

Fecha: 30-05-2025
Medio: El Líder
Supl.: El Líder
Tipo: Noticia general
Título: Pareja de emprendedores transforma su pasión en un proyecto que une tradición cervecera y música en vivo

Pág.: 6
Cm2: 652,7

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

Pareja de emprendedores transforma su pasión en un proyecto que une tradición cervecera y música en vivo

Marcia Astorga y Alejandro Leiva lideran un negocio familiar en Llole que hoy es un referente que combina producción artesanal de cerveza y un espacio para los músicos locales.

Patricia Iturbe Bravo
cronica@lidersanantonio.cl

Desde 2008, Alejandro Leiva y Marcia Astorga han llevado adelante un emprendimiento que nació como un taller de elaboración de cerveza artesanal en San Antonio. Vaguada Costera es una marca que ha ido evolucionando hasta ser reconocida a nivel nacional, complementada con un espacio cultural que reúne a reconocidos músicos locales. Lo llamaron el bar Vaguada Taproom. (@cervezavaguadacostera @vaguada_taproom).

Alejandro inició la elaboración de cerveza artesanal en 2008, de manera autodidacta, motivado por la creciente tendencia de este tipo de cervezas en Chile y su formación en administración de empresas. "Lo vi como un nicho de mercado", comenta el emprendedor, quien combinaba su trabajo en el puerto de San Antonio con la producción de cerveza artesanal. Para perfeccionarse, tomó varios cursos en Santiago, desde el nivel básico hasta el avanzado, que le permitieron mejorar la calidad del producto.

Al principio, el negocio se centraba en embotellar la cerveza y distribuirla en



ALEJANDRO LEIVA Y MARCIA ASTORGA SON LOS FUNDADORES DE CERVECERÍA VAGUADA COSTERA.



EN EL BAR VAGUADA TAPROOM SE PUEDEN DISFRUTAR CERVEZAS ARTESANALES DIRECTAMENTE DEL GRIFO.

17

años produciendo cerveza artesanal llevan Alejandro Leiva y Marcia Astorga.

2011

y 2013 las cervezas sanantoninas recibieron premios en la Guía de la Cerveza en Chile.

Vaguada Costera, y a complementarlo con la educación y el bienestar de sus hijos como motor principal.

Marcia comenzó a involucrarse en talleres municipales y estatales para postular a fondos que apoyaran el crecimiento del negocio. Actualmente, producen en Barrancas, en la calle Luis González, donde elaboran siete tipos de cerveza artesanal, desde una lager ligera hasta variedades más fuertes con hasta 8,5 grados de alcohol. Entre sus productos más populares están las cervezas saborizadas, como la de frutos rojos, que han tenido gran aceptación en ferias y eventos locales.

VARIEDADES

Entre sus variedades destacan la Pale Ale, Stout, Barley Wine y Lager, con pre-

mios como el primer lugar en estilo Barley Wine en la Guía de la Cerveza en Chile 2011 y 2013.

"La cerveza saborizada de frutos rojos es la más vendida en ferias, reflejando la preferencia local por sabores dulces y frutales, aunque también ofrecemos opciones más amargas para paladares específicos. Desde 2019, estamos participando también en las ferias costumbristas y otros eventos organizados por el municipio y otras entidades", explica Marcia, lo que ha fortalecido su presencia en la comunidad.

APUESTA POR EL BAR

En 2020, en medio de la pandemia, surgió una nueva oportunidad. Alejandro y Marcia lograron adquirir una patente de cantina y abrieron Vaguada Taproom en Avenida



La cerveza saborizada de frutos rojos es la más vendida en ferias, reflejando la preferencia local por sabores dulces y frutales",

Marcia Astorga

restaurant y luego manejaba un negocio propio en su casa, se encargaba de las ventas, la organización para asistir a ferias y la promoción del emprendimiento.

NEGOCIO FAMILIAR

Tras un tiempo con dos socios, el hermano de Alejandro y un amigo, quienes tuvieron que retirarse por falta de rentabilidad, el emprendimiento se volvió un proyecto familiar. Marcia y Alejandro dejaron sus empleos para dedicarse de lleno a Cerveza

localidades cercanas como Algarrobo, Santo Domingo y algunas entregas en Santiago. Sin embargo, Alejandro reconoce que la elaboración es solo una parte del desafío. "Si bien uno puede llegar a la elaboración del producto, en términos comerciales es complejo. Se involucran muchas otras cosas. Tener un buen producto no necesariamente avala el éxito comercial del negocio".

Marcia Astorga, por su parte, siempre ha estado ligada a la parte comercial. Mientras trabajaba en un

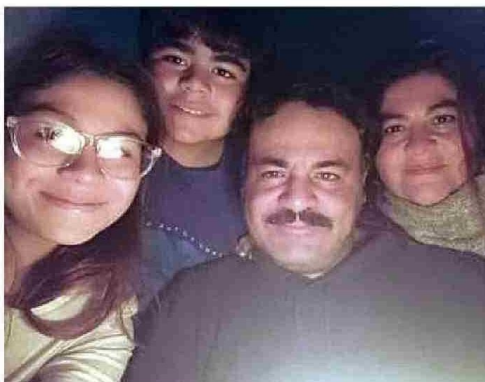


Fecha: 30-05-2025
 Medio: El Líder
 Supl.: El Líder
 Tipo: Noticia general

Pág.: 7
 Cm2: 215,6

Tiraje: 5.200
 Lectoría: 15.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Pareja de emprendedores transforma su pasión en un proyecto que une tradición cervecera y música en vivo



LOS EMPRENDEDORES JUNTO A SUS DOS HIJOS: JOSEFA Y JOAQUÍN.

Divina Providencia 2355, en pleno centro de Lillo. El local, que no requirió grandes inversiones iniciales, se convirtió rápidamente en un punto de encuentro para los amantes de la cerveza artesanal y la música local.

El concepto del Taproom se basa en ofrecer cerveza tirada de sus propias variedades, acompañada de un ambiente cultural donde músicos locales encuentran un espacio para mostrar su talento. “La mezcla de la música y la cerveza va muy bien”, comenta Alejandro. Desde cantautores hasta bandas de rock, el bar ha recibido a una gran variedad de artistas, creando una comunidad alrededor de la cerveza y la música en vivo.

El bar funciona principalmente jueves, viernes y sábados, con horarios que se extienden hasta el cierre. Los clientes pueden llevar su propia comida, ya que el permiso de la Seremi de Salud solo permite vender bebidas y productos envasados.

Alejandro y Marcia han logrado mantener la calidad y autenticidad de su cerveza artesanal en el bar Vaguada Taproom gracias a un riguroso control de todo el proceso de elaboración, desde la selección de ingredientes frescos hasta la producción en su planta en Barrancas. Ellos aseguran que la calidad de la materia prima, como malta y lúpulos, es fundamental para conservar el sabor y las características propias de cada variedad.

PROYECCIONES Y FUTURO
 Mirando hacia adelante, Marcia y Alejandro tienen



Si bien uno puede llegar a la elaboración del producto, en términos comerciales es complejo. Se involucran muchas otras cosas. Tener un buen producto no necesariamente avala el éxito comercial del negocio”,

Alejandro Leiva

planes ambiciosos para seguir creciendo. Quieren volver a posicionar sus cervezas en locales de la comuna y la provincia, tanto en formato botella como en barril, complementando la oferta con el bar. También sueñan con un espacio más amplio que permita incorporar comida y espectáculos como stand up comedy, ampliando así la propuesta cultural y gastronómica.

El bar mantiene una atmósfera íntima y acogedora, donde muchos clientes habituales se conocen y comparten el gusto por la cerveza artesanal y la música local. Para celebrar esta unión, mañana sábado recibirán al cantautor Angelo Escobar para una velada especial, reafirmando el compromiso de Vaguada Taproom con la cultura regional.