



Las cervezas más curiosas y exóticas de Expocervezas 2021



- *Estrella Damm, Don Vicente y Moonshine, son algunas de las innovaciones de [Expocervezas 2021](#), la feria que llega a su sexta edición con más de 180 referencias de 15 países.*
- *Tomás Delfino, cicerone de Expocervezas 2021, comparte tips para crear un ambiente de cata y probar cervezas en casa.*
- *La feria tendrá componentes físicos y virtuales que se podrán disfrutar a través de [Carulla.com/expocervezas](#) e Instagram [@PlaceresCarulla](#)*

Más de 180 referencias de cerveza hacen parte de la oferta que Expocervezas presenta a sus asistentes virtuales y físicos en 2021. El portafolio de la feria incluye marcas de países como Colombia, Bélgica, Japón, Alemania, Estados Unidos, España, México, Inglaterra, Rusia, Australia, Italia, Tailandia, Holanda, Portugal y República Checa.

Frente a una amplia variedad de cervezas, botellas e ingredientes, surge la pregunta que más de un visitante de la feria se formula: **¿qué probar primero?** Para responder a esta inquietud, Expocervezas 2021 recomienda una selección de diez cervezas curiosas y exóticas de la feria que, además de ser innovaciones de su sexta edición, son destacadas por su sabor, procedencia, métodos de fabricación e historias.

1. Estrella Damm

Se trata de una cerveza con más de 140 años de tradición. Sobrevivió a guerras mundiales, a la revolución cultural y a la digitalización del mundo. Su sabor es, de alguna forma, un viaje



en el tiempo. Damm es una cerveza *lager*, un poco más ligera que sus compañeras de categoría, pues fue adaptada al clima mediterráneo por su creador. Contiene malta de cebada, arroz y lúpulo y, para su fabricación, se utiliza la misma cepa de levadura desde hace décadas. Esta cerveza llega a Colombia como importación exclusiva de Grupo Éxito.

2. Pola del Pub

Al llamarse pola, esta cerveza se reconoce como colombiana y bogotana. La referencia recomendada es la Nitro Coffee Milk Stout, que contiene adición de café y vainilla. Esta referencia contiene nitrógeno, agregado a la bebida para lograr una mayor cremosidad. De hecho, sus fabricantes recomiendan servirla con fuerza al centro del vaso para que el nitrógeno se libere y la espuma quede cremosa. La Nitro Coffee Milk Stout garantiza un final dulce y cremoso en el paladar y según sus fabricantes, es “un tributo a la tierrita”.

3. Asahi Super Dry

La icónica cerveza japonesa se caracteriza por su sabor, seco al final, que limpia el paladar, lo que la hace muy refrescante y fácil de tomar. Una Asahi es ideal para acompañar comida de mar, aunque su sabor no se reduce a ello. La Asahi Súper Dry tiene color claro dorado y un cuerpo de ligera intensidad.

4. Rosada, Tres Cordilleras

La marca paisa Tres Cordilleras hace presencia en Expocervezas 2021 con su referencia *rosé*. Está compuesta por varios tipos de maltas, trigo e ingredientes como la frambuesa, que la hace agradable al paladar. Su color y tonalidad se aleja de las cervezas colombianas tradicionales. La Rosada de Tres Cordilleras se caracteriza por un fino aroma, así como por un sabor a frutos rojos que resulta en una bebida efervescente, dulce y de toques cítricos.

5. Mela's Craft Beer

La Golden Ale de Mela's Craft Beer es una cerveza rubia con un carácter especial. Alineada con los sabores extremos, esta marca local hizo posible una cerveza suave y refrescante, que abunda en cuerpo y actitud. La panela orgánica es un ingrediente esencial de esta cerveza: le agrega un toque dulce a una bebida que sabe alegrar el paladar.

6. Eichbaum



Los amantes de lo clásico que quieran probar nuevas referencias también tienen un lugar en esta selección. La alemana y rubia Eichbaum cuenta con el brillo de su clase y se caracteriza por complacer al paladar con finas burbujas, un presente aroma herbal de lúpulo, notas de grano y cereal, y un ligero sabor a malta que se deja sentir al pasar.

7. BrewDog

Las cervezas artesanales también aspiran a la grandeza. La marca artesanal más reconocida del mundo es BrewDog. Aunque nació en Escocia, tiene presencia en más de 60 países. Su referencia IPA Hazy Jane contiene el sabor de una Indian Pale Ale, con una carga menor de alcohol. La Hazy Jane es ideal para los días calurosos y al beberla es fácil sentir notas de piña, mango, y un toque de mandarina.

8. Singha

Se trata de la cerveza tailandesa más antigua del mercado. Nació en 1933. Su estilo *lagerse* caracteriza por un aroma a malta y un volumen del alcohol del 5%. Tiene una baja fermentación que ayuda a resaltar su color rubio y efímera espuma. Notas de cereales y cítricos se sienten al beberla. Es una cerveza de elementos dulces y amargor al pasar.

9. Moonshine

Proveniente de Cundinamarca, la Moonshine se elabora artesanalmente y su proceso no contiene filtración. Deja una sensación ligera en el paladar. Su aroma es dulce y refrescante. Para crear una Moonshine, se utilizan semillas de coriandro y cáscara de naranja. Es una gran compañera de las carnes blancas, los mariscos y el pescado.

10. Don Vicente

Se caracteriza por usar maltas producidas con semillas de quinua. Don Vicente tiene, como es de esperarse, un sabor exótico con toques dulces y momentos ahumados. La quinua se siente presente en cada botella. Esta cervecería produce sus bebidas con agua de una montaña cercana a la Laguna de Guatavita.

¿Cómo apreciar todo el potencial de sabor de una cerveza?

Aunque cada paladar es distinto, según Tomás Delfino, cicerone de Expocervezas 2021, estos son algunos tips que, a la hora de catar cerveza, nos permitirán apreciar de la mejor manera sus aromas y sabores:






- Disfrutar siempre en copa o vaso y no directamente de la lata o botella para percibir mejor los aromas.
- Está bien consumir la cerveza fría, pero si lo que se busca es un ambiente de cata para apreciar todos los sabores, es recomendable probar la cerveza por encima de los 5 a 6 grados centígrados.
- Al catar varias cervezas, se debe llevar un orden. Se debe ir aumentando en cuánto intensidad de sabores para que el paladar se adapte y una cerveza no opaque a la otra. Por ejemplo, una lager rubia debería probarse antes de una IPA o una Porter.
- Disfrutar es lo más importante. Enfocarse en lo que gusta y disfrutar de la variedad y los diferentes sabores que ofrece la cerveza es esencial.

Acerca de Expocervezas 2021

Expocervezas 2021 es el evento más importante en Colombia alrededor de la cerveza, que se lleva a cabo entre el 8 y el 18 de octubre. Expocervezas 2021 tiene componentes físicos y virtuales y cuenta con cervezas de Bélgica, Alemania, España, entre otros países, y con una amplia oferta de cervezas artesanales colombianas como estrategia de apoyo para la reactivación económica. Más de 180 referencias de cerveza, provenientes de 15 países, harán parte de Expocervezas 2021. La sexta edición del festival espera alcanzar a 50.000 personas a través de sus experiencias físicas y digitales, por medio de www.carulla.com/expocervezas y en Instagram [@PlaceresCarulla](https://www.instagram.com/PlaceresCarulla)



Dirección de Comunicaciones Externas - Grupo Éxito

 prensaexito@grupo-exito.com  +57 314 682 7148  www.grupoexito.com.co

Síguenos en nuestras redes corporativas

 [@GrupoExitoColombia](https://www.facebook.com/GrupoExitoColombia)  [@grupoexito](https://www.instagram.com/grupoexito)  [@Grupo_Exito](https://twitter.com/Grupo_Exito)  [@GrupoExitoColombia](https://www.linkedin.com/company/GrupoExitoColombia)  [Grupo Éxito Colombia](https://www.youtube.com/GrupoExitoColombia)