



Perspectivas

UNA VISITA AL PIONERO DE LA ELABORACIÓN CREATIVA DE CERVEZA

¿Quién la inventó?

3/11/2020 , 12 min

A los 71 años, Charlie Papazian ya no está oficialmente activo, pero en el escenario de la cerveza artesanal sigue siendo venerado casi como un santo. Lo visitamos en Boulder, Colorado, EE. UU., para descubrir cómo en los últimos 50 años ha creado una tendencia cuyo avance triunfal continúa hasta el día de hoy.

FOTOGRAFÍA / ILUSTRACIÓN

Frank Reinhold

FOTO DE CUBIERTA

Charlie Papazian: su libro, 'The complete Joy of Home Brewing', en los últimos 35 años ha vendido alrededor de 1,5 millones de ejemplares.

Como ingeniero nuclear, ¿cómo llegó a ocuparse de la cerveza y de su elaboración?

A finales de los años sesenta y principios de los setenta estudié en la Universidad de Virginia en Charlottesville. Junto con algunos compañeros de estudios conocí a alguien que elaboraba su propia cerveza. Hasta entonces, nunca habíamos oído hablar de que pudiera hacerla uno mismo; en consecuencia, sentimos curiosidad y fuimos recompensados con una experiencia interesante: La cerveza casera tenía carácter y sabía mucho mejor que la cerveza barata que los estudiantes podíamos comprar y que nunca me había gustado especialmente.

¿Y eso lo animó a imitarlo?

Sí, exactamente. Pedí que me escribieran la receta: seis líneas sobre una postal. La primera cerveza utilizable llevó tres intentos. Para nosotros, como futuros ingenieros, fue emocionante y divertido poner en práctica nuestros conocimientos científicos, y logramos resultados respetables. Sin embargo, pronto fui el único que quedó y que se tomó el asunto en serio. Experimenté e intenté hacer la cerveza cada vez mejor. Por ejemplo, reemplacé el azúcar de caña con dextrosa o la levadura de panadería con levadura de cerveza real, que no era fácil de conseguir en ese entonces. En la universidad había otros grupos de estudiantes que también empezaron a elaborar cerveza. Desde muy temprano nos dimos cuenta de lo divertido que era intercambiar opiniones sobre el nuevo disfrute de la cerveza. Era una unión muy relajada y tranquila, a partir de la cual se desarrolló rápidamente una especie de sentimiento de comunidad, tanto en Charlottesville como en Colorado, adonde me mudé en 1972.

¿Cómo llegó a ser la autoridad en cerveza artesanal, como se le considera hoy?

Aquí en Boulder se corrió la voz rápidamente de que sabía cómo elaborar cerveza. Me preguntaron si me gustaría enseñarles esto, así que di clases de elaboración casera durante un total de diez años. Por supuesto, también aprendí mucho durante este

tiempo y continué ampliando mis conocimientos. En ese entonces apenas había libros, así que escribí un panfleto de seis páginas para dar a los participantes del curso. A lo largo de los años, se agregó más y más información, hasta que finalmente escribí un libro completo, el precursor de 'The Complete Joy of Brewing', que en los últimos 35 años vendió más de 1,5 millones de ejemplares.

¿De dónde vino la inspiración para experimentar con tipos de sabores?

Una fuente particular de inspiración fue el autor británico Michael Jackson, que en 1977 publicó el libro 'World Guide to Beer' (Guía mundial de la cerveza). Fue entonces cuando me di cuenta por primera vez de que existían las cervezas de frutas, las Lambic* u otras cervezas exóticas similares. A veces, mis amigos me traían una selección de cervezas de sus viajes a Alemania o Bélgica, por ejemplo, una Pilsner, una Helles (cerveza clara) o una cerveza ahumada de Bamberg. También el intercambio de opiniones entre sí, naturalmente, jugó un papel muy importante. Éramos simplemente locos que probábamos todo tipo de cosas y nos contagiábamos unos a otros con entusiasmo y curiosidad. Lo que nos sabía bien estaba permitido, así que a la cerveza le añadimos té de limoncillo, piel de naranja, chocolate, ajíes o clavo, por nombrar solo algunos ejemplos.

* Lambic = Una especialidad de cerveza belga (también Lambiek), que se produce por fermentación espontánea.

¿Cómo ha afectado su vida la elaboración de cerveza?

Para mí, el tema pasó de ser un hobby a una vocación y ha marcado toda mi vida. Y a la inversa, con mi pasión y misión he tenido un gran impacto en mi entorno. La frase que más escucho en el país es "Gracias por tu libro, Charlie. Ha cambiado mi vida". No importaba si mis lectores se dedicaban a la cerveza casera, o se convirtieron en cerveceros artesanales, o se involucraron en el negocio de la cerveza. Mi lema "Relájate, no te preocupes y tómate una cerveza casera" les mostró que podían lograr algo que antes no se pensaba posible y así tener

éxito. Estoy orgulloso de que alrededor del 95% de todos los cerveceros artesanales en los Estados Unidos comenzaron sus carreras con uno de mis cursos o con mi libro.

¿Recuerda dónde y cuándo el término “cerveza artesanal” apareció por primera vez?

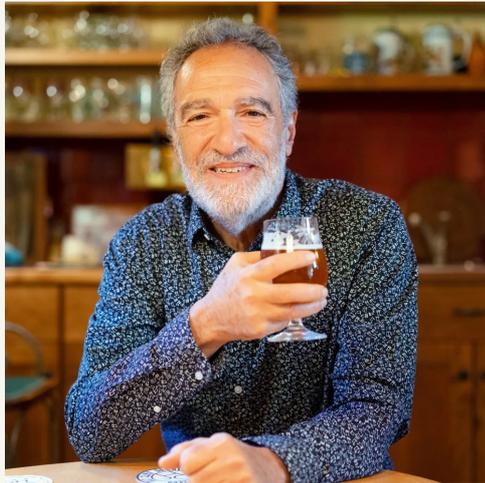
A principios de la década de 1990, el término apareció en un artículo de la revista de nuestra asociación “The New Brewer”. Me gustó la palabra y luego la usé a menudo en mis propias publicaciones, lo que probablemente hizo que se convirtiera en un término genérico. Anteriormente solo se hablaba de microcervecerías, cuyo límite superior estaba fijado en 5.000 barriles** de producción anual. El límite se movió primero a 10.000, luego a 15.000 barriles, y así siguió el ritmo del rápido desarrollo. Sin embargo, si produce aún más, el cervecero tiene que cambiar fundamentalmente su modelo de negocio, por ejemplo en lo que respecta a las instalaciones, la tecnología y la logística. A partir de este tamaño las llamamos cervecerías regionales. No obstante, lo que todos tienen en común es la denominación de cervecería artesanal y, casi como una marca, este término representa una cierta filosofía y una cierta imagen.

** Barril = 31,5 galones o 119,2 litros.



↑
Durante su larga carrera como padre de la elaboración casera de cerveza, Charlie Papazian ha recibido numerosos premios.

»Lograr el conocimiento de la calidad, la diversidad y el sabor de la cerveza era un camino más largo«.



Charlie Papazian

En 1982, Charlie Papazian, el “padre” de la cerveza casera y la cerveza artesanal, fundó el festival, por primera vez limitado a 22 expositores.

En los EE. UU., la cerveza artesanal ha sido durante mucho tiempo un sector industrial propio, que también incluye a grandes empresas con grandes producciones de cerveza. ¿Cómo ve este desarrollo?

En relación con las cervecerías artesanales, prefiero usar el término comunidad; para mí, el concepto industria refiere a los grandes grupos cerveceros internacionales. Estos no se comunican entre sí, sino que se ven a sí mismos como rivales. Un tema importante entre los cerveceros artesanales es ayudarse unos a otros. Hay menos competencia entre ellos que con otras categorías de bebidas. Quedaba un largo camino por

recorrer para crear conciencia sobre la calidad, la variedad y el sabor entre los consumidores. Después de haberlo recorrido, realmente nos convertimos en una comunidad.

Leyenda Viviente

El técnico nuclear Charlie Papazian se ha hecho un nombre mucho más allá de las fronteras de los Estados Unidos como cervecero casero y autor de un bestseller (“The Complete Joy of Brewing”). En 1978 fundó la American Homebrewers Association y la Association of Brewers al año siguiente. En 2005 esta se fusionó con la Brewers Association y fue presidida por él hasta 2016. Papazian entrega los premios cada año en el Great American Beer Festival en Denver, así como en la World Beer Cup, que se lleva a cabo cada dos años. Como jardinero entusiasta, con sus 71 años cultiva lúpulo exitosamente en su propiedad. Y como cocinero apasionado, es el creador del Día Nacional del Pastel, que se celebra en su cumpleaños, el 23 de enero.

¿Cómo han cambiado los hábitos de beber cerveza desde la década de 1970?

Culturalmente, muchas cosas han cambiado. Toda la idea de los productos locales y regionales, por ejemplo, o el hecho de que cada vez más personas reconozcan el valor añadido de los alimentos de alta calidad. Además, existe una prosperidad creciente, lo que permite que cada vez más consumidores puedan comprar mejores productos. En diferentes países, este desarrollo ha tenido diferentes grados. En términos de cerveza, en EE.UU. hemos llegado muy lejos. En Alemania, donde la ley de pureza sigue siendo muy importante, creo que se debería aprender a apreciar aún más el valor de la diversidad. Esto crearía más espacio para nuevas experiencias de disfrute de la cerveza, y obtendría nuevos grupos destinatarios. Viajo mucho por Japón, el sudeste asiático y partes de América Latina. Allí, el escenario de la cerveza artesanal es pequeño, pero increíblemente vital.

¿Qué le impidió producir y comercializar sus cervezas a mayor escala?

Cuando se funda una empresa, ya no se trata solo de producir cerveza. También se debe dirigir a la gente. Soy bueno en eso, pero no es mi actividad favorita. Conozco a muchos colegas cerveceros artesanales que se arrepienten de haberse convertido en empresarios, y extrañan la elaboración de cerveza propiamente dicha. Además, nunca quise someterme a la presión de vender mis productos. En la década de 1970, un barril valía 60 dólares. En comparación con la actualidad, donde un bar de cerveza artesanal obtiene de 600 a 800 dólares por barril, eso era muy poco, y no era base para un modelo de negocio prometedor.



La colección de trofeos de Papazian incluye “Charlie 1981” (centro) de una serie de cervezas que un maestro cervecero le dedicó.

¿Diría usted que el movimiento de la cerveza artesanal tuvo impacto en los grandes grupos cerveceros industriales?

¡Oh sí! A más tardar, cuando Miller lanzó una cerveza Stout negra a principios de los años ochenta y un poco más tarde un competidor lanzó una cerveza rubia con miel, tuve claro que los grandes jugadores habían entendido que la cerveza artesanal no era flor de un solo día. Actualmente, en las cervecerías piloto de los consorcios se prueba todo lo que experimentan los colegas artesanos, pero sus departamentos de marketing probablemente estén impidiendo que lleguen a las estanterías de los supermercados. Por supuesto, el modelo de negocio está dirigido a las masas, y los consorcios cerveceros no pueden permitirse diluir su gama de productos con sus propias marcas de cerveza artesanal. Por este motivo han comenzado a comprar cervecerías artesanales con el fin de disminuir su potencial de mercado y, al mismo tiempo, contrarrestar la caída de los precios de sus marcas premium.

¿Cómo cambiará la cerveza en los próximos diez o veinte años?

Hoy en día hay tantas cervezas innovadoras y especiales que puede ser difícil conseguir una Múnich Helles, una IPA*** completamente normal o una British Ale. Estos estilos de cerveza más tradicionales, sobre los que se construyó originalmente el movimiento de la cerveza artesanal, regresarán y nos darán cervezas de calidad sin complicaciones y fáciles de beber. El número de cervecerías también seguirá creciendo en el futuro porque el modelo de negocio pequeño e independiente funciona. Las cervecerías artesanales más pequeñas, en particular, se visualizarán menos como marcas, pero se reflejarán con más fuerza en su entorno y en la comunidad a la que pertenecen como una característica distintiva. Y finalmente habrá más optimizaciones en el embalaje, como por ejemplo minimizar el ingreso de oxígeno. Esa es sin duda una de las razones por las que, por ejemplo, actualmente la proporción de llenado de latas está creciendo y, con certeza, seguirá haciéndolo.

*** IPA = India Pale Ale, una cerveza clara elaborada más concentrada, con un contenido de alcohol del 6 al 9%.

¿Cuál es la próxima gran novedad después de la cerveza artesanal?

Por cierto, su pregunta sugiere que el fenómeno de la cerveza artesanal está llegando a su fin. Estoy absolutamente seguro de lo contrario. En este país se intenta sobre todo disuadir al consumidor de consumir un refresco tras otro. De acuerdo con la megatendencia de la salud, muchos cerveceros ahora están tratando de producir cervezas bajas en alcohol, sin alcohol o bajas en calorías. Esto no es nada nuevo en Alemania, pero aquí en Estados Unidos todavía estamos en pañales. Además, las nuevas bebidas aromatizadas Seltzer**** están en carrera, especialmente en las cervecerías, que las utilizan para aprovechar las capacidades excedentes creadas durante los tiempos de auge. Pero personalmente no soy un gran admirador de esta ni de la cerveza sin alcohol.

**** Seltzer = Una bebida alcohólica y comparativamente baja en calorías (también conocida como Hard Seltzer) que contiene agua carbonatada, alrededor de un cinco % de alcohol (de fermentación) y a menudo un sabor a fruta.

¿En qué se diferencia la cultura cervecera de una región a otra?

En mis viajes sigo descubriendo que en algunos países no hay cultura cervecera en absoluto, sin mencionar la comprensión del arte de la elaboración de cerveza. En consecuencia, allí se ofrece principalmente cerveza barata, de poco sabor y sin un carácter independiente, aunque en realidad existe un enorme potencial de mercado para el sabor y la variedad. Sin embargo, esto no solo se debe al desconocimiento de los consumidores, sino también a la legislación que favorece a las grandes corporaciones. En Tailandia, por ejemplo, solo se obtiene una licencia de elaboración de cerveza si se producen grandes volúmenes de cerveza. En pequeña escala allí no se puede elaborar legalmente. Por lo tanto, los microcerveceros tailandeses producen su cerveza en Laos o Camboya y luego la llevan a su propio país, una situación absurda.

»Los estilos de cerveza más tradicionales regresarán y nos darán cervezas de calidad sin complicaciones y fáciles de beber«.

Charlie Papazian

Cervecerero casero y autor de libro

¿Qué influencias lo han inspirado más?

Durante la elaboración de la cerveza, trato de recordar experiencias muy especiales en Alemania, Bélgica, Inglaterra y también en Asia. Por ejemplo, una vez elaboré una cerveza Pils clara que me hizo pensar en una tarde de los años ochenta que pasé bajo castaños en un jardín cervecero al aire libre en Baviera. O elaboro una cerveza Lager negra que me recuerda al 'U Fleku', una cervecería histórica en Praga que he visitado varias veces. O una Stout irlandesa, que asocio con un viaje a Dublín.

¿Alguna vez le ha fracasado una cerveza?

Sí, claro que he cometido errores y la cerveza entonces quedó estropeada. Pero también he elaborado buenas cervezas artesanales que simplemente no me gustaron. Por ejemplo, una vez elaboré una Imperial Stout que estaba bastante ácida. Las cervezas ácidas estaban creciendo en ese entonces, pero no soy un gran admirador de ellas a menos que el sabor general sea equilibrado. Tenía esperanzas de que a otras personas les gustara mi Stout. Pero encontré solo a unos pocos (risas) y desafortunadamente tuve que derramar la cerveza.

¿Puede decirnos cuál es su cerveza favorita?

Básicamente, puedo decir que las variedades locales son siempre las mejores. La cerveza sabe mejor cuando está recién envasada. Esto lo he experimentado en miles de cervecerías. Incluso si se visita una cervecería que no tiene una buena reputación, la cerveza del lugar tendrá un sabor excelente, porque no ha sido transportada. Por el contrario, he bebido cervezas de marcas conocidas en todo el país que sabían viejas y oxidadas. Por lo general, esto no es culpa de la cervecería en absoluto, sino que se debe al hecho de que el producto puede haber sido transportado sin refrigerar, o vendido en mercados de bebidas que también podrían servir como un museo de la cerveza.