



Foto cortesía de Visit California

HOPPINESS EN SAN DIEGO



Foto cortesía de North Park Main Street



Foto cortesía de San Diego Brewery

Al sur de California, en Estados Unidos, precisamente donde se posa la frontera más transitada del mundo, está San Diego. Quienes conocen el corazón de la ciudad, su sabor refrescante, dirían que es la razón por la que es el borde con más circulación y no es así. Pero quienes cruzan para beber unas “frías”, tienen razón. San Diego es una ciudad que vibra al ritmo de la cerveza. No cualquier tipo de cerveza, sino la artesanal.



TEXTO Y FOTOS Alan Amper

Soy un ferviente fanático de las bandas sonoras de filmes de corte épico, y un enamorado declarado de la comida. Viajero impenitente, cocinero autodidacta y fan de los Rayos del Necaxa (aunque usted, no lo crea), ah, y toco la gaita escocesa. Cuentista, entrevistador, cronista y fotógrafo. He colaborado con *National Geographic Traveler*, *Travel + Leisure*, *GQ* y *Futbol Total*, entre otras.

Foto cortesía de William Perls

La cultura cervecera trascendió senderos antes inimaginables. A finales de los años 80, en San Diego comenzaron a producirse cervezas artesanales y el movimiento poco a poco conquistó paladares. La especialidad de la mayoría de los productores es la Indian Pale Ale, mejor conocida como IPA. Se caracteriza por ser una cerveza de mucho cuerpo y sabor, debido a la gran cantidad de lúpulo que contiene. Hoy, de acuerdo a San Diego Brewers Guild, ya van más de 130 cervecerías artesanales.

“Hoppiness isn’t far from happiness in San Diego”, destaca la oficina de turismo de la ciudad, pero entre tanta variedad puede parecer difícil escoger. Y ahí es cuando la puerca tuerce el rabo, para qué volverse loco tratando de descifrar qué probar si se puede visitar diferentes cervecerías en un mismo recorrido. Eso sí, bajo advertencia no hay engaño: aquel que termine borracho y haga desmanes, será acreedor a una penalización (depende del tour contratado).

Tres cervecerías en un recorrido de cuatro horas y media. Lo interesante es que no solo se trata de probar y descubrir sabores nuevos, en las entrañas de cada casa productora se revelan procesos únicos, que hacen a cada marca distinta; hay interacción con los creadores de cada líquido y, se visitan laboratorios donde se analiza la calidad de los ingredientes, fases de procesos de producción e incluso las botellas que se utilizarán una vez terminado el producto.

Vasos con líquido amarillo, otros en tonos ámbar, algunos dorados, otros más amarillo indio. Están los que contienen la peculiar *birra* roja y los de los más oscuros, todo depende del tipo de cerveza que se sirva. Todas son atractivas, cada una a su manera, sobre todo en un día caluroso, como es costumbre en San Diego.

Cada tour tiene su especialidad, la generalidad es que en cada parada, algún especialista de la cervecería en cuestión explica qué y cómo lo hacen, de dónde viene la inspiración y cómo surgió la

idea; y entonces sí, es hora de probar las variedades hasta encontrar la mejor. Un par de bocadillos para que amarre y siguiente cervecería. La verdad es que podría convertirse en un ciclo interminable.

Este tipo de cervecerías tienen suficiente espacio para hacer sus producciones, que aunque parezcan industriales, el dejo artesanal está impreso tanto en los ingredientes como en el volumen de producción. Detrás de los bodegones donde están los tanques, muchas cervecerías cuentan con espacios para probar sus cervezas, frías, directamente del barril. Una experiencia en sí misma.

Cada productor tiene su propio tren de inspiración. Están aquellos enfocados en producir una cerveza que se destaque por su sabor y cuerpo; otros, se ocupan de la procedencia de los ingredientes y el cuidado sustentable de los procesos de producción; y finalmente, están aquellos que buscan unir a Tijuana y San Diego a través del líquido.

COORDENADAS

Dentro de este universo, algunas cervecerías destacan por encima de otras por características que las hacen únicas.

PURE PROJECT

Se trata de una cervecería centrada en el “arte” de crear cerveza de calidad, que cuente una historia a través de sus sabores. Lo interesante de este proyecto es que busca activamente ser un productor artesanal y sustentable. A través del cuidado de las comunidades, la tierra de donde obtienen sus recursos y la participación en organizaciones ambientales y sociales, la cervecería se convirtió en un bastión de cómo una pasión genera un negocio sustentable, en lo económico y en lo ecológico.

purebrewing.org



Fotos cortesía de Pure Project





Foto cortesía de Modern Times San Diego



Foto cortesía de Modern Times San Diego

MODERN TIMES

Única en su tipo, produce cerveza vegana. También son tostadores de café. Tienen productos de temporada y ediciones especiales mensuales. La magia de esta cervecería artesanal radica en una de sus producciones más características: la stout con aroma y sabor a café. Rica en textura y sobre todo en el gusto, combina lo mejor de ambos líquidos. De hecho, son una de las pocas cervecerías en el mundo que tuestan sus propios granos. moderntimesbeer.com



Foto cortesía de Stone Brewing Co.

SOUTHNORTE

Destaca porque desde su filosofía está incluido lo mejor de cada lado de la frontera. La influencia viene tanto del sur (Tijuana) como del norte (San Diego), pues el fundador fungió como maestro cervecero antes de abrir su propia marca y en México fue juez de competencias entre productores de cerveza locales. Cheers y salud. La identidad de la cervecería está en el “Spanglish” porque precisamente sus raíces están en ambos lados de la frontera. southnorte.com

En la capital de la cerveza artesanal hay un sinfín de eventos relacionados con el elixir dorado a lo largo del año, pero ninguno es tan espectacular como la Semana de la Cerveza, que en realidad dura 10 días. Tratándose de cerveza, lo importante es lo que sucede y qué se puede probar, no cuánto dura. Noviembre es cuando se llevará a cabo y ahí es donde la mayoría de los productores artesanales muestran sus mejores cervezas, la gente puede conocer a las mentes y manos detrás de cada tanque y las tendencias para el futuro.

San Diego no tiene la tradición centenaria de lugares como Alemania, Bélgica o Inglaterra en la producción de cerveza, pero precisamente su innovación se basa en la posibilidad de crear nuevas *birras* a partir de ingredientes, ideas, procesos y utensilios tomados de las mejores cervecerías del mundo y adaptados a sus necesidades.

La cerveza artesanal conquistó la ciudad poco a poco, a tal grado que en 2020 inaugurarán el Museo de la Cerveza. Más de 35 millones de personas visitan San Diego cada año y muchos buscan experiencias relacionadas con la cerveza. El MoB, como se conocerá el museo, albergará docenas de exhibiciones de alta tecnología, prácticas sobre la cerveza, su historia y el proceso de elaboración. Cada visitante creará su propia aventura.

La cerveza en San Diego es parte intrínseca de su cultura. La paleta de colores es tan amplia como la variedad de cervecerías artesanales. La efervescencia de la ciudad vibra al ritmo de la cebada, el sabor único que proviene del lúpulo dejando notas de satisfacción, pero también de más sed “de la buena”.



OTRAS CERVECERÍAS INTERESANTES

AleSmith Brewing Company. Es una de las cervecerías más grandes e importantes de San Diego.

White Labs. Produce y vende su levadura (muchas de las cervecerías en San Diego son compradores) y hacen su propia cerveza. Dan clases para producirla.

Societe Brewing Company. En 2018 ganaron oro en la Session India Pale Ale de The Great American Beer Festival. No hay más que decir, su cerveza habla por sí misma.



Foto cortesía de Abnormal Brewing Co