



Rutas para recorrer Expo Cerveza Guadalajara

En esta edición Expo Cerveza Guadalajara presentamos un nuevo sistema de recorridos diseñado para mejorar la experiencia del visitante y facilitar la exploración del universo de la cerveza artesanal y de especialidad.

Durante los tres días del evento, el público podrá elegir entre distintas rutas temáticas pensadas para diferentes niveles de conocimiento, intereses y formas de consumo. Cada recorrido estará disponible a través de mamparas ubicadas en puntos estratégicos del recinto y en las redes sociales oficiales, donde se podrá consultar la información completa.

El recorrido “Primer Sorbo” está dirigido a quienes se acercan por primera vez a la cerveza artesanal. La recomendación es comenzar con estilos ligeros, de bajo amargor y alta tomabilidad. Aquí se sugieren estilos como Lager artesanal, Pilsner, Kölsch, Blonde Ale, Cream Ale, Wheat Beer, Fruit Beer, Session IPA y Golden Ale. Este recorrido permite entender los perfiles básicos de sabor y familiarizarse con ingredientes y aromas sin saturar el paladar.

El recorrido “Explorador” está pensado para quienes ya han probado cerveza artesanal y buscan ampliar su experiencia. Se recomienda avanzar hacia estilos con mayor complejidad en aroma y cuerpo, manteniendo un balance accesible. Los estilos sugeridos incluyen Pale Ale, Amber Ale, Red Ale, Vienna Lager, IPA, NEIPA, Brown Ale, Porter ligera y cervezas belgas como Belgian Blonde o Belgian Pale Ale. Este recorrido permite identificar diferencias entre maltas, lúpulos y procesos de fermentación.

El recorrido “Maestros del Sabor” está dirigido a consumidores con experiencia que buscan intensidad, mayor graduación alcohólica y perfiles más complejos. Se incluyen estilos como Double IPA, Imperial IPA, Belgian Tripel, Quadrupel, Barleywine, Russian Imperial Stout, Stout añejada en barrica, Sour Ales, Gose, Berliner Weisse, Wild Ale, Rauchbier y cervezas experimentales con ingredientes adicionales como café, cacao o chile. Se recomienda realizar este recorrido con pausas y consumo responsable.

El recorrido “Sin Culpa” responde a las nuevas tendencias de consumo consciente. Aquí se integran opciones sin alcohol o de baja graduación, así como bebidas fermentadas alternativas. Se

sugieren cervezas 0.0, low alcohol, Session Beer, kombucha, hard seltzer, tepache y bebidas funcionales. Este recorrido permite disfrutar del evento sin necesidad de consumir alcohol o manteniendo una ingesta moderada.

El recorrido “Néctar de los Dioses” está dedicado a las hidromieles. Se incluyen variantes tradicionales, melomel con frutas, metheglin con especias, hidromieles secas y dulces, versiones espumosas y opciones con paso por barrica. Este recorrido ofrece una visión distinta de las bebidas fermentadas, con un enfoque en ingredientes naturales y procesos históricos.

El recorrido “Amantes de la Oscuridad” está enfocado en los estilos Stout y Porter. Se recomienda explorar desde versiones clásicas como Dry Stout hasta propuestas más complejas como Milk Stout, Oatmeal Stout, Imperial Stout, Coffee Stout, Chocolate Stout, Baltic Porter y Robust Porter. Este recorrido destaca perfiles intensos asociados a café, cacao y tostados, con mayor cuerpo y persistencia en boca.

El recorrido “Menú Cervezero” está diseñado para profesionales del sector gastronómico como restauranteros, bares y compradores. La selección incluye estilos versátiles y de alta rotación que pueden integrarse fácilmente en un menú. Se recomienda Lager artesanal, Pilsner, Pale Ale, Amber Ale, Wheat Beer, Session IPA, Stout y Fruit Beer. Este recorrido permite identificar opciones funcionales para diferentes tipos de maridaje y perfiles de cliente.

Para realizar cualquiera de los recorridos, se recomienda revisar previamente la información disponible en mamparas y redes sociales para identificar los stands sugeridos y seguir una secuencia lógica de consumo que vaya de menor a mayor intensidad. También se recomienda hidratarse, tomar pausas y compartir la experiencia con otros asistentes para enriquecer el recorrido.

Aparte de que al usar el hashtag de cada ruta, estaremos repostando sus recomendaciones y descubrimientos.

Con esta propuesta, Expo Cerveza ofrece una herramienta clara para que cada visitante construya su propia experiencia dentro del evento, facilitando el acceso al conocimiento, la degustación informada y el descubrimiento de nuevas propuestas dentro de la cerveza artesanal y las bebidas fermentadas.