



NICOLÁS HARRY SALVARREY

BIRRA

CERVECEROS
de la **ARGENTINA**





NICOLÁS HARRY SALVARREY

BIRRA

CERVECEROS de la ARGENTINA

FOTOS DE GUIDO PIOTRKOWSKI

ÍCONOS PARA ENTENDER ESTE LIBRO



1. **HAY BAR.** Esta cervecería cuenta con un espacio propio al que ir a tomar sus birras. Puede ser un bar, un brewpub (bar con espacio para cocinar birra incluido) o taproom (fábrica con espacio para ir a tomar). No siempre el bar y la marca comparten nombre, pero en general sí. No siempre los bares son de los mismos dueños que la fábrica, muchas veces corresponden a franquicias.



2. **ESPECIALISTA EN IPAS.** Esta cervecería se destaca por sus birras lupuladas. Si lo tuyo es el amargor, si te cautivan el aroma y el sabor de la flor más cervecera, andá por acá.



3. **ESPECIALISTA EN CERVEZAS NO LUPULADAS.** Esta cervecería se destaca por birras en las que ganan protagonismo la malta (por ejemplo estilos ingleses o alemanes) o la levadura (por ejemplo estilos belgas).



4. **PARA TODOS LOS GUSTOS.** Esta cervecería tiene un menú amplio y variado. Algo que te guste vas a encontrar.



5. **ESPECIALISTA EN BARRICAS O EN CERVEZAS ÁCIDAS.** Esta cervecería sabe añejar sus cervezas en barrica, o maneja muy bien los sabores ácidos de los estilos Sour. A veces las cervezas ácidas también son añejadas en madera.



6. **HAY ENVASE.** Esta cervecería embotella o enlata sus birras para que te las puedas llevar a tu casa. Esta categoría no incluye a los que envasan en el bar en el momento.



7. **FUNDADOR.** Esta cervecería ya estaba ahí cuando esto no era ni siquiera algo que pintara para negocio.



8. **EMERGENTE.** Es muy posible que no conozcas esta cervecería. Quizás porque es muy joven, quizás porque es muy chica, quizás porque hace muy pocos litros. No es motivo suficiente para perdersela.

Prólogo

Por
Narda Lepas

BIEN PODRÍA HACER ESTE PRÓLOGO HABLANDO DE LA CERVEZA O, MÁS ESPECÍFICAMENTE, de la cerveza artesanal y de las pasiones que despierta por estos días alrededor del mundo. Podría escribir acerca del trabajo manual, de esta vuelta hacia el oficio en un presente industrializado, de la creatividad como necesidad orgánica, de la pertenencia a una comunidad, de una moda, de una tradición, de la necesidad de emprender, de hacer lo que nos gusta, de seguir nuestros sueños y pasiones.

Podría, pero no. Es mucho lo que se escribió y lo que se escribe hoy por hoy sobre la cerveza. Muchísimo. Por todos lados. Y nadie va escribir mejor sobre el tema que Harry en su primer libro, eso seguro.

Por eso prefiero pararme en otro lado y, desde mi lugar de observadora, elijo hablar de Harry –o de Nicolás Salvarrey–. Pero no del “Harry autor”, sino de ese Harry que vi hacerse adulto. Lo conocí cuando llego a la radio de la que hoy lo conocemos todos. Adolescente, alto, cargaba con el estigma de ser “el inteligente del Nacional Buenos Aires”, pero siempre se encargaba de recordar que él era de La Boca. Tímido, como casi todo metalero. Humilde pero certero en la acidez de sus comentarios. Un poco nerd –como yo–, interesado en la facultad pero también en mil cosas sin tener muy claro qué quería hacer, ni hacia dónde iba. Como muchos, como casi todos a los diecinueve.

Entendió rápido la radio, produciendo, mirando, asistiendo. Con esa mezcla explosiva que es la capacidad cerquita de la oportunidad, pero que es nada sin una mecha, sin lo más importante: la iniciativa. Una fuerza y una curiosidad que llevan a Harry a meterse de lleno en cada uno de los mundos que le llaman la atención, a darlo vuelta como a un guante, a investigar, a ir a fondo. Así le pasó con la radio cuando lo conocí, así le pasa ahora que lo conozco con la cerveza en **Birra**, y es casi seguro que así le va a pasar con la vida entera. Ojalá por él, pero por nosotros también. ▾

Etapas de



MOLIENDA

Los granos de malta pasan por un molino con dos rodillos que rompen su cáscara. Están llenos de almidón, un tipo de molécula de azúcar grande y compleja.

MACERACIÓN

La malta molida se macera en agua caliente para que sus enzimas corten las moléculas de almidón en moléculas más chicas que la levadura luego pueda comerse. La olla de macerado tiene un doble fondo para que el cervecero se lleve sólo el mosto (el líquido) y deje atrás el bagazo (los granos de malta empapados).

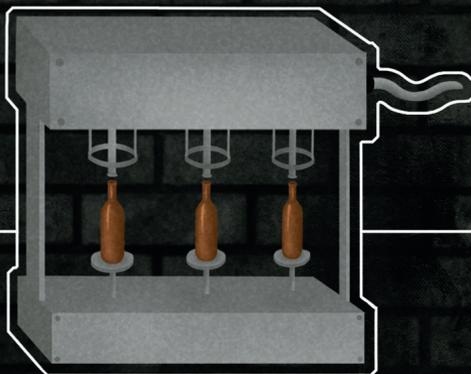


MADURACIÓN

La cerveza fermentada descansa unas semanas más en maduradores a muy baja temperatura. Durante esta etapa se clarifica y se redondean sus sabores.

ENVASADO

La cerveza puede embarrilarse, enlatarse o embotellarse. Lo importante es que al final del proceso se beba.



la cocción



HERVOR

El mosto se hierve. Durante esta etapa se le agrega el lúpulo.

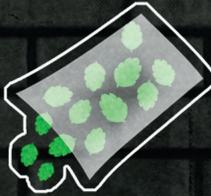


ENFRIADO

Antes de poder ponerle la levadura hay que bajarle la temperatura al mosto. Para eso se lo hace circular a contracorriente con agua fría o algún líquido refrigerante a través de un enfriador.

DRY HOPPING

En las cervezas con mucho aroma a lúpulo se suele hacer un agregado extra de flores o pellets sobre el final o luego de la fermentación, con la cerveza casi terminada.



FERMENTACIÓN

Al mosto ya frío se le agrega la levadura. A lo largo de aproximadamente una semana la levadura se multiplica, se come el azúcar para producir alcohol, dióxido de carbono y otros subproductos, y se va a dormir.



Introducción a la birra

EN EL VERANO DE 2003 ME FUI DE VACACIONES CON MIS AMIGOS A LA PATAGONIA y probé por primera vez una cerveza artesanal. Fue en la feria de la plaza de El Bolsón, entre artesanos, productores de dulces y vendedores de todo tipo de alimentos en conserva. No recuerdo qué sabor tenía, sólo que era algo distinto a todo lo que había tomado hasta el momento. En esas mismas vacaciones y en esa misma ciudad, el dueño de un camping me pasó una receta para hacer cerveza en mi casa y me regaló una bolsa con flores de lúpulo para que lo intentara cuando volviera a Buenos Aires. De esa birra sí me acuerdo bien: entre tres y cuatro litros de un té descaradamente amargo, sin gas, al que intenté fermentar con levadura de pan comprada en el supermercado del barrio. No fermentó, por lo que además de ser imposible de beber tenía una borra de levadura sedimentada de más de un centímetro de espesor por botella. Pero fue mi primera birra propia, y sentí una satisfacción tan grande mientras la tomaba mirando la tele y haciéndome el importante, que podría haber sido vinagre puro y la habría disfrutado igual.

Pasó mucho tiempo desde aquel entonces, cuando la cerveza artesanal no era ni una moda, ni una tendencia, ni una costumbre, ni un negocio. No era nada, era apenas el delirio de unos pocos productores y el hobby de unos cuantos locos aburridos de tomar siempre lo mismo. Los años hicieron que el delirio creciera y que los locos se fueran multiplicando. Y sin embargo una cosa sigue igual: la cerveza artesanal no es ni una moda, ni una tendencia, ni una costumbre, ni un negocio. La cerveza artesanal es cultura, y llegó para quedarse.

La cerveza no aparece sola en las canillas, no aparece mágicamente en las heladeras. Detrás de cada nombre que vemos en la pizarra de un bar, detrás de cada etiqueta, hay historias. La intención de este libro es contarlas. Para eso decidimos concentrarnos en algunos casos emblemáticos de las regiones cerveceras más pobladas: la

Introducción

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el Gran Buenos Aires, Mar del Plata y Bariloche. Éste es un mercado tan dinámico, inquieto y en expansión que ningún recorte le va a hacer la justicia que se merece. Hay una enorme cantidad de birras que pueblan todos los territorios de la Argentina; probablemente algunas están naciendo en este preciso momento. La mejor forma de conocer la realidad cervecera es salir a la calle, explorar bares y probar sabores nuevos sin miedo. Y, sobre todo –de esto se tratan estas páginas– conocer a los cerveceros.

Los cerveceros no son gente excéntrica, no tienen mansiones ni helicópteros, no compran clubes de fútbol ni juegan al golf con el presidente. Los cerveceros son, en general, laburantes apasionados que se juntan a comer y a compartir sus birras, se pelean, se amigan, salen de joda y postean en Facebook fotos de las cervezas que hacen sus colegas. Se equivocan, aprenden y prueban de nuevo. Experimentan, se achanchan, se aburren y experimentan otra vez. Para ellos la cerveza no es un número en una planilla de Excel: es un hijo que vuelve de la escuela con el boletín. Todo padre quiere el 10, pero si viene un 4 el amor es el mismo. La relación de un cervecero con sus creaciones es tan simbiótica que a veces llegan a ser la misma cosa y se los conoce a ellos por el nombre de sus marcas. Los cerveceros artesanales están mucho más cerca, física y espiritualmente, de los pibes y las pibas que toman sus bebidas que cualquier otro personaje del mundo gastronómico en relación con sus clientes. Si te gustó una birra, lo más probable es que puedas decírselo directamente al que la hizo. Si no te gustó, también.

En el pasado no muy lejano, para hacer cerveza artesanal había que fabricar equipos sin tener demasiada referencia, había que conseguir insumos como se pudiera, había que rastrear libros de divulgación como si fueran tesoros ocultos. Los productores de hoy pisan sobre un terreno mucho más firme. Si no saben hacer algo tienen a quién consultarle, y si lo saben hacer tienen con quién compartirlo. El enorme colectivo de cerveceros argentinos creció y se fortaleció sobre un entramado de colabo-

ración y fraternidad que existió hasta que cada uno pudo caminar por sus propios medios, y que todavía existe para aquellos que lo necesitan.

El hecho de que haya gente que se dedica a esto –y de que sigan apareciendo nuevos productores constantemente– se sostuvo y se sostiene sobre una gran revelación que ataca por sorpresa a ciudadanos desprevenidos y los convierte en cerveceros para siempre: la birra, esa bebida tan cotidiana sobre la que quizás nunca reflexionamos, puede hacerse en casa. La birra no brota mágicamente de las góndolas del chino: es fabricada por personas, y el proceso de fabricación es mucho más accesible y realizable de lo que podemos suponer.

¿Cómo se hace la cerveza? Se maceran granos molidos de malta de cebada, se hierve el líquido resultado de dicha maceración, se le agrega lúpulo y se lo fermenta. Naturalmente, el procedimiento tiene complejidades, no hay una sola forma de hacer las cosas, y los insumos pueden ser más y pueden presentar más o menos dificultades. La cerveza resultante puede ser irresistible como el canto de las sirenas o puede ser un veneno intomable, pero casi todos los hombres y mujeres que hoy se encargan de abastecer las canillas de los bares arrancaron de esa manera. Probando con nada, descubriendo todo. Y cuando se les pregunta, suelen coincidir en una frase: hacer cerveza es un camino de ida.

Hoy se habla de moda. Se contempla con asombro la velocidad con la que aparecen nuevas marcas y abren nuevos bares. Se pronostican burbujas y se mira el futuro con desconfianza: ¿habrá lugar para todos? Puede ser que efectivamente haya una moda. Pero lo que la moda va a dejar cuando baje la espuma no es un desierto: es un tendal de paladares que ya conocieron algo nuevo. Esos paladares no van a ser tan fáciles de volver a saciar con agua amarilla con gas. Tomar cerveza buena también es un camino de ida.

Nicolás Harry Salvarrey

Septiembre de 2018



R I O D E

BELGRANO

PARTIDO

Villa Cutralinas

BELGRANO

Villa Ortuzar

Territorial

Chacarita

Villa Alsop

Santa Rita

SAN JOSE DE FLORES

Florencia

PARTIDO SAN JOSE DE FLORES

Villa del Riachuelo

Villa Alsop

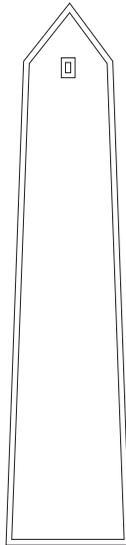
PARTIDO DE BARRAN

Escala 1:35000

C.A.B.A.



- ▶ Buller _____ **18**
- ▶ Buena Birra Social Club _____ **26**
- ▶ Grunge _____ **32**
- ▶ Strange Brewing _____ **40**
- ▶ Sir Hopper _____ **48**
- ▶ Lumpen _____ **54**
- ▶ Gante _____ **62**



La Ciudad Autónoma de Buenos Aires es caótica. Cada día circulan por sus calles millones de personas a los gritos entre bocinazos y embotellamientos. Los porteños viven tan apurados que a veces se olvidan de que la Capital es sólo una ciudad más de la Argentina y piensan que es nada menos que la Argentina toda. Pero ante tanto ruido y confusión, Buenos Aires tiene sus recursos: cientos de bares en los que se toman miles de litros de birra por día. Y alguien tiene que abastecer esas canillas, ¿no?



Pember

IPA

Stout

FULLER'S
PALE ALE

SESSION
IPA

Golden

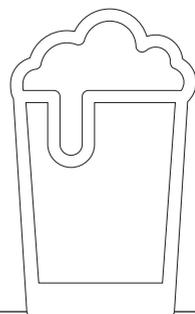
BEASTIE
ALE

Honey

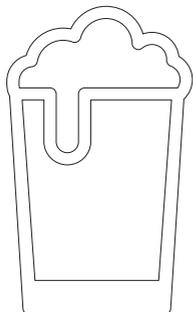




Buller



-
-  @BULLERPUB
 -  @BULLERBREWINGCO
 -  BULLER BREWING CO
 -  [HTTP://WWW.BULLERPUB.COM](http://www.bullerpub.com)
 -  **FÁBRICA:** PUENTE DEL INCA Y CANELONES,
TRISTÁN SUÁREZ, PROVINCIA
DE BUENOS AIRES
 - BARES:** JUNÍN 1747 Y AGUIRRE 700, C.A.B.A.
 -  (011) 4806-0556
-



1 999. TODAVÍA FALTABAN DOS AÑOS PARA QUE LA CRISIS ESTALLARA EN TODO su esplendor, pero la economía argentina ya venía castigada y “recesión” era una palabra que se leía seguido en las tapas de los diarios. Sin duda los doce conocidos y amigos que formaron el primer grupo de inversión deben haber pensado: “¡Éste es el momento ideal para emprender!”. Trajeron un concepto de bar inspirado en las cervecerías estadounidenses, un equipo de cocción yanqui en *leasing* (a precio de dólar, que pocos años después se triplicaría de un día para el otro) y pusieron un *brewpub* enorme en Recoleta. El precio de la pinta de cerveza rondaba los 7 pesos (o sea, 7 dólares, precio internacional en un país en el que el litro de birra industrial costaba... ¡1 peso!), los turistas todavía no anegaban el área porque la Argentina les resultaba cara (eso cambiaría poco después), y los vecinos del barrio que se acercaban intrigados a probar cómo era eso de la cerveza artesanal no entendían nada cuando les hablaban de Hefeweizen, Honey o Stout.

Es difícil pensar en un inicio menos auspicioso. De hecho, dos años después de abrir, Buller estaba al borde de la quiebra. Pero los socios decidieron darle una chance más. Capearon la devaluación y la inflación, bancaron la parada como pudieron y lograron instalar uno de los bares cerveceros más clásicos de Buenos Aires. Buller estaba ahí cuando prácticamente no había nada, y cuando pudo pasar la primera (y larga) tormenta salió muy fortalecido.

En gran parte lo logró gracias al aluvión de turistas que invadió Recoleta después de 2001, pero también porque el concepto de *brewpub* era novedoso en Buenos Aires





Adrián Merino



**MIS
PREFERIDAS:**

Amber Ale,
Honey Beer

(los más conocidos en aquel entonces eran Blest en Bariloche y Antares en Mar del Plata). Los clientes veían los enormes equipos en exposición en el local y pensaban que eran de utilería. Incluso veían a la gente trabajando y suponían que era sólo una dramatización marketinera montada para reforzar la imagen del bar. Alguno hasta llegó a preguntar si ese bloque de cocción carísimo y envidiado por muchísimos cerveceros era la olla que usaban para hacer el pochoclo que se servía con las pintas.

Hoy Buller tiene siete socios, cinco de ellos activos: Lito Abbruzzi y Roberto Gómez (socios fundadores), Agustín (hijo de Lito), y los primos Ignacio y Adrián Merino (ambos hijos de socios fundadores). El local legendario de la calle Ortiz 1827 se mudó a Junín 1747, a pocas cuerdas de su ubicación original. La fábrica ya no está en el bar sino en Tristán Suárez, en el polo industrial de Ezeiza. Hay otros locales tanto en Buenos Aires como en distintas provincias y el proyecto pinta para crecer. Pero el éxito no es algo que haya llegado fácilmente a la puerta de Buller, y también merecen una mención los encargados de mantener y mejorar la calidad de la cerveza a lo largo de los años. Por las filas de la marca pasaron personajes de mucho renombre en el mundo de la malta y el lúpulo, como Marcelo Cerdán (hoy maestro cervecero de Otro Mundo y director de ventas en la compañía multinacional de levaduras Fermentis), Ricardo Muhape y Lucas Lico (hoy *brewmaster* de Grunge). El actual *head brewer*, Sebastián Carrillo Miño, es un ecuatoriano que vino a la Argentina en 2005 y que había decidido que iba a dedicarse a la cerveza cuando era muy chico. “Voy a ser cervecero”, decía, y sus padres lo miraban con ternura condescendiente, como se mira al niño que dice que de grande quiere ser astronauta. ▾



Sebastián
Carrillo
Miño,
Agustín
Abruzzi y
equipo

