



## ¿Por qué tomar Cerveza artesanal?

- Los ingredientes, los procesos y recetas, son los principales factores que distinguen a las cervezas artesanales de las industriales.
- Los productores artesanales experimentan con más de 100 tipos de cerveza.
- La producción anual de los cerveceros artesanales no rebasa los 7 millones de hectolitros.

**Guadalajara, Jalisco a 28 de Abril 2022.** El mundo de la cerveza es tan amplio y variado como el de otros destilados y ha crecido aún más con el auge de las cervezas artesanales, cuyos sabores y aromas inigualables pueden conquistar hasta a los paladares más exigentes.

José Fernando Heredia, Maestro Cervecerero de Cervecería Capital Pecado, menciona que los principales factores que diferencian a la cerveza artesanal de la industrial son: los ingredientes, las recetas y los procesos de elaboración.

En la elaboración de la cerveza artesanal solamente se utilizan cuatro ingredientes, todos ellos de origen natural, estos son: malta de cebada, trigo o avena, lúpulo, agua y levadura. Cada uno otorga diferentes cualidades a la cerveza tales como el color, notas aromáticas y sabores amargos.

Cabe señalar que, a diferencia de la producción industrial, en la elaboración de la cerveza artesanal no se añaden ningún tipo de concentrados para acelerar la fermentación.

“Los procesos de las cerveceras industriales están estandarizados y su objetivo es obtener grandes volúmenes de producción y una rentabilidad elevada. Por ello, la producción se limita a cinco estilos, siendo la cerveza tipo lager la más popular. En tanto, en las cervecerías artesanales experimentamos con más de 100 estilos, reconocidos por el Beer Judge Certification Program (BJCP), con el propósito de dotar a nuestras cervezas de una mayor complejidad y expresividad”, explicó el experto.

Sin embargo, lo que realmente hace diferente a la cerveza artesanal de la industrial son las manos que están detrás de su elaboración. De acuerdo con la **Brewers Association**, sólo se considera como cerveceros artesanales a los pequeños productores que no reciben inversión de grupos transnacionales, si no que operan con capital familiar y manejan volúmenes de producción pequeños que no superan 7 millones de hectolitros al año.

Debido a lo anterior, los cerveceros artesanales se encargan de elegir los mejores ingredientes, desarrollar recetas y cuidar cada una de las fases del proceso productivo, a fin de ofrecer productos de la más alta calidad que lleven a sus clientes a vivir sensaciones y experiencias únicas en cada trago.

Si deseas incursionar en el mundo de la cerveza artesanal, el experto recomienda buscar una cerveza con baja graduación alcohólica y de estilos ligeros como una *cream ale* o una *dark lager*. Y, para obtener una experiencia completa, lo ideal es servir la cerveza en un vaso, de manera que puedas apreciar mejor su color, cuerpo y aromas.

“Para mí, como maestro cervecero, lo más importante es que los clientes disfruten de la cerveza que les ofrecemos, desde el momento que la destapan hasta que se la terminan y que me digan: “¡Qué buena estaba tu cerveza!”. Sin duda, la calidad es más valiosa que la cantidad”, concluyó José Fernando Heredia.

### **Acerca de Cerveza México Guadalajara**

La primera edición de Cerveza México Guadalajara se realizará el 13 y 14 de mayo de 2022 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de 70 empresas productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto.

Para mayor información visita la página: [www.cervezamexico.com/guadalajara/](http://www.cervezamexico.com/guadalajara/)

### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx) / [claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322