



Cervezas de Los Ríos: **tradición y esfuerzo** de emprendedores

La historia heredada de los colonos alemanes se multiplica en la región con productores artesanales y con marcas consolidadas como Kunstmann. Todas tienen en común el sello de la identidad cultural y natural de este territorio.

Carlos Ross Rojas
cronica@australvaldivia.cl

El próximo jueves comenzará en Valdivia la versión número 20 de la Bierfest Kunstmann, evento cervecero que se ha convertido en uno de los atractivos turísticos más importantes de la ciudad y la Región de Los Ríos durante el verano.

La actividad se desarrollará del 25 al 28 de enero en el Parque Saval y promete una experiencia inolvidable para los 15 mil asistentes que se espera lleguen al evento, en el cual se combinan la herencia de la cultura alemana, la tradición cervecera valdiviana, la cerveza craft, concursos y una serie de actividades recreativas en la que puede participar toda la comunidad. Como es tradicional, todos los años la Bierfest tiene una cerveza conmemorativa.

Los organizadores anuncian que habrá disponibles más de 25 mil litros de cerveza, equivalentes a 833 barriles, distribuidos en diferentes estaciones y espacios.

Entre ellos destaca el Biergarten, un patio al aire libre donde los asistentes podrán degustar más de 18 variedades Kunstmann y también conocer la cerveza conmemorativa 2024, Helles, inspirada en la Oktober Fest de Alemania, que se realiza en Baviera.

CON ARRAIGO LOCAL

Paula Kunstmann, directora ejecutiva del Bierfest Kunstmann, explicó que la celebración se encuentra arraigada en el corazón de la comunidad valdiviana. "Para nosotros, en colaboración con todas las instituciones que participan de esta fiesta, es tremendamente importante y motivador poder compartir la pasión cervecera con los miles de asistentes que llegan desde todas partes de Chile y el mundo a acompañar-



LA BIERFEST DE VALDIVIA ES IMPULSADA HACE 20 AÑOS POR KUNSTMANN. ESTE AÑO SE REALIZARÁ DESDE EL 25 AL 28 DE ENERO, INCLUYENDO ACTIVIDADES CULTURALES.

nos. Las personas que vienen y saben de qué se trata la fiesta y qué van a encontrar. Por lo mismo, vienen a disfrutar y pasar un buen momento en torno a las actividades, la gastronomía, las tradiciones y por supuesto la cerveza craft. Pero, de igual manera, cada año tratamos de sorprender con cosas nuevas para todos los visitantes".

Respecto a las actividades, comentó que la idea es que participe toda la familia: "Tenemos dos artistas invitados que animarán la fiesta, como son la banda Renacer (banda oficial), además de la Die Kirchdorfer, banda del Oktoberfest de Múnich, Alemania. También tendremos competencias para el público: el tradicional pinchado del barril; el Biergarten, que será al aire libre; habrá cinco cervecerías invitadas y por supuesto el desfile que se realizará el jueves 25, desde la Costa-

"Destacamos la tradición alemana que se ha creado en torno a esta celebración. Es un reflejo de nuestra pasión por la cerveza y que inmediatamente se asocia a Valdivia, lo que para nosotros es clave..."

Paula Kunstmann

Directora ejecutiva Bierfest

nera en dirección al Parque Saval".

"Destacamos la tradición alemana que se ha creado en torno a esta celebración. Es un reflejo de nuestra pasión por la cerveza y que inmediatamente se asocia a Valdivia, lo que para nosotros es clave. Para el futuro, siempre se espera mantener una fiesta de calidad y seguir sorprendiendo", agregó.

SOLIDARIDAD E HISTORIA

La Bierfest es también una instancia solidaria. Desde sus inicios, ha destinado sus ganancias a la Primera Compañía de Bomberos Germania de Valdivia, recursos que ayudan a adquirir equipos, capacitar a los voluntarios y apoyar en otras necesidades de la institución.

Además, es un homenaje a la historia. Recuerda la tradición de la pujante industria cervecera que existía en Valdivia antes del terremoto de 1960 con la Cervecería Anwandter, creada en 1851 por Carlos Anwandter.

El evento ha impulsado un crecimiento de la industria local en los últimos 20 años.

Esas alianzas con pequeños productores, además del impulso emprendedor local, han permitido la creación de distintas asociaciones de cerveceros, actividades, eventos y trabajo

colaborativo con universidades regionales y nacionales, junto a diferentes empresas ligadas al rubro.

En el evento de 2024 habrá cinco cervecerías invitadas, tanto valdivianas como regionales.

TRABAJO COLABORATIVO

En este "ecosistema cervecero" consolidado en los últimos años en la región, hay varios protagonistas que aportan sus experiencias.

Uno de ellos es Eduardo Aguilar, de Cerveza Calle Calle, creada en 1999. Es el presidente de la Unión de Cerveceros de Los Ríos y ha participado en la organización de diferentes eventos para promover la cerveza regional a través de la mejora de los procesos productivos, capacitaciones a maestros cerveceros, promoción, comercio, desarrollo y sello de

identidad de la cerveza local.

"Considero que el desarrollo ha sido muy significativo para todo el mundo cervecero. El aumento de plantas cerveceras en la región trajo también mayores exigencias y cultura en el rubro y eso provoca que cada cervecería mejore sus procesos productivos. También se ve el éxito en la cantidad de cervecerías de Los Ríos galardonadas, además de su historia poniendo a Valdivia como capital de la cerveza de Chile y como dice Armin Kunstmann, de Latinoamérica", comentó Aguilar.

Y agrega que "si miramos esto a nivel nacional en cuanto al consumo de cervezas artesanales, aún nos queda bastante por crecer. Existe un aumento de consumo de cervezas artesanales y sobre todo valdivianas. Cada día, Valdivia se posiciona en Chile por su calidad y variedades".

(viene de la página anterior)

A raíz del trabajo en conjunto, en diciembre de 2023, 10 cerveceras locales elaboraron 7 mil litros de cerveza colaborativa, hecho que se realiza por primera vez y significa la relevancia que este producto tiene a nivel local.

En la elaboración de la cerveza colaborativa más grande de Chile participaron Cuello Negro; Nothus; El Growler; Bundor; Aguas Libres; Viralata; El Regreso; Cumbres del Ranco; Pancul y La Bota Cervecera, quienes se reunieron para producir los 7 mil litros con cuatro estilos diferentes: Cezs Lager, Strong Ale, West Coast Pils y Wheat Fruit Beer.

Al respecto, Alejandra Jélvez, parte del equipo gestor de cervecera Cumbres del Ranco destacó ese trabajo cooperativo. "La colaboración siempre genera relaciones virtuosas y con esta experiencia recién pasada se ha demostrado. Tenemos un gran desafío como región, el cual es mantener el título asignado por los consumidores de Valdivia, capital cervecera y por qué no sumarle el título de "Los Ríos, Región Cervecera", dado que hay presencia de cerveceras artesanales de muy buena calidad en cada una de las comunas de la región. Como desafío, debemos seguir colaborando en iniciativas que promuevan el sector y la región de forma sustentable".

MIRADA COMERCIAL

Walter Marcos, gerente de la Cámara de Comercio e Industria de Valdivia, sostuvo que desde la irrupción de la cerveza Kunstmann ha crecido el número de cerveceros y calidad de la industria, adquiriendo un posicionamiento en el concierto comunal, regional, nacional e internacional.

"Considero y destacaría la asociatividad que existe. Esto sumado a los excelentes resultados en torneos nacionales e internacionales, hacen destacar a la cerveza regional, con premios que realzan aún más el valor de la producción local y regional. La cerveza aporta a la economía circular, que también es un aspecto a resaltar: la búsqueda de la no generación de residuos, sino que estos sean parte de la materia prima de otro producto de otro emprendedor, entrega un valor agregado muy necesario", afirmó.

Y añadió que "también están los requerimientos que la industria genera en las empresas locales, como la impresión de etiquetas, confección de individuales, vasos, poleras y gorros. Sin lugar a dudas, esta in-



LOS CERVECEROS HAN TRABAJADO EN CONJUNTO POR VARIOS AÑOS, ASOCIÁNDOSE Y CAPACITANDO A SUS EQUIPOS.

MIGUEL BUSTOS/AGENCIA UNO

Unión cervecera

● La Unión de Cerveceros Los Ríos se creó en el año 2014. Actualmente se encuentra formada por 13 cerveceras: Lluvia Valdiviana de Lanco; Siete Lagos de Panguipulli; Cumbres del Ranco, de Lago Ranco; Silmor de San José de La Mariquina, Petermann de Panguipulli; Km858 de Paillaco; Selva Fría de Punucapa; Carva, El Duende, Kufe, Embarcadero, Kustmann y Bundor de Valdivia. Su presidente es Eduardo Aguilar, de Cerveza Calle Calle; secretario Óscar Sepúlveda, de Lluvia Valdiviana; y tesorero Felipe Alcántara, de Cervecera Siete Lagos. Entre sus principales actividades están la capacitación, comercialización, posicionamiento, desarrollo e identidad de la cerveza regional.

Lúpulos Valdivia: Fundamental en proceso de elaboración

● El crecimiento de la industria ha llevado a la especialización y apertura de nuevas ideas. Es así como hace cinco años se instaló Lúpulos Valdivia, con el fin de ofrecer lúpulos regionales. En Chile se da específicamente desde la Región de La Araucanía hasta Frutillar, según afirmó Cristian Schild, gerente de la empresa. Actualmente, el lúpulo se utiliza en diferentes etapas del proceso de elaboración de la cerveza. Primero, se agrega durante la cocción del mosto para darle su sabor amargo característico. Luego, se usa en el proceso de dry hopping, donde se agrega después de la fermentación para añadir un sabor y aroma frescos y florales a la cerveza. Los principales productores son Estados Unidos, Alemania, República Checa, Bélgica y Australia. "Lúpulos Valdivia se creó gracias a Eberhard Kossmann, también fundador de Asenav, quien quiso



EL LÚPULO SE CULTIVA EN LOS RÍOS.

iniciar un cultivo distinto a lo que se estaba haciendo en la Región de Los Ríos. La investigación decantaría en el lúpulo, dadas las condiciones naturales de la región para este cultivo", dijo. Schild agregó que "la industria cervecera artesanal de la Región de Los Ríos ha dado un salto importante en los últimos años y ha sabido satisfacer la demanda creciente por productos más sofisticados (premiumization) y complejos en términos de elaboración, aromas

y amargores. Las primeras etapas para el desarrollo de la industria se han completado. Han proliferado los cerveceros y han logrado un producto de primer nivel. La infraestructura la completan organizaciones como Lúpulos Valdivia, con insumos locales de calidad o la Universidad Austral, con capacidades de testeo de productos en laboratorios, desarrollo de know how e investigación. El desafío ahora es escalar la industria".

dustria mueve bastante la economía regional".

Una mirada similar tiene Claudia Rodríguez, gerente de AVA (Alimentos con Valor Agregado) Los Ríos: "La micro y pequeña cervecera en la región forma parte de nuestra identidad y en los últimos años se ha distinguido en calidad y reco-

nocimientos en mercados nacionales e internacionales. Desde un comienzo, cuando Kunstmann revive esta noble tradición artesanal con sus primeras producciones, a la fecha la generación de empleos, las estrategias desarrolladas para la reducción de impacto ambiental o la participación activa

en la economía local han sido significativos en el crecimiento regional".

Nicolás Sandoval, dueño de Cerveza Sayka de Los Lagos, que estará en la Bierfest Kunstmann, puede dar testimonio del crecimiento de la industria cervecera local. "En toda la región hay más de 120 micro cervec-

eras, que son un aporte para nuestro rubro y contribuyen al desarrollo del turismo. Esto ha sido impulsado por la Cervecería Kunstmann. Hoy, son muchos los veraneantes que visitan las instalaciones y viven la experiencia de sus tours cerveceros y la experiencia que ellos ofrecen. Es importante destacar que la Bierfest es una de las fiestas más importantes del rubro cervecero que tenemos y gracias a ellos, se reconoce a Valdivia como capital de la cerveza. Nuestra apuesta es aportar al desarrollo turístico comunal y regional y creo que también eso se ha venido reflejando en los últimos años. Cada vez tenemos más turistas durante la época estival, que vienen con ganas de conocer nuestro mundo cervecero".

DESDE LA ACADEMIA

La Universidad Austral de Chile -a través de proyectos e investigaciones- ha contribuido al desarrollo de la industria cervecera regional y nacional. La doctora Anita Behn, académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, ha ido estableciendo un pequeño banco de germoplasma regional de lúpulos.

Desde el 2014 han desarrollado investigaciones en cerveza y sus materias primas, apoyando a los cerveceros de la región, principalmente mediante proyectos y creando una serie de servicios que ayudan a mantener la calidad premium de los productos.

Los proyectos se han realizado en conjunto con la Unión de Cerveceros junto a otros cerveceros y productores de lúpulo

los regionales, principalmente a través de financiamiento del Gobierno Regional, que ha apoyado en forma orgánica y sostenible el desarrollo de cerveceros y lupuleros en la región.

"Llevamos más o menos diez años, trabajando mano a mano con los cerveceros de la Región de los Ríos en general y hemos visto un crecimiento exponencial de la industria cervecera artesanal. Esto, principalmente por el nacimiento de muchas cerveceras pequeñas y aquellas que cada vez se enfocan más en la calidad. Hemos visto cerveceros que estaban cocinando en ollas de 50 litros y que ahora tienen producciones de cinco mil litros. El crecimiento ha sido no solo en número, sino que también en tamaño de las cerveceras que se han enfocado en obtener o en entregar una calidad premium", comentó la académica.

Respecto a las investigaciones que realiza en la universidad, sostuvo que han trabajado principalmente con cerveceros locales. "Un ejemplo de esto ha sido la transferencia tecnológica con la Universidad Tecnológica de Munich, que ha permitido la generación de proyectos para fortalecer y asegurar la calidad de la cerveza artesanal en la Región de los Ríos", agregó la investigadora.

Por su parte, la Universidad San Sebastián, junto a Kunstmann, realizó en 2022 un trabajo para fomentar la innovación en torno al rubro cervecero y ayudó a organizar la Copa Cervezas de América, que reunió en Valdivia a productores de 22 países y en la cual venció la cervecera local Nothus.