

Una oportunidad para los cerveceros artesanales

LUIS MARTÍNEZ ■ Periodista

El movimiento de la cerveza artesanal está creciendo. Sus entusiastas integrantes se preparan para presentar una propuesta de ley para operar de manera industrial y convertirse en una fuente de empleos e impuestos.

HACER UNA CERVEZA es algo sencillo. Se necesitan, básicamente, cuatro ingredientes: cebada, agua, levadura y lúpulo. A partir de allí, se pueden agregar otros ingredientes para hacer infinitas combinaciones de sabores y olores. Los especialistas dicen que pueden lograrse, incluso, más variedades que en el caso del vino. El problema es que hacer cerveza es como cocinar: conseguir el punto perfecto siempre es cuestión de práctica. Así que habría un quinto ingrediente: paciencia.

¿Por qué, si esto es así, en el mercado nacional solo se ve un tipo de cerveza (pilsen)? En realidad hay que mirar con cuidado, porque hay varias opciones: las más conocidas son Destilo y Tovar (que ofrecen cervezas *ale* y *hefeweizen*, respectivamente); pero, aparte de ellas, hay unos entusiastas que, a pesar de tener aún una producción muy pequeña (no llegan ni al uno por ciento de la producción), ofrecen otros sabores posibles y con un toque nacional de la bebida lupulosa. Son los entusiastas de las cervezas artesanales: un movimiento que en los últimos años ha crecido de una manera importante, no solo en Venezuela sino en otras partes del mundo como Uruguay, España y Estados Unidos.

Hay un problema en Venezuela: el movimiento cervecero artesanal no tiene un marco legal que lo respalde, por lo que encuentra muchas limitaciones para su definitivo despegue. Pero los entusiastas cerveceros artesanales quieren superar estas limitaciones y, desde 2012, se están reuniendo para constituir la Asociación de Cerveceros Artesanales (ACAV), creada formalmente en junio de 2013. Alexander Jiménez es el presidente de este grupo que no es, por los momentos, una cámara sino un grupo de personas que quieren promover una cultura cervecera responsable, incentivar la producción y lo más importante:

Queremos proponer una ley que llene los vacíos de un producto como este. La ley venezolana está hecha para industriales y no caben las microempresas. Por otro lado, cerveza artesanal no quiere decir que es un producto precario, sino que tienes un nivel de producción pequeño, con cierta industrialización, que de igual forma nunca llegará a los niveles de las grandes empresas del país. Ni de cerca.

Jiménez explica que existe un marco legal para los licores artesanales, donde la cerveza artesanal no tiene cabida porque si llegara a producir más de 20.000 litros al año dejaría de ser artesanal. Por ejemplo, en Estados Unidos, una sola compañía artesanal puede producir dos millones de litros al año y sigue siendo artesanal, pues no llega a una producción importante en el mercado nacional. Es un problema que hay que solventar, dice el presidente de la ACAV.

«Por lo general los cerveceros artesanales son empresas familiares que pueden pagar impuestos, pero no como si fuera una típica industria cervecera». Jiménez se refiere a la situación que viven las empresas Destilo y Tovar que, a pesar de tener una producción importante, entran en la categoría de cerveza artesanal, pero pagan impuestos como una industria normal.

Las tasas de impuestos son planas y Tovar y Destilo, que tienen una producción más o menos grande, han tenido que ajustarse al control y el seguimiento que el gobierno impone a Regional o Polar. Ellos, con un día de producción, pueden pagar todos los impuestos, mientras que Tovar y Destilo tienen que trabajar veinte días para pagar los mismos tributos. Eso explica, además, que sean más caras en el supermercado. En todos los demás países donde hay un movimiento artesanal importante se ha establecido un marco legal impositivo lógico: impuestos según su producción.

El problema legal tiene otras aristas, más allá del impositivo. No puedes producir y vender en el mismo sitio, por lo que no se pueden instalar los llamados *brewpub* o restaurantes que producen su propia cerveza, para que el cliente pruebe la llamada «cerveza de la casa». La legislación venezolana dice que debe haber 75 metros de distancia entre la fábrica y el sitio donde se va a vender la cerveza.

Jiménez repite que la producción cervecera artesanal es muy pequeña. De la producción nacional anual (unos 180 millones de hectolitros, sin contar la producción de Destilo y Tovar), los cerveceros artesanales no llegan a producir ni el 0,001 por ciento. «No tenemos impacto ni somos competencia de nadie», dice.

Como negocio es una gran oportunidad, por supuesto. Para llegar al uno por ciento de la producción nacional



Fotografías: Laura Morales

necesitaríamos, además de contar con la producción de Tovar y Destilo, otras 44 empresas iguales. Con eso, solo llegaríamos a ese uno por ciento, por lo que las cerveceras industriales no deberían sentirse amenazadas con problemas de mercado. Además, son cervezas totalmente distintas: las industriales son refrescantes, mientras que las artesanales son para el deleite. Así que no competimos por mercado ni por función.

Una propuesta

La asociación está ahora en la preparación de una propuesta de ley que espera presentar a finales de 2014. Explica Jiménez que se están reuniendo con todos los sectores participantes para escuchar opiniones y así consignar un proyecto que los represente a todos. «Nuestro interés es que se pueda instalar en el país una industria de la cerveza artesanal, para crear empleos tanto directos como indirectos. Hemos contactado incluso al Seniat porque nuestra idea es pagar más impuestos y crear más empleos».

Hasta los momentos, la ACAV cuenta con 69 miembros en toda Venezuela y 42 marcas, lo que representa un gran crecimiento, que no ha parado. En el país, los sabores cerveceros van en aumento. Vanessa Rolfini escribió en la revista *Estampas*:

Hace más de una década la Cervecería Tovar apenas arrancaba con Kilian de Fries como maestro cervecero. Luego irrumpió Destilo y al poco tiempo se fueron filtrando nombres de etiquetas que sonaban casi clandestinas, en botellas de un litro, con diseños atrevidos y divertidos, que ofrecen en copa una gama sensorial inesperada (Rolfini, 2013).

Rolfini describe el amplio marco de sabores que puede ya observarse en el país con la irrupción de los cerveceros artesanales:

En Venezuela, el mercado industrial ofrece, básicamente, las rubias tipo *lager*, como las pilsen, que son frescas, bajas en amargor y relativamente livianas. Por su parte, las artesanales abarcan un amplio espectro donde predominan las *ale* (*pale, brown, red, amber, pumpkin, golden, blond, stout, IPA, ESB, hefeweizen, porter*) y, en menor medida, las *lager*. La mayor parte de los cerveceros reside en Caracas, a los que se suman los de otras ciudades como San Felipe, Mérida, Cabudare, Maracaibo, Trujillo, la Colonia Tovar, La Victoria y Valencia.

En promedio, las marcas artesanales establecidas tienen una producción que varía entre 200 y 800 litros al mes. Todo comienza con el «boca en boca» entre familiares y amigos. Pero las redes sociales se han convertido en la forma ideal de dar a conocer los productos y establecer una línea de comercialización que, por los momentos, está adaptada al tamaño de la producción. También hay algunos bodegones, restaurantes y bares que han empezado a vender tímidamente estas cervezas, por lo que ya no es tan difícil toparse con una cerveza artesanal.

Para armonizar

Que no compiten con las cervezas refrescantes queda claro en la explicación de Luis Roa, de la Cervecería Tepuy (Valencia) sobre la idea que mueve a los cerveceros artesanales:

Va dirigida a grupos muy particulares... No somos una competencia para una cerveza tradicional. Nuestra bebida funciona más como un sustituto del vino. No queremos

UNA MUESTRA DE CERVECEROS ARTESANALES

Nombre	Twitter
Norte del Sur	@VENortedelSur
Old Dans	@Olddans
Cacri	@CervezaCacri
Dos Leones	@Dos_leones
Tepuy	@CervezaTepuy
Dakonon's	@Dakonons
Brew La Cerveza Artesanal	@Brew_artesanal
Musa	@cervezasmusa
Cervezas caseras	@cervezascaseras
Pisse des Gottes	@PissedesGottes
Yaracuy	@CervezaYaracuy
Hellriegel Beer	@Kitcervecero
Nido de Kuntur	@hansgrafbogran
Coloniera	@CColoniera
Avila	@CervezaAvila
Mito	@Mitobrewhouse
Black	@CerveceriaBlack
Tovar	@CervezaTovar
Keger	@cervezakeger
Corsaria	@CervezaCorsaria
Cask	@Caskbier
Hagel's	@Hagelshauer1
Pilger	@cervezapilger
Kuikas Brewers	@kuikasbrewers
Doble A	@cervezadoblea
Nativa	@Cerveza_Nativa
Destilo	@CervezaDestilo
Macarena	@BirraMacarena
Micro Birrería Clandestina	@MBClandestina
Nördlich	@cerveceria_jjc
Falcon	@Cervezafalcon
Valencia	@valenciabier
Cerveza LeGer	@cervezaleger
Zythum y Barley Beer	@ZythumBeer
Logia 42	@lalogia42
Cerveceria Troviz	@CerveceriaTroviz
Social Club	@Socialclubvzla

Fuente: Asociación de Cerveceros Artesanales de Venezuela (@ACAVzla).

CON EL COACH ALFREDO C. ÁNGEL

¿Eres un fumador regular?

¿Dejar de fumar es lo que quieres?

¿Le temes a las alturas, a los sitios cerrados, a los aviones o a algún animal?

¿Esa fobia limita tu felicidad y tu calidad de vida?

Tú puedes crear hoy el bienestar que quieres.

Las personas que trabajan conmigo dejan de fumar en serio o se liberan de su fobia para siempre.

Los testimonios contundentes en mi página web www.alfredocangel.com son pruebas de mi integridad, experiencia y efectividad para ayudarte a producir el resultado que quieres.

INTEGRIDAD • RESPONSABILIDAD • CRITERIO PROFESIONAL



MSc. Coach Profesional Certificado (ICC)
Experto en PNL (Society of NLP)

Av. Principal de Lechería, Centro Empresarial Pineda y Pineda Mezzanina, oficina 4. Lechería, estado Anzoátegui
0414-821.02.51 / alfredocangel@gmail.com / www.alfredocangel.com

Atiende grupos de, mínimo, cinco personas en Caracas, Valencia, Maracaibo, Maturín, Puerto Ordaz y Margarita

tenerla para emborracharse, sino más bien para crear una comunidad que destaque su sabor, su fuerza como en otros países del mundo, pero con nuestro toque nacional (Amesty, 2014).

Por eso es importante, también, conocer sobre las armonías que se pueden hacer con estas cervezas; es decir, con cuáles comidas disfrutarlas más.

Las más complejas, como la tipo *ale* (en especial, las oscuras), van bien con asados, guisos, incluso con las hallacas. [Vanessa] Barradas (*sommelier*) sostiene que «los pasapalos, como tequeños y empanaditas, son una asociación clásica, al igual que los platillos con picante. Pero sorprenden algunas combinaciones atípicas entre las tipo *porter* y el chocolate, eso abre posibilidades con los postres» (Rolfini, 2013).

Una cosa importante de la cerveza artesanal es saber servirla. A diferencia de la industrial, cuyo sabor es homogéneo y no requiere un vaso especial para apreciarla, la cerveza artesanal no solo puede armonizarse con las comidas sino que también debe respetarse cómo servirla.

Entre los errores más comunes en el servicio está eliminar la espuma, que es un descriptor muy importante sobre el tipo y la calidad de la bebida; además, evita que se oxide la cerveza. Otro aspecto a cuidar es la temperatura: «Es un error servirla demasiado helada porque no se aprecia el sabor. Las tipo *lager* (comunes en Venezuela) requieren de 5 a 6 C° y las *ale*, de 9 a 10 C°», concluye Barradas (Rolfini, 2013).

A la venezolana

El movimiento cervecero artesanal nacional busca no solo hacer buenas cervezas sino también presentar una propuesta individual, que destaque; para que disfrutar una cerveza artesanal no sea siempre lo mismo, sino una aventura, una búsqueda constante de sabores. Luis Finol, de Cerveza Nativa (Maracaibo), dice algo que debe representar a la mayoría de los cerveceros artesanales venezolanos:

Usamos varios estilos, entre ellos el alemán, el inglés y el irlandés, pero diseñamos nuestras recetas no tan apegados a ellos, sino que los usamos como base para nuestras recetas. Tratamos de que los sabores sean más tropicalizados porque queremos que nuestra cerveza sepa al café que se bebe uno en las mañanas en Maracaibo, que se identifique fácilmente. Queremos dar otro matiz a la cerveza (Amesty, 2014).

Eso es lo que destaca Alexander Jiménez como presidente de la ACAV: no solo buscan ser especiales y únicas, sino también lograr un alto grado de calidad: «Nuestras cervezas artesanales tienen mucha calidad, gente conocedora las prueba y sabe que nuestra calidad no es inferior a ninguna otra cerveza artesanal de otros países». ■

REFERENCIAS

- Amesty, A. (2014): «Conoce cómo se hacen las cervezas artesanales en Maracaibo y San Francisco». *Panorama*, 8 de junio. <http://panorama.com.ve/portal/app/push/noticia114712.php>. Consulta: 25 de septiembre de 2014.
- Rolfini, V. (2013): «Cervezas artesanales con sello venezolano». *Estampas*, 8 de diciembre. <http://www.estampas.com/cocina-y-sabor/131208/cervezas-artesanales-con-sello-venezolano>. Consulta: 25 de septiembre de 2014.