

e
BUSCAR BLOG | MARCAR BLOG | Siguiendo blog >> | Crear un blog | Acceder

mi lista de blogs

- **Directo Al Paladar**
 Receta de sopa de algas y setas chinas
Hace 2 horas
- **La Buena Vida ... y la poca vergüenza**
 Con niños, Las Buenos Aires y Plaza Las Lilas
Hace 17 horas
- **www.sumitoestevez.com**
 info@sumitoestevez.com
 EL DIFÍCIL ARTE DE VENDER COMIDA
Hace 21 horas
- **Chile Potencia Alimentaria**
 Estudio demuestra que ampollitas de ahorro energético son más eficientes de lo que promueven
Hace 1 día
- **La Majuluta**
 Vieiras con vainilla.
Hace 2 días
- **Art of Drink**
 Inventory Additions
Hace 2 días
- **Odisea Culinaria**
 DE LA ISLA DEL DOCTOR MOREAU A LA OVEJA DOLLY Y MÁS
Hace 1 semana
- **UnoMira**
 Especial Isla de Pascua
Hace 3 semanas
- **Crónicas Gourmet**
 Pediatras se equivocan con niños obesos
Hace 2 meses
- **Enciclopedia de Gastronomía**



UnoCome

Aquí se hablará de los temas que ha ocupado buena parte de mis horas profesionales: la comida y la bebida.

06-08-2008

COMENTARIO CERVECERO: Szot Rubia Al Vapor



Kevin Szot, el gringo tras esta colección de finas cervezas, se caracteriza por ir y jugársela por una hinchada adicta a sabores extremos, al menos para el paladar local. Esta lager es uno de sus tantos ejemplos. Así, por hechura, es una cerveza travestida. Porque oficialmente es tipo lager, pero fermentada de la misma manera que las Ale, es decir a temperaturas altas, para luego madurarlas al frío tal como a la manera tradicional de las pilsen u otras parecidas. Entonces, lo que hay es un ejemplar de espuma cremosa y abundante, ligeramente amarilla, que permanece por largos minutos en el vaso. Agréguese además un color ámbar turbio y finas burbujas que suben a la superficie. En aromas es amplia. Posee notas a lúpulo, piña madura y tenues toque florales, entre muchos otros porque la imaginación es grande y esta chela la echa a volar. En boca, la primera impresión es de un dulzor fresco, que luego muta a sabores metalizados y un largo (laaaargo) e intenso final amargo. Ahí, el lúpulo es el rey. Heladita logra el cometido esencial de las lager:

Cerveza

Cursos, insumos Equipos,
proyectos
www.mundocervecero.cl

**suscribirse a**

archivo del blog

▼ 2008 (55)

▼ septiembre (7)

[Cebichería La Mar: Perú en alta definción](#)

[¿Cómo es eso de que las mejores empanadas de Santi...](#)

[¿Hagamos un asado? Pone 10 lucas y te paro uno pa'...](#)

[¿Sí? Comer menos carne reduciría las emisiones cau...](#)

[CRITICA DE RESTAURANTE. Tatau Vave: absolutamente...](#)

[Cómo catar agua](#)

[CRITICA DE RESTAURANTES - Don Gaviota: la caleta d...](#)

▶ agosto (6)

▶ julio (10)

▶ junio (4)

▶ mayo (9)

▶ abril (7)

refrescar. Pero sacándose ese canon de encima, lo que hay es un muy interesante ejemplar cervecero, pleno de potencia amarga y personalidad.

Grado alcohólico: 6°

Origen: San Bernardo

Cervecero: Kevin Szot

Distribución: Supermercados, tiendas especializadas, restaurantes, bares

Precio de referencia: \$ 900 a \$ 1.100 (supermercados)

Publicado por [Carlos Reyes M.](#) en [4:20 PM](#)

**2 comentarios:**** Pesaita Marisopa dijo...**

siempre vengo a leerte pero principalmente leo los comentarios sobre cerveza, soy chelera por definición y siempre ando probando nuevas opciones, no me caso con ninguna peros i tengo mis favoritas. Le vamos a dar una opción a ésta, seguramente está en el Jumbo que es el que tiene el mejor stock. Cuales son tus favoritas?

Saludos

[13-08-08 12:21 PM](#)

 Carlos Reyes M. dijo...

Hola. Si, está en el Jumbo y ahora tiene mejor distribución porque forma parte de lo que llaman 'Círculo Microcervecero', donde está Szot, Kross, Colonos de Llanquihue, Capital, Mestra y Quimera. De las que me gustan entre las chilenas, fuera de las tres primeras de la lista anterior, he probado cosas interesantes como una de Villa Alemana que se llama Kva's (la oscura). De las extranjeras, en estos meses me inclino por las chelas negras irlandesas como la Guinness o inglesas del tipo O'Hanlon's. Hay unas canadienses que se llaman Unibroue -las puedes hallar en el Jumbo-, son encorchadas y vienen en botella de 750 cc. La versión La Terrible tiene 10 grados, es total y ni tan cara (\$ 3.800 más o menos). Otra para estas fechas: Erdinger Piakntus, que también es negra y le lleva un sutil dejo de pprika. Esa es alemana.

De las belgas, La Trappe Duvel, porque las Trippel y Quadruppel las encuentro ricas pero pesadas (te tomai una de 330 cc y no vas por otra). Eso es lo que he probado o estoy tomando últimamente. Aunque de batalla, me echo una Brahma Porter y me salva.

Le eché un ojo a tu blog. Bueno. Justo ayer fui al cine luego de mucho tiempo y caí en 4 Meses, 3 Semanas y 2 Días. Intensa. No por nada ganó Cannes. En fin, saludos y gracias por postear

[13-08-08 04:01 PM](#)

- ▶ marzo (8)
- ▶ febrero (4)
- ▶ 2007 (34)
- ▶ 2006 (69)
- ▶ 2005 (1)

- [Boston Globe, sección gastronómica](#)
- [Chilevinos](#)
- [El Comercio, Perú. Guía Gourmet](#)
- [Guía Oleo, Buenos Aires](#)
- [NYTimes, sección gastronómica](#)
- [Planetavinos](#)
- [Revista Wain](#)
- [The Guardian, sección gastronomica](#)

Los Mejores
RedFind

[Publicar un comentario en la entrada](#)

[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entradas antiguas](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Pan Batido / Marraqueta



El pan más popular de Chile

Vendedor de ajos



adoos

Pagerank10Diez



Vega Central de Santiago