**Pasión por lo que comemos**

**Todo lo que hay que saber para disfrutar a pleno del patio cervecero de Caminos y Sabores**

***La nueva edición estrenará patios de comidas donde se podrán degustar menús y picadas acompañados de la gran diversidad de cervezas artesanales y vinos que estarán presentes en la feria. Como anticipo, cuáles son las opciones y qué hace falta saber para volverse un experto en birras.***

El fenómeno de la cerveza artesanal no para de crecer y cada vez son más los consumidores que se sienten atraídos por llevar a sus paladares nuevos estilos y aromas. A la gran oferta de bares y locales que pueblan cada vez más las calles porteñas, Caminos y Sabores agrega la posibilidad de descubrir marcas y productos provenientes de las distintas regiones del país. Pero la gran novedad de la nueva edición de la feria, que tendrá lugar del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires, es que además se podrá beber en los flamantes patios de comidas. Los amantes de la bebida podrán brindar junto a sus amigos y de paso saborear una rica picada o uno de los tantos platos típicos de nuestro país.

Recorriendo los pasillos del “Camino de las Bebidas” se podrá conocer la gran cantidad de propuestas cerveceras que tiene nuestra tierra. En ese sentido, la nueva tienda de bebidas y tapas Taproom presentará cinco marcas de distintos destinos que harán las delicias del público: de Mar del Plata se ofrecerá la reconocida Antares, desde la localidad rionegrina de Cipolleti llegará Crafter, la representante cordobesa será Peñón del Aguila, desde Salta ofrecerá Otromundo, y por último también estará Okcidenta de Santa Fe.

“Vamos a estar exponiendo más de 20 estilos de cervezas muy diferentes, dando la posibilidad de mostrar la amplitud de sabores y aromas que tiene esta milenaria bebida en nuestro país. La idea es tener un mix de degustaciones para que puedan probar todas las cervezas, desde las más livianas hasta las más fuertes”, difunde Sergio Brickman, responsable del establecimiento, quien promete precios accesibles y descuentos especiales en la compra completa de toda la cata de variedades.

Por otro lado, los visitantes que cuenten con tarjeta del Banco Nación podrán acceder a un 25% de descuento y tres cuotas sin interés en cualquiera de las siete variedades de cerveza Tau: Golden Ale, Bitter, Brown Porter (cerveza negra), IPA, Weissbier (de trigo), Saison (cerveza belga hecha con jengibre) y Dubbel (cerveza roja). “Va a ser nuestra tercera vez en Caminos y Sabores. Para la nueva edición tenemos mucha expectativa, sobre todo por la posibilidad de vender cerveza tirada en los patios de comidas”, confiesa Martín Miraglio, titular del emprendimiento familiar nacido en la pequeña localidad de Hasenkamp, a unos 80 kilómetros de la ciudad de Paraná, Entre Ríos.

Entre estas marcas también se suma desde Banfield Brauer, Gut Bier –que llega a la feria desde Villa General Belgrano, Córdoba- y Keuk desde Chubut.

**Cómo elegir la mejor**

Como todos los años, la feria elegirá también la mejor cerveza artesanal del país en el tradicional concurso “Experiencias del Sabor”. “Esperamos que haya novedades y nos sorprendan con cervezas diferentes”, exclama Martín Boan, director del Centro de Cata de Cervezas Artesanales, que oficiará como jurado de la competencia.

De esta manera, el predio de Palermo se transformará por cuatro días en un enorme patio cervecero. Y para disfrutar al máximo la oportunidad, y sobre todo para aquellos que todavía están dando sus primeros pasos en el mundo del chopp, aquí van una serie de tips para volverse un verdadero experto en la cata de cerveza artesanal.

“Bajo ninguna circunstancia una cerveza debería tener un sabor avinagrado o de aceituna, ya sea tirada o en botella”, afirma de manera tajante Lucas Lico, presidente de la Cámara Argentina de Cerveceros Artesanales (CCAA). “Es como un camino de ida, una vez que empezaste es muy difícil salir”, dice.

Uno de los defectos que se pueden encontrar usualmente en las cervezas embotelladas es el llamado “golpe de luz”, que según el especialista puede llegar a dejar olor a zorrino en la bebida. “Pasa cuando las botellas están expuestas mucho tiempo a la luz, lo que no le hace nada bien a la cerveza. Por eso generalmente el vidrio que se usa tiene un color ámbar para proteger al contenido de la iluminación”, comenta. Además, la cerveza tiene otros dos grandes enemigos: el oxígeno y la temperatura. En estos casos, se recomienda guardarla siempre en frío y no a temperatura ambiente.

“Si una cerveza es buena, el vaso queda vacío sin que te des cuenta”, señala Martín Boan, del Centro de Cata de Cervezas, una institución que hace más de 20 años brinda formación y cursos para aficionados y expertos en la materia. “La cerveza tiene que invitarte siempre a seguir tomando y cuando terminas el trago, la boca tiene que quedar limpia”, asegura refiriéndose al concepto de tomabilidad.

Un rasgo elemental para identificar si una cerveza es de excelente calidad son las secuelas que deja el día después de la ingesta. “Una buena cerveza no debe dar dolor de cabeza”, remata el sommelier.

Sobre las cervezas turbias, una característica que se suele asociar a un aspecto negativo, Lico afirma que “hay estilos de cervezas que justifican que sean turbias y son productos excelentes. En cambio, hay otras que están muy bien clarificadas o pasadas por un filtro, pero tienen un gusto a manteca terrible”.

Los estilos Golden o Blond son los más apropiados para aquellos que recién se inicien en el camino de la cerveza artesanal. “Son las más suaves tanto en sabor como en alcohol. Acá también se apuntan las cervezas de trigo, que tienen muy bajo contenido alcohólico”, sugiere el titular de la cámara cervecera. En tanto, la Honey, que incorpora la miel a su proceso de elaboración, es una de las más elegidas en el país por su gran tomabilidad y por ser muy accesible. También entre las más consumidas se encuentra la IPA (India Pale Ale), que lleva una utilización del lúpulo por encima del resto de los estilos lo que le proporciona un marcado amargor y un aroma muy intenso.

Mientras la tendencia por la cerveza artesanal sigue tomando impulso en todo el país, los maestros cerveceros locales se van animando de a poco a introducir dentro de los distintos estilos algún rasgo típicamente argentino, empezando por la materia prima base. “Argentina siempre se ha distinguido por sus buenos cereales y de a poco se está mejorando cada vez más la cebada malteada. También con el correr de los años se ha perfeccionado la calidad de las plantaciones de lúpulo en La Patagonia, particularmente cerca de El Bolsón”, asegura Lico. “Se empieza a ver un cambio y hay productores que intentan hacer cervezas diferentes con alguna materia prima local”, acota Boan. Como ejemplo, figuran las IPA que se producen con lúpulo nacional, los blends de cervezas con vino que se realiza en Mendoza, o hasta una cerveza con gusto a alfajor Fantoche.

Actualmente, la cerveza artesanal ocupa apenas el 3% del mercado total de cervezas. Sin embargo, esa cifra se eleva a más del 30% en el mercado de la cerveza tirada en bares. Además, en los últimos años el consumo de este tipo de cervezas ha venido creciendo alrededor de un 40% anual, una tendencia que se ve reflejada en la enorme cantidad de bares y despensas que se abren día a día. “Por un lado hay emprendedores que ingresan por hobby. Pero en los dos últimos años han empezado a entrar otro tipo de actores que vienen a jugar fuerte con importantes sumas de dinero porque ven en este fenómeno una oportunidad de negocios”, advierte Boan.

A todo esto se suman los denominados homebrewers, los autodidactas que elaboran cervezas en su propia casa. “Hoy son miles en la Argentina”, afirma el integrante del Centro de Cata de Cerveza. Así fueron incluso los primeros pasos de Miraglio, el brewmaster de la firma entrerriana Tau, quien comenzó la actividad como un hobby. “Empecé haciendo cerveza para despejarme de mi profesión como contador. Y recién hace cuatro años se transformó en un emprendimiento comercial”, revela el productor, que lleva adelante el proyecto junto a su familia entre tantos números y liquidaciones de ganancias. “Gracias a Dios tenemos una linda demanda que nos está exigiendo ampliar el equipo otra vez”, confiesa.

“La mayoría de los que estamos en el rubro arrancamos de esa manera”, confiesa por su lado Lico, quien desde su experiencia el ensayo de prueba y error es un aspecto fundamental para convertirse en un maestro cervecero. “Tienen que ser metódicos, repetir las operaciones, seguir investigando y jugar con los distintos sabores y materias primas”, recomienda Boan. “No hay nada mejor que tu primera cerveza. Por más fea que te salga, probarla, y disfrutar que la hiciste vos, no tiene precio”, finaliza Lico.

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