de 1,3 millones de ejemplares, Papazian cambió la visión de la cerveza para siempre e hizo que el conocimiento de los ingredientes y la preparación de la bebida fuera accesible para el público en general. "Cuando celebramos el primer festival en 1982 en un pequeño hotel en Boulder, Colorado, participaron 22 cervecerías. Diversidad, selección: con nosotros eso no existió hasta la década de 1970. Mucha gente ni siquiera sabía lo que era el lúpulo o la levadura y solo bebían la cerveza que conocían de los comerciales de televisión", recuerda. "Desde entonces, el mundo de la cerveza cambió de forma radical: Hoy en día, más y más consumidores de cerveza están interesados en lo que contiene su bebida favorita y quieren hablar sobre ello. Disfrutan de la amplitud de la oferta". Hay 800 cerveceros que ahora exhiben en el GFCA, y hoy sus creaciones atraen a Denver a más de 60.000 hombres y mujeres sedientos durante tres días.

La sesión 'Solo para miembros' reservada para los miembros de la Asociación de Cerveceros e invitados especiales comienza a las 12 del mediodía del sábado por la tarde. Tenemos una cita con Logan Wiley, quien viajó especialmente desde Wyoming. Su interés en el festival no es exclusivamente privado, porque como gerente de servicio regional de KHS, el joven de 31 años aquí se encuentra con numerosos 'viejos conocidos' que envasan y embalan sus productos en los equipos del proveedor de sistemas de Dortmund y de su filial estadounidense. Comenzó hace cuatro años como técnico de instalación de llenadoras. Entre tanto, cuando se trata de preguntas técnicas o piezas de repuesto, es la primer persona de contacto para servicio al cliente en la costa oeste de los EE. UU. Y aunque sus clientes no se limitan a las cervecerías, sino que también incluyen a los fabricantes multinacionales de refrescos, es un apasionado fanático de las cervezas artesanales y un reconocido conocedor de la industria.

Llegó a ser producto dominante

"La cantidad de cervecerías en los Estados Unidos ha explotado en los últimos años, incluso en las regiones menos pobladas", explica. Al mismo tiempo se observa un cambio radical: "La cerveza artesanal ha sido durante mucho tiempo una especie de

rebelión contra las cervezas americanas livianas de las grandes cervecerías industriales. Además de las variedades con sabores acentuados de lúpulo o malta, se crearon variedades maduras en barril, Milk Stouts y cervezas de frutas, que se caracterizaron por una gran variedad de sabores. Actualmente, en vista de la creciente concienciación sobre la salud, existe una creciente demanda de cervezas más livianas, de las cuales no solo se puede beber más, sino que son particularmente adecuadas para bebidas mezcladas con cerveza. También en este segmento los cerveceros artesanales quieren estar a la altura de su reputación como pioneros del sabor y, por lo tanto, producen Kölsch o tipos de cervezas lager inusuales y muy aromáticas”. En parte, actualmente están ampliando su surtido a productos más allá de la cerveza, informa. Esto abarca desde limonadas hasta té fermentados y bebidas que se mezclan con CBD, el ingrediente activo no psicoactivo de la flor de cannabis, que actualmente es muy popular en el área de bienestar.

La nave se llena cada vez más, en la que los aplausos surgen una y otra vez desde diferentes rincones: solo descubriremos por qué un poco más tarde. En el stand de Two Roads, una cervecería de Connecticut, probamos un trago de ‘Road 2 Ruin’, una IPA muy lupulada con 8% de alcohol en volumen, y a través de Wiley nos enteramos que la cervecería la estaba envasando con llenadoras de latas de KHS.

»Cada vez más consumidores de cerveza están interesados en lo que contiene su bebida, y quieren hablar al respecto«.



Charlie Papazian

En 1982, Charlie Papazian, el “padre” de la cerveza casera y la cerveza artesanal, fundó el festival, por primera vez limitado a 22 expositores.

Distinguido dos veces

Una parte importante del festival es la competencia GFAC, en la que alrededor de 8.000 cervezas en increíbles 107 categorías compiten por el favor de jurados prominentes de 13 países durante los tres días del festival. En nuestra próxima parada, la cervecería Altstadt, estaban encantados de haber recibido dos medallas de oro, que por la mañana fueron entregadas a una cerveza Lager y otra a una Kölsch. Mientras brindamos con la - Kölsch, Wiley comenta que Altstadt se encuentra en Fredericksburg, Texas. Desde mediados del siglo 19 el lugar es una verdadera colonia alemana. Allí llegaron y se establecieron los colonos de Westerwald, quienes huían de la opresión en Alemania antes y después de la revolución de 1848. Solo dos

semanas después de nuestra visita al GFAC, la cervecería pondrá en funcionamiento su primera pequeña llenadora de latas. “Queremos ayudar a que las cervecerías se desarrollen y crezcan”, dice Wiley, describiendo la filosofía de KHS al comentar el escenario de la cerveza artesanal. “Es por eso que valoramos que sepan pronto quiénes somos y qué tenemos que ofrecer en términos de tecnología de proceso, llenadoras y etiquetadoras. Cuando surge la necesidad, a menudo ya estamos colaborando con ellos”.

Continuamos el camino a través de la densa multitud: Numerosos visitantes se disfrazan de acuerdo con el tema; lo original y lo divertido se alternan aquí con lo folklórico, y todos están dispuestos a ser fotografiados. Muchos usan largos collares que contienen una abundante cantidad de pretzels, en caso de que tanto beber cerveza tengan un ataque de hambre.



↑
El maestro cervecero Henk Myers de Left Hand Brewing, después de un trago de la Cerveza de Aniversario, da una visión de las tendencias actuales de la cerveza.

»Ayudamos a las cervecerías a desarrollarse y crecer intercambiando ideas con ellas en una etapa temprana«.



Logan Wiley

El Gerente de Servicio Regional de KHS, Logan Wiley, con gran experiencia y pasión contagiosa, conduce de expositor a expositor.

Nitro es es la ganadora

La siguiente parada es Left Hand Brewing de Longmont, Colorado, que básicamente tiene un juego casero instalado aquí. Logan Wiley nos presenta al maestro cervecero Hank Myers. “Nuestro gran éxito en este momento el tema nitro”, explica Myers. “Al igual que Guinness, utilizamos nitrógeno para lograr una espuma particularmente cremosa y firme, por ejemplo en nuestro Milk Stout Nitro, un éxito de ventas”. El nitrógeno también juega un papel en otro gran proyecto de Left Hand: Aquí las cervezas se elaboran al estilo de los cócteles clásicos. Un ejemplo que en el vaso de degustación encontramos muy convincente, es la White Russian Nitro, con aromas a café, vainilla y chocolate. “Lograr una cerveza con esta espuma tan cremosa requiere mucho esfuerzo”, admite Myers. “Pero el verdadero secreto es el proceso de prueba y error, y que nos tomamos el tiempo para hacerlo”. La cervecería también está

entusiasmada con el resultado de este experimento: Para 2020 Myers presentará la cerveza Piña Colada, que esperamos con ansiedad.

Al final de nuestra sesión, también aprendemos que el aplauso no se trata de actuaciones, sino que siempre se realiza cuando uno de los visitantes deja caer su vaso al piso y se rompe allí, según el lema: El que sufre el daño no tiene que preocuparse por las burlas. Logan Wiley sabe cuán grande es el daño, y él y su novia también asistirán a la sesión de clausura por la noche: Porque a ninguno de los cerveceros les gustaría llevarse su cerveza de vuelta a casa, se sirve generosamente.

➤ www.greatamericanbeerfestival.com