

Cervecería Altamira gana cinco medallas en los World Beer Awards

En la competencia realizada en Londres, la empresa local obtuvo galardones en las categorías West Coast Ipa, Hazy Ipa, Hefeweizen, Stout y Nitro Imperial Mocca Stout.

Marcelo Macellari
 La Estrella de Valparaíso

Celebrando las mejores cervezas del mundo: ese es el lema de los World Beer Awards, competencia anual realizada en Londres y en cuya última versión la Cervecería Altamira, con sede en la Región de Valparaíso, volvió a estar en el palmarés, obteniendo cinco medallas de plata en las siguientes categorías: West Coast Ipa, Hazy Ipa, Hefeweizen, Stout y Nitro Imperial Mocca Stout.

Sobre este campeonato mundial de cervezas. Eduardo Schwerter, uno de los socios de Altamira, cuenta: "Uno inscribe su marca con cada una de las cervezas con las que quiere participar y se hace una preselección en Chile, enviando finalmente las mejores en cada categoría, así que a nosotros nos llena de orgullo el reconocimiento que obtuvimos".

En 2019, Schwerter y Constanza Cabrera, ambos ingenieros civiles industriales de la Universidad Técnica Federico Santa María y dueños de la marca El Club de la Cerveza, con locales en Quillota y Viña del Mar, adquirieron la conocida cervecería Altamira de Valparaíso, con el objetivo de innovar en la fabricación de cervezas.

Uno de los primeros cambios fue pasar del envase de vidrio a la lata. ¿La razón? "Fue un cambio radical", afirma Eduardo Schwerter, "porque la gente estaba acostumbrada a la botella, pero hoy la lata es una tendencia a nivel mundial, porque es mejor envase que la botella, al mantener mejor la calidad. Además, permite hacer diseños mucho más entretenidos, porque tiene



EDUARDO SCHWERTER Y CONSTANZA CABRERA APUESTAN DESDE 2019 POR DARLE UN NUEVO ROSTRO A ALTAMIRA.

más espacio donde poner la etiqueta. Otra de las externalidades positivas es que el aluminio es mucho más reutilizable y más liviano que el vidrio, entonces en teoría contamina menos que el vidrio en el transporte. Es mucho mejor contenedor".

LOS EXPERIMENTOS

Tras obtener fondos de CORFO y con el apoyo del Instituto 3IE de la Universidad Santa María, la casa cervecería realiza pilotos, integrando en sus procesos de elaboración nitrógeno líquido, lo cual aporta cremosidad y sedosidad a la cerveza, aumento de hasta 12 meses en su vida útil y entrega un efecto visual tipo cascada.

"Lo que hacemos", explica el dueño de Altamira, "es experimentar en la fabricación de las cervezas. La probamos en el lo-



LA VARIEDAD DE CERVEZAS PREMIADAS EN LONDRES.

cal de Valparaíso y en algunos locales de Viña, para ver la recepción del público. Y si vemos que tiene una buena rotación, damos el siguiente paso y la llevamos a lata, porque el costo no es menor, ya que implica un diseño, entonces seleccionamos las que tienen mejor resultado. También vamos viendo lo

que sucede afuera, porque la cerveza artesanal en Estados Unidos y Europa también es muy innovadora, adaptándola a la cultura nacional".

Cervecería Altamira se ha enfocado regularmente en la producción de nuevos estilos para entregar a los consumidores novedades cerveceras. Entre los

nuevos productos destaca la cerveza de coco, que sigue la tendencia de que el brebaje se parezca mucho a postres, y otra japonesa (porque ocupa un lúpulo de ese origen), pero también la empresa lanzó su propio gin tonic y está realizando pruebas con kombucha y whisky, para así seguir innovando en nuevos sabores y técnicas.

"Son experimentos que hacemos constantemente para que los clientes se mantengan interesados. Los destilados fue algo que partió en pandemia, empezamos con unos pisco y luego con whisky, del cual tenemos dos barricas esperando que se añejen. Además, lanzamos un café extraído en frío (Nitro Cold Brew Coffee), que se nitrogena, lo cual produce, al igual que la cerveza, una espuma, como de cappuccino, con sabores



muy particulares, dulce, sin tener azúcar ni calorías. Y es muy energético, pero tiene cuatro veces más cafeína que una Red Bull. Estamos trabajando para sacar más variedades de café", comenta el dueño de la casa cervecería.

"Experimentar es parte de la industria", agrega, "porque nos mantiene vivientes, pero nuestra meta es crecer y para eso estamos en conversaciones con el retail. También estamos entrando más fuerte a Santiago y queremos seguir con el nitrógeno, que para mí es un nicho muy interesante que explotar en Chile".

UNA MEXICANA

Recientemente Cervecería Altamira, reconocida en la Región de Valparaíso y el resto del país por su sello artesanal, lanzó nueva variedad de Lager, que aseguran es ideal para disfrutar en primavera y capear el calor del verano. Se trata de la Pinche Lager, que corresponde a la variedad Mexican Lager, la cual es de cuerpo ligero y refrescante.

"Es una cerveza de variedad mexicana, pero con la identidad de una cerveza artesanal. Sin perder el foco del cliente que busca una cerveza más normal y no tan experimental. En general, las cervecerías artesanales nos vamos muy al nicho, al cervecerío duro, pero no podemos dejar de lado al consumidor del día", detalla Schwerter. ☀