

La doble distinción para el producto angelino se suma a otros premios nacionales e internacionales

Cerveza Luthier es reconocida con medallas de oro en concurso de Brasil

Por Diana Aros Aros
 dianaaros@diarioelsur.cl

Hace 13 años los hermanos Carlos y Eric Carrasco decidieron elevar sus competencias emprendedoras e ingresar al mercado con una cerveza artesanal que naciera desde el Biobío y cuya marca reflejara la identidad regional. Así, desarrollaron Luthier, cervecera que hoy cuenta con 40 premios a nivel nacional e internacional. Las últimas distinciones fueron dos medallas de oro recibidas en la reciente Brasil Cup, uno de los certámenes más importantes de Sudamérica y que, en sus palabras, ha sido uno de los reconocimientos más relevantes de su carrera.

Carlos Carrasco, socio fundador y actual gerente comercial de la cerveza oriunda de Los Angeles, contó a EL SUR que se trata de "un torneo muy competitivo, por la cantidad de los jueces, por las reglas del torneo y también por la cantidad de cervezas y de cerveceras que participan. Entonces, en realidad es un gran logro el conseguido, y que se suma a las otras 38 medallas que hemos logrado en estos 13 años".

Durante su trayectoria, los hermanos Carrasco han fortalecido algunos principios básicos en la elaboración de su producto, con una visión territorial y de calidad que se ha expresado a través de las distinciones. "Otro principio fundamental es hacer de la labor cervecera una experiencia turística, gastronómica, ligada a la calidad de la cerveza y también al territorio del Biobío, siempre nuestro foco ha estado puesto en eso, en ir generando experiencia. Hoy día tenemos el Biobío Beer Festival, del cual somos parte organizadora. El 4 y 5 de octubre se realiza el Festival Luthier en Los Angeles, que es un festival que va en su cuarta versión. Ahí contamos con el apoyo del municipio también, ellos nos facilitan la Lagu-

Los hermanos Carlos y Eric Carrasco han aterrizado en diversos países perfeccionando sus recetas. Experiencias turísticas y gastronómicas son parte de sus objetivos.



La planta de la cervecera está abierta al público con visitas y la realización de talleres de producción.

La cerveza Luthier está disponible en bares y restaurantes de Los Ángeles, Concepción y Santiago. También se comercializa en supermercado Jumbo.

na Esmeralda", indicó el gerente comercial.

SER COMUNIDAD

En los últimos años Luthier ha estado presente en diversos países como Argentina, Estados Unidos y Colombia, con el objetivo de conocer el panorama mundial de la cerveza artesanal y así adecuar la experiencia entregada a los clientes. En esa línea, la cervecera también ha estado abierta al público, con recorridos en su planta en Los Angeles y acercando los conocimientos a la comunidad y al rubro turístico, luego

de unirse a Contur, gremio turístico de la Provincia de Biobío.

"La gente hoy día puede entrar a nuestra planta, puede participar de actividades que realizamos, hemos hecho incluso talleres de producción cervecera", sostuvo Carlos Carrasco. También contó que la incorporación de otros productos ha sido clave, como la elaboración de cervezas en colaboración con viñedos y precisó en que "la mayor plantación de manzanilla en Chile está en Los Angeles. Nosotros hoy día estamos trabajando en un producto que es una cerveza, que vamos a incor-

porarle un ingrediente local, en este caso identitario nuestro, que es la manzanilla".

DISTRIBUCIÓN

Hoy día los principales puntos para encontrar la cerveza Luthier son bares y restaurantes, principalmente de la ciudad de Los Angeles, Concepción y Santiago. También, está disponible en sucursales de supermercado Jumbo entre Rancagua y Puerto Montt, alcanzando 50 puntos de distribución en total. "Y nuestro objetivo es seguir creciendo, seguir ampliando producción. Nuestra ca-

40

distinciones, nacionales e internacionales, suma la cervecera Luthier, premios recibidos entre sus 13 años de vida.

“

Otro principio fundamental es hacer de la labor cervecera una experiencia turística, gastronómica, ligada a la calidad de la cerveza y también al territorio del Biobío, siempre nuestro foco ha estado puesto en eso".

Carlos Carrasco
 gerente comercial de Luthier

pacidad de producción hoy día es de 20.000 litros y queremos aumentar", señaló Carrasco.

Y si bien estos 13 años han estado marcados por un balance positivo, el proceso no ha estado exento de desafíos y dificultades. "Uno de los primeros desafíos fue llegar a un producto de calidad en esa época con la poca información que existía. Y eso nos llevó a ensayo y error muchas veces (...) también tiene que ver con un desafío en términos de formación, de encontrar las herramientas formativas adecuadas para poder ir mejorando. Por otro lado, también el hecho de ir abriendo, de alguna manera, caminos, ir cambiando un poco la visión de la antigua cerveza artesanal a la cerveza artesanal contemporánea, que es de mucho mejor calidad, que tiene los procesos mucho más afinados, que es mucho más estandarizada", explicó.

Cabe destacar que tanto Carlos como Eric Carrasco, son jueces cerveceros tras ser parte del programa internacional BJCP, el cual reconoce las habilidades de degustación y evaluación de la cerveza.