

Sorbitos y sabores: Cerveza artesanal y comida

Little sips and flavors: Craft beer and food

Ulin Antobelli Basilio Cortes^a, Lourdes González Salitre^b

Abstract:

Pairing is the practice of combining food and beverages to create a harmonious and enjoyable gastronomic experience. In Mexico, it is a fundamental part of the culinary culture, where regional dishes can be paired with beverages such as craft beer. This combination offers a unique experience of aromas and flavors that enhances the main characteristics of the food. To achieve a successful pairing, it is essential to understand the different beer styles and their characteristics, which vary depending on the type of malt, hops, and yeast used. The objective of this work is to foster creativity and culinary experience as a way to connect culture and tradition, while promoting responsible consumption.

Keywords:

Craft beer, Food pairing, Pilsner, IPA, Porter, Stout.

Resumen:

El maridaje es una práctica que combina alimentos y bebidas para crear una experiencia gastronómica armoniosa y placentera. En México, es una parte fundamental de la cultura culinaria, donde se puede combinar platillos regionales con bebidas como la cerveza artesanal. Esta combinación ofrece una experiencia única de aromas y sabores que realza las características principales de los alimentos. Para lograr un maridaje exitoso, es esencial conocer los estilos de cerveza y sus características, que varían según el tipo de malta, lúpulo y levadura utilizados. El objetivo de este trabajo es fomentar la creatividad y la experiencia culinaria como una forma de conectar la cultura y tradición, orientada a un consumo responsable.

Palabras Clave:

Cerveza artesanal, Maridaje, Pilsner, IPA, Porter, Stout.

Introducción

La gastronomía de la cerveza artesanal es un campo emergente que entrelaza la industria cervecera artesanal con experiencias culinarias y turismo. En México se prevé un crecimiento de la industria cervecera artesanal de 0.5 a 5% [1], por lo cual, las cervecerías artesanales suelen establecer relaciones simbióticas con restaurantes y establecimientos gastronómicos locales para fomentar la creatividad culinaria al explotar diferentes combinaciones de alimentos y cerveza artesanal.

La cerveza artesanal está profundamente arraigada en la cultura y la comunidad local, reflejando a menudo el patrimonio y la identidad únicos de la región [2]. Esta conexión con el lugar y la cultura es un importante motor

de demanda tanto para el producto como para la experiencia cervecera.

Los consumidores de cerveza artesanal suelen preferir cervezas con sabores intensos y con cuerpo, y de alta calidad. Buscan autenticidad y experiencias sensoriales únicas, elementos esenciales del atractivo gastronómico de la cerveza artesanal. Las cervecerías artesanales se están convirtiendo en atracciones clave del gastroturismo, contribuyendo a la cultura turística local y realizando la reputación gastronómica de sus regiones [3].

Este desarrollo se apoya en un modelo que destaca el papel de las cervecerías artesanales en la configuración de las narrativas turísticas locales. A pesar del crecimiento del turismo cervecero artesanal, persisten retos como la

a, Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma de Baja California, <https://orcid.org/0000-0001-8174-9504>, Email: antobelli.basilio@uabc.edu.mx

b, Universidad Autónoma de Baja California, <https://orcid.org/0000-0002-1148-9062>, Email: gonzalez.lourdes@uabc.edu.mx

logística y las limitaciones de tiempo. Sin embargo, entre las oportunidades de desarrollo se incluyen maridajes de cerveza y comida, paquetes turísticos y rutas cerveceras, que pueden enriquecer la experiencia gastronómica.

Desarrollo

La cerveza artesanal se ha convertido en un segmento importante dentro de la industria cervecera, caracterizado por sus métodos de producción únicos, sus diversos sabores y su gran atractivo para el consumidor para acompañar con algún platillo gastronómico regional.

Ingredientes y procesos

Las cervezas artesanales suelen utilizar una variedad de granos, cereales y adjuntos como frutas y especias para crear sabores y aromas distintivos. El proceso de elaboración enfatiza la calidad y los métodos tradicionales, incorporando a menudo ingredientes locales y regionales para realzar los atributos sensoriales y conectar con los territorios locales. Los perfiles de sabor sobre la cerveza artesanal son conocidos por sus sabores complejos y robustos, que pueden incluir combinaciones novedosas y sabores únicos que no se encuentran habitualmente en las cervezas comerciales. El uso de diferentes maltas con distintos niveles de tostado para producir el mosto y color de la cerveza, que posteriormente debe pasar por el proceso de fermentación con el uso de las dos cepas para producir cerveza Ale (artesanal) y/o Lager (convencional) *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus* respectivamente, y técnicas de incorporar lúpulo en pellet o flor, influyen significativamente en las propiedades organolépticas y benéficas de la cerveza [4].

Tendencias del mercado

En los últimos años después de pandemia, el mercado de la cerveza artesanal ha experimentado un crecimiento sustancial, con un número cada vez mayor de cervecerías independientes que surgen en todo el mundo, incluso en regiones sin una fuerte tradición cervecera. Este crecimiento se debe a la demanda de los consumidores por cervezas de alta calidad, sabores intentos, únicas y de producción local [5]. Los consumidores de cerveza artesanal suelen ser más participativos y prefieren cervezas innovadoras con sabores complejos. Existen segmentos diferenciados dentro del mercado de la cerveza artesanal: algunos consumidores se inclinan por los sabores tradicionales, mientras que otros buscan opciones más novedosas y robustas [6]. El deseo de consumir cerveza en el lugar de producción ha impulsado el auge del turismo cervecero, donde los aficionados viajan para visitar cervecerías locales y disfrutar de

cervezas frescas de temporada y principalmente de la gastronomía típica de cada región. En la tabla 1 se ejemplifican algunos estilos de cerveza más representativos, con algunas opciones de maridaje con platillos regionales mexicanos.

Cervezas funcionales

Existe una creciente tendencia a producir cervezas artesanales con beneficios para la salud, como cervezas enriquecidas con probióticos y aquellas con alto contenido de antioxidantes y compuestos benéficos para la salud derivados por los componentes principales de la cerveza (maltas y lúpulo). Estas cervezas están dirigidas a consumidores preocupados por su salud que buscan bebidas funcionales y con un bajo contenido de alcohol [7]. El lúpulo y la malta son ricos en compuestos bioactivos como; α -ácidos, β -ácidos, iso- α -ácidos, polifenoles, prenilflavonoides, fibras y péptidos que ofrecen diversos beneficios para la salud, incluyendo propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antimicrobianas y quimiopreventivas [8-9]. Estos compuestos interactúan sobre la microbiota intestinal, mejorando su biodisponibilidad y eficacia [10]. El consumo moderado de cerveza, que contiene estos compuestos bioactivos, puede contribuir a la prevención y el control de enfermedades crónicas degenerativas. Las cervecerías artesanales suelen centrarse en prácticas sostenibles, como el uso de ingredientes locales, un procesamiento mínimo y métodos innovadores para reducir el impacto ambiental.

Tabla 1. Algunos estilos de cerveza artesanal para maridaje

Estilo de cerveza (americanos)	Perfil sensorial dominante	Alimento regional mexicano recomendado
Pilsner	Amargor ligero con un toque de dulzura	<ul style="list-style-type: none"> • Tacos de pescado frito • Ceviche de camarón • Chiles rellenos de queso • Quesos frescos • Mole verde
Cerveza de trigo (Wheat Beer)	Amargor ligero y refrescante	<ul style="list-style-type: none"> • Enchiladas rojas • Sopos • Chilaquiles • Tacos de pescado
India Pale Ale (IPA)	Amargor intenso, con notas cítricas	<ul style="list-style-type: none"> • Tacos de carritas con salsa picante • Nopales • Escamoles • Salsa de chinicuiles

Porter	Intenso sabor con aroma a café y chocolate amargo	<ul style="list-style-type: none">• Barbacoa de borrego• Escamoles• Cabrito• Barbacoa de puerco• Chocolate amargo• Mole rojo
Stout	Intenso sabor a café tostado y chocolate amargo	<ul style="list-style-type: none">• Barbacoa de borrego• Escamoles• Cabrito• Barbacoa de puerco• Chocolate amargo

Perspectivas futuras

La innovación en sabores para acompañar los platillos con cerveza artesanal, continúa innovando con nuevos sabores y técnicas de elaboración. El uso de materias primas no convencionales y el desarrollo de perfiles de sabor únicos mediante procesos de fermentación son áreas de investigación activa [11]. Se espera que el mercado de la cerveza artesanal continúe su expansión, con nuevas cervecerías y productos que satisfagan las diversas preferencias de los consumidores y promueven las identidades locales y regionales. Así como también impulsar la colaboración entre productores de cerveza artesanal, chefs y restauranteros para crear nuevas experiencias gastronómicas, así como, apoyar y fomentar el desarrollo de nuevas rutas cerveceras y el turismo gastronómico en México.

Conclusiones

La cerveza artesanal se ha convertido en un segmento dinámico y en constante evolución de la industria de las bebidas, caracterizado por su énfasis en la calidad, la innovación y la sostenibilidad. Su maridaje con la exquisita y diversa cocina mexicana, extiende un mundo de posibilidades para explorar y descubrir nuevas experiencias en sabores y texturas, elevando la experiencia culinaria y creando un dialogo armonioso entre sabores, texturas y aromas. El crecimiento del mercado de la cerveza artesanal está impulsado por la demanda de los consumidores, lo que puede ser una herramienta valiosa de promoción del turismo gastronómico en México. La Ruta de la Cerveza de Baja California es un ejemplo de la promoción de turismo y cultura. A nivel educativo, la oferta de talleres y diplomados en elaboración de cerveza artesanal y maridaje, como Beersommelier y catadores de cerveza, es fundamental para capacitar a los profesionales del

sector y promover la calidad e innovación en la industria cervecera.

Referencias

[1] Camiruaga AI. Cerveza artesanal en México. *J Sci Food Agric.* 2013;15(8):56-63.

[2] Steinbach J, Burgardt VDCF, Machado-Lunkes A. Perceptions, attitudes, and motivational factors for consumers and nonconsumers of traditional and craft beers. *J Sens Stud.* 2023;38(2):e12813.

[3] Tham A, Campton J, Cooper-McKenzie B. Tapping into flavourful journeys: a systematic review and application of craft beer tourism frameworks. *Int J Wine Bus Res.* 2024;36(2):184-206.

[4] González-Salitre L, González-Olivares LG, Basilio-Cortes UA. Humulus lupulus L. a potential precursor to human health: High hops craft beer. *Food Chem.* 2023;405:134959.

[5] Jaeger SR, Worch T, Phelps T, Jin D, Cardello AV. Preference segments among declared craft beer drinkers: perceptual, attitudinal and behavioral responses underlying craft-style vs. traditional-style flavor preferences. *Food Qual Prefer.* 2020;82:103884.

[6] Aquilani B, Laureti T, Poponi S, Secondi L. Beer choice and consumption determinants when craft beers are tasted: an exploratory study of consumer preferences. *Food Qual Prefer.* 2015;41:214-24.

[7] Zannini E. Functional traits of craft beers. In: *Craft Beer*. Academic Press; 2025. p. 213-29.

[8] Éliás AJ, Bodor Z, Benedek C. Xanthohumol (Humulus lupulus L.): Potential of bioactive polyphenols in beer. In: *Sustainable and Functional Foods from Plants*. Apple Academic Press; 2024. p. 253-89.

[9] Sabbatini G, Mari E, Ortore MG, Di Gregorio A, Fattorini D, Di Carlo M, et al. Hop leaves: from waste to a valuable source of bioactive compounds – a multidisciplinary approach to investigating potential applications. *Heliyon.* 2024;10(18).

[10] Hamm A, Weir T. Spent hop extract as a source of novel prenylflavonoids for human health. In: *IV International Humulus Symposium.* 2015. p. 75-84.

[11] Radu ED, Mureşan V, Coldea TE, Mudura E. Unconventional raw materials used in beer and beer-like beverages production: impact on metabolomics and sensory profile. *Food Res Int.* 2024;183:114203.