

DIC 2023



Se viene un nuevo Día del IBD, instancia totalmente gratuita para los cerveceros que quieran conocer más respecto al “Certificado General en Elaboración de Cerveza” y poder disfrutar de las distintas charlas programadas en torno a este evento. El evento se realizará el próximo 2 diciembre en Valdivia.

Nuestro entrevistado ejerce actualmente el cargo de IBD Learning Partner para Iberoamérica del **Institute of Brewing and Distilling de Inglaterra**. Ricardo Solís es un referente de peso para lo que ha sido el camino de la cerveza artesanal en Chile, por eso los invitamos a conocer un poco más a este profesional que se inició como Ingeniero de alimentos de la Universidad Católica de Valparaíso y rápidamente se especializó en la Universidad de Sunderland, obteniendo un Practical British Brewing

Tienes una extensa trayectoria, por eso, ¿Cómo te gusta que te definan profesionalmente?

“Por ser un oficio donde requieres experiencia y complementar constantemente con estudios, **el concepto de Maestro Cervecero me gusta más**”.

Llevo 22 años en el rubro de la cerveza y he pasado por varias etapas. Constantemente he estudiado, he conseguido certificaciones y tuve por diez años mi propia marca de cerveza. Eso me llevó a complementar la teoría y la práctica, dos áreas muy necesarias a la hora de elaborar cerveza”.

Ricardo Solís:
“QUIEN PRUEBA LA CERVEZA ARTESANAL, DESPUÉS NO VUELVE A LAS CERVEZAS MASIVAS”





¿En qué momento la cerveza te interesó a nivel profesional?, ¿Quizás hubo algo que te hizo mirarla con otros ojos?

“Así es, cuando cursaba Ingeniería de Alimentos pensé que me iba a dedicar a algo que estaba muy de moda en ese momento, la Acuicultura o algo relacionado con la pesca. Nosotros compartíamos facultad con la Escuela de Ingeniería en Pesca y ese rubro me gustaba. Pero fue en el penúltimo año de mi carrera cuando empezamos a estudiar Microbiología de los Alimentos con un ícono de la cerveza en Estados Unidos (Sergio Kaiser) y ese profesor nos instó a aprender a fermentar prácticamente de todo: cerveza, sidra o vinos. Desde ese momento, mi interés comenzó a cambiar, sobre todo porque me di cuenta que la cerveza era fácil de elaborar y como estudiante nunca me había imaginado eso”.

Hace más de veinte años, ¿Pensaste en el potencial que podría tener la elaboración de cerveza en Chile?

“En ese momento no había tanto conocimiento al respecto, pero nuestro profesor (Sergio Kaiser) nos contó la historia de la revolución que había ocurrido en Estados Unidos en los ochenta. Pero acá no había ningún precedente al respecto. Finalmente, cerca de esos años ya habían comenzado las primeras cerveceras modernas en Chile. Entiendo que Kunstmann en Valdivia y HBH en Temuco empezaron esos años. Al menos tuve esa visión respecto al pasado y posteriormente decidí al terminar mi carrera en Chile, irme a Estados Unidos sólo por cuatro meses y finalmente estudiar en Inglaterra, lo que yo considero el gran referente de la cervecería”.

A nivel latinoamericano, ¿en qué status nos ubicamos en la producción de Cerveza Craft?

Al estar a cargo de un instituto por cinco años (Desde 2015 hasta el 2020) por los cursos que imparto y por ser juez de cerveza, he podido viajar bastante, lo que me ha permitido conocer la realidad de nuestra región. Los mercados que se desarrollaron primero (Brasil y Argentina) van de la mano de la educación cervecera, esto permitió que este rubro se desarrollara en esos países. Y creo que probablemente Chile fue el tercer país de nuestra zona que se sumó a este boom de la revolución cervecera. Posterior y rápidamente fue subiendo por Sudamérica, sumándose mercados como Perú, Ecuador, Colombia y Centroamérica (ellos son mercados más jóvenes)”

Cuéntanos respecto al “Día del IBD” que se realizará el próximo 2 de diciembre en Valdivia.

“Primero es importante hablar de la certificación. Lo que permite el desarrollo del rubro cervecero es la educación, yo he visto que el cervecero que estudia y avanza un poco más en el camino de la ciencia cervecera, en un momento supera ese inicio tan pasional y empieza a desarrollar cerveza de mayor calidad, más consistente y al final del día esto es lo que más importa en este mercado cada vez es más competitivo y exigente. Por todo esto, hacía falta una certificación de renombre internacional y con el respaldo del Institute of Brewing and Distilling, una institución que data del año 1886, respaldado con peso a nivel internacional. Todo lo antes mencionado generó la necesidad que esta certificación se tradujera al español, una vez que logramos eso (desde el año 2021) podemos decir que en Iberoamérica existe una certificación en nuestro idioma que permite a los cerveceros avanzar en su carrera, pudiendo estandarizar conceptos, aprendiendo otros nuevos y entendiendo cómo se puede hacer cerveza de calidad y consistente en el tiempo.

Entonces, este evento nace como respuesta a dar a conocer qué es el IBD, entidad que puso su foco en Iberoamérica y lo que está pasando respecto al movimiento cervecero de nuestra región. Es importante agregar que el Certificado General en Elaboración de Cerveza, es la certificación más demandada a nivel mundial y es la que más solicitan las cervecerías a la hora de reclutar nuevo personal. **Por todo esto nace este evento que realizaremos el 2 de diciembre, una instancia gratuita para convocar a muchos cerveceros y que nos permita mostrar lo qué está haciendo el IBD.**

Siempre un evento de convivencia es bueno poder conocer a las personas que ya se han podido certificar y poder mostrar todo esto a quienes están interesados. Por supuesto, todo esto lo complementamos con charlas que son de interés para los cerveceros. Es importante señalar que ya han habido otras dos días del IBD, el año pasado (noviembre) fue en Cervecería Kross (Curacaví) y tuvo mucho éxito y a finales de julio tuvimos otra instancia en Costa Rica.”



INSTITUTE ^{OF}
BREWING &
DISTILLING

¿Qué diferencia a la cerveza de otro tipo de bebidas alcohólicas?

“Creo que es muy versátil y accesible al público porque es de baja graduación alcohólica, lo que es muy distinto al vino o un destilado. Por eso, la cerveza tiene centenares de sub-categorías y estilos. Te puede servir para saciar la sed y también puedes pasar a cervezas mucho más complejas. Por lo tanto, la cerveza goza de una versatilidad que sirve para distintas estaciones, infinidad de maridajes e incluso para distintos estados de ánimo. Por eso es tan amigable, existe una cerveza para todas las variedades de gustos”.

En lo personal, ¿recomiendas algún tipo de cerveza en especial para poder enfrentar las altas temperaturas?

“Iría por varios caminos. Cuando hace demasiado calor, en ambiente de piscina y playas, existe una nueva tendencia de cerveza tipo Lager, antes los cerveceros artesanales no producían este tipo de cerveza (históricamente eran terreno de la gran industria). También optaría por una Pilsner, Czech Pils o German Pils. Ahora, si no hace tanto calor, a mí me siguen gustando las IPA, sobretodo las limpias y que no sean turbias (que no sean Hazy). Las famosas West Coast IPA, también vienen bien con maridajes como ensaladas con curry, yo creo que cuando pensemos en una nueva temporada de terrazas, todas son fantásticas.

En Ricardo podemos ver como su sueño de hace más de veinte años ya fue cumplido, hoy podemos encontrar todo tipo de buenas cervezas. En él advertimos la satisfacción de observar que el mercado respondió de buena manera a la pasión vertida por los cerveceros, aquellos cerveceros honestos que marcaron una senda que cada vez es más amplia y goza de mayores colores, sabores y oportunidades por explorar.



UN EVENTO IMPERDIBLE PARA TODOS LOS CERVECEROS DE CHILE

La cita es en Cervecería Kunstmann, Ruta T 350, N° 950 y en la Universidad San Sebastián, Gral Lagos 1163, Valdivia, Chile. Tienes plazo para inscribirte hasta el 1 de diciembre y debes revisar todo los detalles desde:

<https://www.ibd.org.uk/news-events/events/dia-ibd-en-valdivia/>

En este evento los participantes pueden conocer los detalle del Certificado General en Elaboración de Cerveza del IBD y los testimonios de los Cerveceros del Sur que ya han podido obtener esta certificación. También podrán actualizar sus conocimientos con las charlas dictadas por expertos en distintas materias.

Es un evento gratuito en donde podrán ampliar tu red profesional y adquirir nuevos conocimientos técnicos para poder producir cerveza del más alto estándar y como abrir oportunidades de trabajo a nivel internacional.



¿POR QUÉ Y PARA QUÉ CERTIFICARTE?

Si eres un cervecero que nunca ha estudiado la ciencia de la cerveza, este curso puede ser perfecto para ti, ya que posee desde los conocimientos básicos hasta los más avanzados para el creciente sector Craft.

¿A quiénes va dirigida esta certificación? Está diseñado para aquellos que ya tienen experiencia trabajando en operaciones cerveceras, como líderes de equipo, miembros de equipos o cerveceros en empresas más pequeñas. Si deseas saber más sobre la ciencia, la tecnología, las mejores prácticas y otras áreas vitales para el éxito de las operaciones de elaboración de cerveza, esta es la calificación que necesitas.

¿Quiéres conocer más información?

<https://www.ibd.org.uk/ibd-qualifications/brewing-qualifications/certificado-general-en-elaboracion-de-cerveza/>





CARLOTA GUZMÁN 1290, BODEGA 2
RENCA, SANTIAGO DE CHILE.



GENERAL LAGOS 1929
VALDIVIA, CHILE.



JAIME REPULLO 1976
TALCAHUANO, CONCEPCIÓN.



+56 2 3323 4087

