



GECORP.cl

ENE 2023



VÍCTOR JIMÉNEZ, EL ARQUITECTO DEL ECOSISTEMA CERVECERO EN EL SUR DE CHILE

UNO DE LOS MÁXIMOS REFERENTES EN LA DIFUSIÓN
CERVECERA EN EL PAÍS CUENTA
DETALLES DEL CAMINO QUE LO LLEVÓ
A SER UN QUERIDO CONSULTOR Y
ACADÉMICO, Y DEL ARDUO
TRABAJO QUE SE ESTÁ HACIENDO
EN LA ZONA AUSTRAL PARA
IMPULSAR EL CRECIMIENTO DE LAS
CERVECERÍAS CRAFTER.



Basta una sencilla búsqueda en Google para calibrar la reputación de Víctor Hugo Jiménez Ayres. En diferentes publicaciones se le ha descrito como **“Enciclopedia andante de la cerveza”** o como **“El Rockstar de la educación cervecera en Chile”**.

La versión resumida de su CV cuenta que es Tecnólogo Médico, con especialidad en laboratorio clínico, hematología y banco de sangre. Bartender y mixólogo, con estudios en Mundo Bar. **Beersomelier del Doemens Akademie, Certified Cicerone® y juez BJCP de cervezas e hidromieles con ranking Certified. Homebrewer desde el año 2013.**

ÉL, HUMILDE Y SIN MAYORES ASPAVIENTOS, SE DESCRIBE COMO EDUCADOR CERVECERO...

Se nota que le gusta conversar. Más aún si se trata de cerveza. Y con mayor razón si los vasos están llenos de ese líquido que se ha transformado en su pasión y obsesión en la última década.

“Partí por ahí por el 2008. Vivía en Conce y no era muy fan de la cerveza. Empecé a agarrarle el gustito con las belgas”, cuenta Jiménez.

Al año siguiente llegó a la capital a trabajar en el ISP. En ese entonces, su conocimiento era el mismo que el de cualquier bebedor ocasional. Explorando la ciudad se topó con el Depósito Cerveceros de Zapata, en el Barrio Victoria. Lo que sintió fue comparable a la explosión de una supernova. “Me encuentro con un montón de cervezas que no conocía. Se me acerca una persona, me recomienda. Mi amor parte por una McEwan’s, una Scottish. De hecho, todavía tengo esa pinta que me compré con el pack la segunda vez que fui”, recuerda nostálgico. “Ahí fue mi primer romance”, agrega. Y detalla: “Empecé a ir cada dos semanas a comprar mis six pack: dos fijas y otras por conocer. Fui a bares a conocer un poquito más. Por cuestiones de salud me tuve que operar de los hombros. Eso me generó dos licencias de seis meses y empecé un emprendimiento de una tienda gourmet online”.



Se paseó por cuanto feria había, ofreciendo productos de todo el país. A poco andar, consiguió la patente de alcoholes y se decidió a comercializar cervezas. **“Dije: ‘si voy a vender chelas, tengo que aprender, porque un cliente me va a preguntar y yo no voy a saber’”, explica. “Ahí viene esa formación científica que te obliga a saber cómo funcionan las cosas, así que empecé a tomar los cursos, a hacer cerveza en casa con amigos”.**

Cual genio loco, se sumergió en el mundo de la elaboración de cerveza hasta lo más profundo. Luego de innumerables cursos, capacitaciones, acreditaciones y trabajos en rubros relacionados con la gastronomía y la mixología, Víctor es una de las voces más autorizadas para hablar del tema en Chile y en otras partes del mundo, pues es convocado regularmente desde rincones tan diversos como Perú, Bolivia y Costa Rica, por mencionar solo algunos.

Fue justamente impartiendo clases que se dio cuenta de que llegaban muchos alumnos de regiones. ¿La razón? No había mucha oferta disponible fuera de Santiago. “Ahí, en 2018, tomamos la decisión de empezar a hacer al menos un curso al año en las capitales regionales”, cuenta.

Producto de esta iniciativa, Jiménez ya ha recorrido Chile de punta a cabo en varias ocasiones. Pero su corazón está en el sur. Es ahí donde ha puesto la mayor parte de su energía para crear un ecosistema que permita el desarrollo de los artesanos cerveceros de la zona.



Desde su base de operaciones en Pucón, se mueve con facilidad por diferentes pueblos y ciudades, conociendo la disímil realidad de los diferentes productores. Su camaleónica capacidad de adaptación le ha permitido, por ejemplo, estar detrás de la primera copa cervecera organizada en la Región del Ñuble, ser parte de la ruta Lafquen (que va de Freire a Mamuil Malal, en la frontera con Argentina) o asesorar a clientes de zonas remotas como Futaleufú y rincones recónditos de Magallanes.

“Ha sido súper gratificante ver cómo con un poquito de esfuerzo y de ganas se pueden lograr cambios. Por eso me he dedicado a hacer cosas como la que estamos haciendo en la región de Los Lagos, que es completamente autogestionada, donde hemos organizado jornadas educativas y de trabajo para los cerveceros de la zona”, afirma orgulloso.

A la hora de enumerar los obstáculos que enfrentan los cerveceros del sur, el tema logístico es el primero. “Cómo hago llegar los insumos a regiones para que se conserven de una manera adecuada y qué significa eso en términos de costos”, señala. Y agrega: “Partamos por la calidad del insumo desde la llegada, el almacenamiento, principalmente del lúpulo, que es el elemento más delicado. El tener un flujo continuo, que es difícil y es uno de los desafíos más grandes de los importadores y distribuidores, el poder tener un stock que te permita abarcar a todo tu público, que es un público que está creciendo”. **En este último punto agradece y valora la creación de los centros de distribución regional de Gecorp.** “Serán un factor clave para mejorar la calidad de la cerveza que se fabrica en los diferentes lugares”, afirma.

Dentro de este ecosistema, la educación y la competencia son fundamentales, desde la perspectiva de Jiménez. **“Las copas y los congresos asociados a ellas son importantes, pues permiten que los cerveceros estén pendientes de seguir mejorando y no se estanquen. Pero no puedo competir si no educo. Una de las ventajas de la pandemia fue el perderle el miedo a la educación online. Y en la cervecería hubo un impacto que se notó entre pre y post pandemia. Muchos tuvieron que parar, replantearse, mejorar sus procesos. Aprovecharon ese tiempo para capacitarse y aparecieron un montón de homebrewers. Eso te genera un núcleo de embajadores que van a llegar al carrete con una chela que hayan hecho o con una que hayan comprado en una cervecería que les guste y se la van a presentar a los amigos. Eventualmente ellos la terminan consumiendo, porque el amigo los metió. Yo fui ese hueón muchos años con mi círculo”,** recalca, y esboza una sonrisa de orgullo.

Otro factor crucial para el éxito de este ecosistema está en ligarse con otros rubros que les permitan potenciarse mutuamente. Y pone como ejemplo zonas del sur extremo: “Allá la cervecería está empezando a apalancarse mucho al turismo, porque es una de las pocas formas que tiene de generar un recurso efectivo y pelear contra todo lo que significa el estar metidos en un lugar tan recóndito.

Por eso para mí es tan importante el desarrollo de un **ecosistema**”, concluye en su estilo. O sea, con libros y miles de proyectos en una mano y una cerveza en la otra.



5 TIPS PARA UN CERVECERO QUE DA SUS PRIMEROS PASOS:

1- Amplía tu abanico. Prueba cervezas que quizás no sean de tu gusto, porque eso te va a obligar a abrir tu abanico sensorial.

2- Infórmate e interactúa. Está lleno de grupos y comunidades en Facebook y WhastApp, que normalmente están haciendo cosas y se puede aprender mucho de ellos. Conoce a otros Brewers.

3- Amplía tu memoria sensorial. Anda a probar frutas, especias, distintas cosas, porque eso te va a permitir afinar tu nariz.

4- Analiza cervezas. Una vez al mes compra algunas cervezas y siéntate a tomarlas con calma y haz el ejercicio de describir cómo huelen, cómo saben, cómo se ven. Te ayuda a encontrar mejores herramientas para describir.

5- Edúcate. Toma cursos y talleres para mejorar la técnica. Hay cursos para todo. Hay que aprender a filtrar. Algunos no son muy buenos.



LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS...

Si te fueras a una isla desierta, ¿qué cervezas te llevarías? Es muy importante el contexto. Si es una isla, voy a tener que comer pescado... sería Saison Dupont, por un tema de maridaje.

Otra sería una dark mild, de solo cuatro grados y que tiene más sabor que la cresta. Es una chela que puedes disfrutar todo el día, muy sabrosa.

La roja de Flandes también es perfecta con un maridaje.

Lo otro, es una buena Barley Wine de De Molen, la Bommen & Granaten, que ofrece mucha intensidad, mucha fuerza, pero es sabrosa, masticable. Es como un bizcocho acaramelado.

Las cervezas que más estás tomando

actualmente: Quitadora de sed, fácil y rica, la Babylon System de Hasta Pronto, es ultraschopeable, hermosa pa' este clima, y la Alt + F4 de Intrinsic, que es una de mis favoritas desde que salió.

¿La mejor entrada para enamorarse de la cerveza?

Fijo, la Babylon System, demasiado ligera, el amargor cortito, el aroma frutal. De otro estilo, la Torobayo. La Línea 1 de Alameda, la While True de Hasta Pronto o la Alt + F4 de Intrinsic. Esos tipos de chela funcionan espectacular para alguien nuevo en este mundo.



**¿HABLEMOS
DE CERVEZA?**

GECORP.cl

📍 Carlota Guzmán 1290, Bodega 2, Renca.
Santiago de Chile.

📍 General Lagos 1929, Valdivia, Chile.

☎ +56 2 3323 4087