

#CulturaMochilera - La ruta coyhaiquina de la cerveza artesanal



ZONA AYSÉN - SIMPSON

Uno de los placeres de la vida para mí, siempre ha sido beber una buena cerveza, y qué mejor si es artesanal y está fabricada en tu propia tierra. Es por esto que en el siguiente artículo les contaré mi experiencia durante la realización de la "Ruta de la cerveza".

FICHA TÉCNICA

Tipo de actividad: Degustación de cervezas artesanales.

Lugar de inicio: Cervecería y restaurant la arisca.

Lugar de Término: Casa Tropera.

Duración de la actividad: 2 horas y media.

Estacionalidad: Todo el año.

Consideraciones especiales: No solo se ofrece cervezas a la comunidad, la mayoría de estos locales también venden

comida y otros tipos de licores. Además recalcar que no pude dirigirme hacia “La Taberna D´Olbek” ya que se encuentra de vacaciones durante el mes que hicimos este artículo.

Debido a que me considero un fan de la cerveza, durante el pasado fin de semana se me ocurrió la idea de visitar algunos locales de la capital regional, Coyhaique, con el fin de probar las cervezas que se le ofrecen a la comunidad y a los visitantes de la zona. Mi aventura comenzó en la plaza de la ciudad, a la cual llegue aproximadamente a las 7 de la tarde, acompañado por mis fieles colaboradores, quienes me ayudaron en la realización de un video que les mostraré a continuación.

Nuestra primera parada sería la Cervecería y restaurant “La Arisca”, ubicada en calle Baquedano 400, ahí se ofrece a la comunidad una variada lista de comidas y menús por día, además de algunos destilados, pero lo que a mí me interesaba era probar los tres tipos de cerveza que el local vende (Arisca Baya, Arisca Alazana y Arisca Picasa) y que son producidas en base a las aguas de los milenarios glaciares de Campos de Hielo Norte. Después de pensarlo un poco, decidí probar la variedad Alazana, que contiene alrededor de 7° de alcohol, además de un exquisito sabor, el que disfruté por menos de \$3.000 en la terraza que posee el local. Cervecería La Arisca apunta a contribuir con el desarrollo integral de Aysén, además tiene una importante vinculación con la comunidad, referente a la cerveza, que puede encontrarse en Coyhaique, Puerto Río Tranquilo, Chile Chico y Cochrane.

Una vez finalizada nuestra visita al primer local, decidimos dirigirnos junto a mis colaboradores hasta el nuevo “Bar Hudson” ubicado en la esquina de calle Moraleda con Eusebio Lillo, frente al Centro Cultural de Coyhaique. A pesar de que este local es bastante nuevo, ha sido bien recibido por la comunidad y ha dado de qué hablar con respecto a su cerveza. Con muy buena atención y un buen ambiente, decidimos degustar las dos variedades que el bar ofrece, la Hudson Amber Ale de 5,5° y la Hudson Blond Ale, de 5° respectivamente, y que al igual que en el local anterior, no superan los 3.000 pesos. Durante nuestra visita al bar Hudson, tuvimos la oportunidad de conversar con los trabajadores del local y con el creador de la cerveza, quien nos contó que es envasada y producida en Puerto Ingeniero Ibáñez, y además están en proceso de ofrecer una tercera variedad de cerveza, la Hudson Stout de 6,5°. Otro hecho importante que vale la pena mencionar, es que el Bar Hudson cada dos semanas junta todas las botellas vacías que ahí se utilizan y se las obsequia a la comunidad para que les den otro uso, fomentando el reciclaje y una conciencia medioambiental.

Una vez terminadas nuestras respectivas cervezas, nos despedimos agradecidos por la hospitalidad del bar y decidimos emprender rumbo hasta nuestra última parada de la tarde-noche: Casa Tropera, ubicada a un poco más de un kilómetro del centro de la ciudad de Coyhaique, pasado el sector Piedra del Indio. Una vez ahí, decidimos degustar uno de los 8 tipos de cervezas que tanto Casa Tropera, como Restaurant Mamma Gaucha ofrecen a la comunidad, y que son producidas en la capital regional. Acompañada por una buena hamburguesa, (que por cierto, es muy sabrosa) decidí beber una cerveza llamada “Porter” con 5,1° (las variedades que se ofrecen son: Kristal, Blanche, IPA, Strong, Brown Ale, Porter, Doble IPA y Golden Ale, además la cantidad de grados alcohólicos varía de entre 4,8° a 9,1°. Para destacar: la muy buena atención por parte de las personas que trabajan ahí, se fomenta el ambiente familiar, muy buena música y ambiente, además de que la comida es deliciosa y las cervezas son muy buenas. Mientras disfrutamos de Casa Tropera, tuvimos la oportunidad de conversar con algunos jóvenes trabajadores del local, quienes nos contaron que el restaurant se preocupa

significativamente del medio ambiente, ya que además de reciclar todos los desechos que ahí se producen, también venden un botellón de cerveza artesanal retornable y puede volver a llenarse por un módico precio.

Una vez terminada nuestra comida y nuestra cerveza, decidimos emprender el retorno al hogar, satisfechos con la exquisita comida y levemente afectados por la cantidad de alcohol que ingerimos en los tres bares que visitamos. Agradecimientos por la hospitalidad de Restaurant La Arisca, Bar Hudson y Casa Tropera.

Finalmente me gustaría decir que este artículo pretende ser el primero de varios centrados en la cerveza artesanal producida en la Región de Aysén, y que más adelante seguiremos visitando distintas localidades y ciudades en donde podamos descubrir nuevas variedades de cerveza que nos permitan seguir con “La ruta coyhaiquina de la cerveza artesanal”.

FOTOGRAFÍAS

Fotografías que complementan este relato



VIDEOS

Si una foto vale más que mil palabras, un video vale más de un millón, ¿no es cierto? Aquí encontrarás los mejores para este sector.

Nombre	Url
La Ruta de la Cerveza, Coyhaique	https://www.youtube.com/watch?v=vHT7JEz7t90

RUTAS



Para recorrer esta ruta, vas a necesitar un buen mapa. Encuentra los detalles y pasos aquí en versión georreferenciada y descargable a Smartphone, Tablet y GPS.

Nombre	Url
📍 Ruta de la cerveza	http://es.wikiloc.com/wikiloc/spatialArtifacts.do?event=view&id=13684702