



**Vlaanderen**  
is Internationaal Ondernemen



**THE BEER MARKET**

**IN CHILE**

FLANDERS INVESTMENT & TRADE ZOCHT HET VOOR U UIT

## TABLE OF CONTENT

1.	Introduction .....	3
2.	Description of Beer Industry in Chile .....	4
3.	Breweries .....	4
3.1	Domestic Beers .....	4
4.	Trade Flows .....	6
4.1	Import Statistics .....	6
4.2	Belgian Beer Exports Evolution .....	10
4.3	Chilean Beer Exports Evolution .....	10
5.	Channels of Distribution and Pricing Tables .....	11
6.	Tariff Advantages and Other Taxes .....	12
6.1	Other Taxes/ Michelle Bachelet New Government Program .....	13
7.	Labelling and Marketing Requirements .....	13
7.1	New Changes in the Labelling Regulation .....	16
8.	Product Potential .....	17
8.1	Market Division and Consumption in Relation to Other Alcoholic Beverages .....	17
9.	New Trends in Chilean Beer Market .....	23
10.	Great Recognition of Belgian Beer in Chile .....	24
11.	Beer Importers and Others .....	29
11.1	Belgian Beer Distributors .....	29
11.2	Retail (Direct Imports) .....	32
12.	Commercial Events to be Carried out and Related to Beer Promotion .....	34
13.	Press Releases about the Beer Sector (general information, trends,...) .....	35
14.	Conclusion .....	51
15.	References .....	52

## **EXECUTIVE SUMMARY**

This paper gives the reader an overview of the *'Beer business evolution'* in Chile from 2010 (even at earlier stage) till 2013 and describes how Chilean consumers have evolved in their tastes and preferences over the last years. Our local database of importers/exporters, local economic newspapers such as El Mercurio (*'Economía y Negocios'*), DF (Diario Financiero) and Estrategia served as a basis for the market study.

Over the past years, the beer industry (especially *'premium'*-sector) has experienced an explosive growth: the number of Chilean beer imports increased more than 29 times in a little bit more than a decade (from USD 3.9 million in 2002 up to USD 113,3 million in 2013).

Our market research proves that even though, there was a contraction on beer sales due to *'Alcohol Zero Tolerance' Decree Law No. 20580 (March, 2012) on regular beers*, *'premium'*-beersector continues growing and holds an 18% share of the total beermarket, the highest percentage in comparison to other countries in the region [Argentina (17.20%), Peru (15%), Brazil (12%), Venezuela (10%). and Colombia (5,20%)]. A consequence of previous mentioned law is also the high increase of non-alcoholic beer consumption (+70%).

For more in-depth information about this successful and sustainable growing beer market sector, we invite you to read the present paper. There is also a chapter regrouping important press releases which are giving an overview on the latest events and recent tendencies of the sector.



## 1. INTRODUCTION

The following research is intended for all Belgian breweries who would like to have a better knowledge of the overall structure of the Chilean beer industry.

The discussed topics were defined by the high number of requests that FIT Santiago has received over the last months from Flemish companies, considering to enter the Chilean beer market. The figures and associated graphics illustrate recent tendencies of the beer sector in Chile.

In a first topic we describe briefly the beer industry in Chile and its evolution to nowadays, including a description of the local important players such as CCU and Cervecería Chile S.A. We also provide the reader an overview of the most recent related trade flows: imports evolution from 2010 to 2013, statistics, Chilean exports' evolution, prices in the local market of national and imported foreign beers. A chapter on regulations related to the sector is also included in the study: tariff advantages, taxes (also a brief description of Michelle Bachelet new government project about taxes on alcohol), most recent labeling regulations,... There is also a chapter about the consumption and how it has increased over the last years. An overview of the Belgian beer importers and retail that might be interested in importing Flemish beers is also given.

Finally, we conclude the study with a chapter regrouping important press releases which are giving an overview on the latest events and recent tendencies of the sector.

Picture: [www.bestfon.info](http://www.bestfon.info)



## 2. DESCRIPTION OF BEER INDUSTRY IN CHILE

According to history, Chilean beer production started in the 19<sup>th</sup> century with the country's independence and with the arrival of German immigrants around 1850. By the end of the 19<sup>th</sup> century, beer was consumed all over the country. The consumption and beer culture was spread across the country towards cities with a high number of immigrants such as Valdivia (Carlos Andwandter, 1851) and Valparaíso (Joaquín Plagemann, 1850). Amongst alcoholic beverages, the highest per capita consumption, has always been beer followed by wine, pisco and rum.

During the 90's beer consumption experienced an explosive annual growth, doubling from 15.7 liters per capita in the 70's to 26.1 liters in 1998. Nowadays, by the end of 2013, its annual consumption has increased to 40 liters per capita.

The beer sector is divided into three important segments: domestic beer, craft beer and premium beer. Craft beers are sometimes included in premium beers-segment. This survey will analyze in-depth the segment of (imported) premium beers, because amongst Belgian imported beers in Chili, this type of beers holds the biggest share.

*Source: La Cerveza en Chile del Siglo XIX*  
<http://www.scielo.cl/pdf/historia/v37n2/art02.pdf>

## 3. BREWERIES

### 3.1 DOMESTIC BEERS

**Compañía Cervecerías Unidas S.A.** ([www.ccu.cl](http://www.ccu.cl)), through its subsidiaries, produces, bottles, sells, and distributes beverages primarily in Chile, Argentina, and Uruguay. The company was founded in 1850 and headquarters are based in Santiago, Chile. Compañía Cervecerías Unidas S.A. is a subsidiary of Inversiones y Rentas S.A. and is part of the Luksic Group.

The company offers super-premium, premium, medium-priced, and popular-priced brands of alcoholic and non-alcoholic beers - 12 own brands and 4 licensed brands; such as Royal Guard, Royal Light, Heineken, Budweiser, Paulaner, Austral, Kunstmann, D'olbek, Cristal, Cristal Cero 0°, Cristal Black Lager, Cristal Light, Escudo, Morenita, Lemon Stones, and Dorada brands. The company also produces and distributes ultra-premium, reserve, varietal, and popular-priced wines under the brand families Viña San Pedro Tarapacá, Viña Santa Helena, Viña Misiones de Rengo, Viña Mar, Viña Altaïr, Bodega Tamarí, Finca la Celia, and Viña Leyda. In addition, the company offers cider and spirits under the brand names of Real, La Victoria, Saenz Briones 1888, and El Abuelo; pisco, rum, and ready-to-drink cocktails under the Control C, Mistral, Campanario, Sierra Morena, Pisco Bauzá and Havana Club, Chivas Regal, and Absolut Vodka brand names; and home-made sweet snacks products under the Calaf, Natur, and Nutrabien brand names. Furthermore, the company produces and sells tea, sports - and energy drinks, carbonated beverages as well as non carbonated beverages, fruit juices, mineral water, sparkling and still water, purified water, home and office delivery water products, and nectars. The company serves small and medium sized retail outlets; retail

establishments, such as restaurants, hotels, and bars for on-premise consumption; wholesalers and supermarket chains. Compañía Cervecerías Unidas S.A. also exports its products to Europe, Latin-America, the United States, Canada, and other companies.

The company's main brands – Cristal, Royal Guard and Escudo – are distributed over the whole country and count as one of the most consumed beers in Chili. In addition to its own brands, the company also commercializes renowned international beer brands such as Heineken, Budweiser and Guinness.

CCU nowadays has a 77.5% market share: the leading product is "Cristal" reaching 60% of their sales (see prices below in CLP taken from <http://www.lider.cl/> and <http://www.jumbo.cl>) (1€ = 760CLP – exchange rate 21.02.14)



It owns Cristal, Cristal, Cristal CERO, 0° and Light, Escudo, Royal Guard. Morenita, Doradada, Lemon Stones, Heineken (Hoegaarden), Budweiser, Austral, Kunstmann and D'olbek.

Source: [www.ccu.cl](http://www.ccu.cl)



(Ref. 363574)  
Cristal, Pack Cerveza Lager (6 Latas 350 cc clu)

**\$2.050**

Precio Normal: \$2.150  
Precio x Un: \$341 aprox



(Ref. 363580)  
Cristal, Cerveza Lager (Botella 1 L)

**\$1.240**



**DESCRIPCIÓN**

Cerveza, Heineken Nacional, Pack 6 unidades, Lata 330 cc. clu  
\$xLitro:\$1.616

Precio	Cantidad
\$3.199	<input type="text"/> Uni

**Cervecería Chile S.A.** ([www.cerveceriachile.cl](http://www.cerveceriachile.cl)) brews beer, both bottled and canned, and is considered to be the main competitor of CCU. It belongs to the Belgo-Brazilian Group ABInbev. Some of the brands commercialized by the Group ABInbev: Baltica, Becker, Brahma extra, Beck's, Quilmes, Paceaña, Malta del Sur and Stella Artois. They represent 14% of the beer market in Chile.



Source: [cerveceriachile.cl](http://cerveceriachile.cl)

## 4. TRADE FLOWS

22030000 : Beer made from malt

### 4.1 IMPORT STATISTICS

An overview of the Chilean import statistics over the past years shows that Belgian breweries are more and more exporting to Chili and their export volumes are representing almost 1% of the total beer imports of Chili (2013). In 2013 - by-passing the Netherlands – Belgium ranks amongst the top three European beer exporters to Chili (after Germany and Spain). Belgium passed from the 10<sup>th</sup> place till the 8<sup>th</sup> place, in ranking of the most important exporters to Chili. In four years the total Belgian export beer volumes' number almost quadrupled. From 2012 to 2013 it doubled with a CIF-value of almost 1 million USD.

## 2010

No	Ranking Country of Origin	Unit	Volume	Cif	% in the Market
1	MEXICO	Litros	19639350	18186206,17	33,025%
2	ARGENTINA	Litros	23832584	16695054,82	30,317%
3	USA. - ESTADOS UNIDOS	Litros	13252833	11591630,5	21,050%
4	BOLIVIA	Litros	5461369	3216353,14	5,841%
5	ALEMANIA	Litros	1209710	1346614,81	2,445%
6	PERU	Litros	1371699	1324086,96	2,404%
7	HOLANDA	Litros	1035589	1032065,37	1,874%
8	RUSIA	Litros	1234854	613940,93	1,115%
9	ESPAÑA	Litros	179379,1	301784,11	0,548%
10	BELGICA	Litros	100591,7	294308,49	0,534%
Subtotal				54602045,3	99,155%
Total				55.067.580,32	100%

## 2011

No	Ranking Country of Origin	Unit	Volume	Cif	% in the Market
1	MEXICO	Litros	30348409	28069947,23	42,943%
2	USA. - ESTADOS UNIDOS	Litros	20101063	16786960,14	25,682%
3	ARGENTINA	Litros	13972040	10776677,57	16,487%
4	BOLIVIA	Litros	4446425	2988839,06	4,573%
5	PERU	Litros	2008947	1833356,71	2,805%
6	ALEMANIA	Litros	1544396	1714309,84	2,623%
7	RUSIA	Litros	1473760	734635,27	1,124%
8	ESPAÑA	Litros	352621,1	540556,79	0,827%
9	HOLANDA	Litros	287505,7	482283,85	0,738%
10	BELGICA	Litros	130003,4	404885,1	0,619%
Subtotal				64332451,56	98,420%
Total				65.365.112,00	100%

## 2012

No	Ranking Country of Origin	Unit	Volume	Cif	% in the Market
1	USA. - ESTADOS UNIDOS	Litros	46025023	37697947,04	39,643%
2	MEXICO	Litros	53342363	35777819,88	37,624%
3	ARGENTINA	Litros	87061655	9416344,65	9,902%
4	BOLIVIA	Litros	4485065	3613589,68	3,800%
5	PERU	Litros	2751166	2409403,47	2,534%
6	ALEMANIA	Litros	2167705	2205640,62	2,319%
7	ESPAÑA	Litros	672367,3	934001,76	0,982%
8	HOLANDA	Litros	347499,5	651287,78	0,685%
9	BELGICA	Litros	180114,8	587493,3	0,618%
10	RUSIA	Litros	866956	484904,22	0,510%
Subtotal				93778432,4	98,617%
Total				95.093.111,46	100,000%

## 2013

No	Ranking Country of Origin	Unit	Volume	Cif	% in the Market
1	MEXICO	Litros	46358072	48101010,74	42,450%
2	USA. - ESTADOS UNIDOS	Litros	47423093	40932716,76	36,124%
3	ARGENTINA	Litros	12352496	9534375,28	8,414%
4	PERU	Litros	3748636	3607559,45	3,184%
5	BOLIVIA	Litros	3270866	3141556,66	2,772%
6	ALEMANIA	Litros	8195249	2526609,95	2,230%
7	ESPAÑA	Litros	947577,5	1354799,28	1,196%
8	BELGICA	Litros	195661,1	956972,2	0,845%
9	HOLANDA	Litros	433227	723626,86	0,639%
10	RUSIA	Litros	860735,7	564703,1	0,498%
Subtotal				111443930,3	98,352%
Total				113.311.645,27	100,000%

Source: Statistics carried out based on data taken from [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)  
© LEGALPUBLISHING 2008 - Todos los Derechos Reservados.



Comparison of imports of the Liquor Industry in Chile Jan 2011-March 2012  
Source: Newspaper El Mercurio 05.06.2012

A recent survey (2012) carried out by the the Santiago Chamber of Commerce (CCS <http://www.ccs.cl/>) indicates that the number of beer imports has increased 24 times in a decade. In 2002, Chile imported for USD 3.9 million and in 2012 this figure reached USD 95.1 million, e.i annual increase of 38%.

## Importaciones de cerveza crecen 24 veces en una década en Chile

*Memoria 31.10.13*

PABLO TIRADO

La cada vez más amplia oferta de cerveza que parece haber en los supermercados de todo el país no es solo una sensación, sino que una realidad.

Así lo muestran las cifras de importaciones dadas a conocer por la Cámara de Comercio de Santiago (CCS) que indican que las entradas de cervezas importadas al país han crecido más de 24 veces en una década. De esta forma, si en 2002 Chile importaba solo US\$ 3,9 millones en cervezas, el año pasado esta cifra llegó a los US\$ 95,1 millones (199 millones de litros), es decir, un crecimiento de 38% promedio por año.

En el año 2012 en particular, las importaciones de cerveza experimentaron un incremento de 45% respecto del año previo, cuando estas totalizaron un total de US\$ 65,4 millones (79 millones de litros).

En el período enero-agosto de este año, en tanto, los embarques de cerveza a Chile totalizaron los US\$ 76,8 millones (82 millones de litros), lo que equivale a un incremento de 41% respecto de igual período del año anterior, cuando alcanzaron US\$ 54,6 millones (79 millones de litros). Los volúmenes importados se elevaron en solo 3,8%, por lo que parte importante del incremento observado en 2013 está más bien dado por precio que por volumen.

### Mercados y marcas

Según los datos de la CSS, durante enero y agosto de 2013, el principal mercado del que provienen las cervezas importadas fue México, que lidera las ventas, con un total de US\$ 33 millones, equivalente al 43% del total de cerveza ingresada al país. Le sigue en la lista Estados Unidos, con ventas por US\$ 27,2 millones y una cuota del 36% del total importado, mientras que más abajo se ubica Argentina, con ventas de cerveza a nuestro país por un total de US\$ 6,5 millones y una participación de 9%.

En la misma línea, el informe también muestra que dentro de las principales marcas importadas durante el período enero-agosto de 2013, la mexicana Corona lideró las internaciones. La cerveza anotó ventas por US\$ 31,8 millones, un 63% más que hace un año.

Detrás de la marca mexicana le sigue Becker con importaciones, a agosto del año en curso, por US\$ 21,7 millones (17%), Budweiser con US\$ 4,8 millones (31%) y Miller con US\$ 3,4 millones (118%).

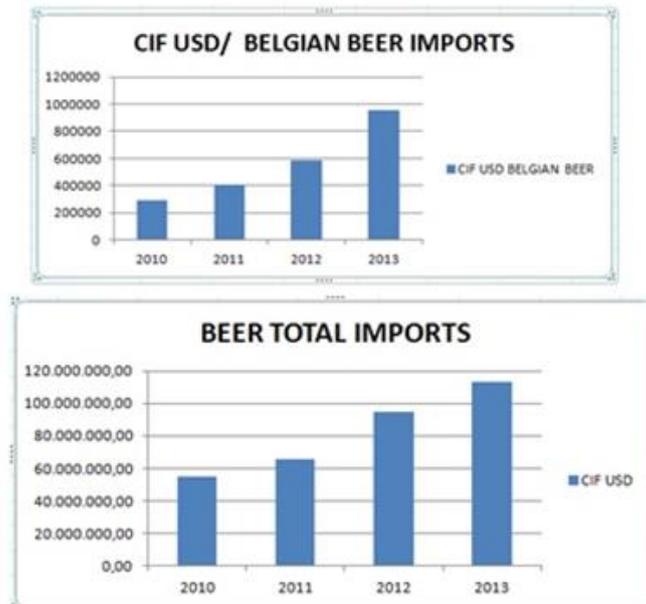
Los grandes importadores de cerveza en el país son Cervecerías Chile, Distribución y Excelencia, Viña Concha y Toro, Cervecería CCU Chile, Cencosud Retail y Comercial Chacao.

Según datos de la Cámara de Comercio de Santiago, en lo que va del año, los ingresos de este producto al país han crecido 41% y ya suman US\$ 77 millones.

Si en 2002, Chile importaba solo US\$ 3,9 millones en cervezas, el año pasado esta cifra llegó a los US\$ 95,1 millones (199 millones de litros).

Source: Newspaper ElMercurio 31.10.2013

## 4.2 BELGIAN BEER EXPORTS EVOLUTION

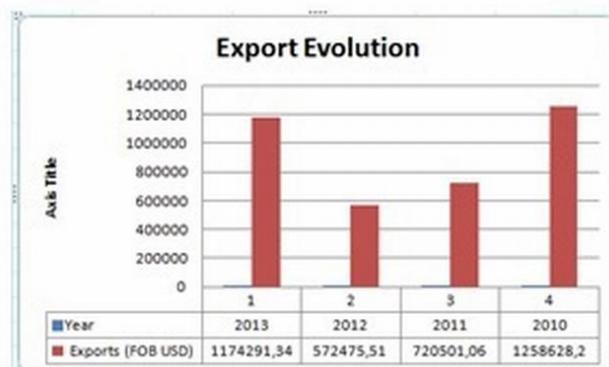


Source: [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)

As indicated in graphics above, total beer imports have increased about 49% with respect to 2010. Importation of Belgian beers increased 39,75% with respect to 2010. A same evolution might be observed for 2014.

## 4.3 CHILEAN BEER EXPORTS EVOLUTION

There is a contraction in 2013 in comparison to 2010. The table shows clearly that Chilean beer is not considered as one of their top exporting products, neither considered as one of their most famous export products such as wine and other spirits.



Source: Statistics carried out based on data taken from [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)

## 5. CHANNELS OF DISTRIBUTION AND PRICING TABLES

The channels of distribution are restaurants, pubs, discos, supermarkets, gourmet shops and retail. Imported beers get most of the time to retail through an importer/distributor. Below an overview of set prices (especially of Belgium beers) at Jumbo and Tottus supermarkets. (For your information 1€ = 760 CLP – currency rate 21.02.14).

Brand	Country of Origin	Packaging	Price (CLP)	Sale Strategy	Comments
Cristal Lager	Chile CCU	Bottle 1 L	1240	Massive mass media, They always have promotions like glasses, trips, concert tickets or cloths	
Cristal Lager	Chile CCU	Can	2050	6 cans 350 cc	
Escudo Lager	Chile CCU	Bottle 1 L	1290	Massive mass media, They always have promotions like glasses, trips, concert tickets or cloths	
Escudo Lager	Chile CCU	Can	2220	6 cans 350 cc	
Heineken	Netherland /CCU	Bottle 1 L	1195		
Heineken	Netherland /CCU	Can	3090	6 cans 350 cc	
Budweiser	EE.UU / CCU	Bottle 1 L	2199		
Budweiser	EE.UU / CCU	Can	4150	6 cans 350 cc	
Corona	Mexico	Bottle 710CC	1350		
Corona	Mexico	Bottle	3790	6 bottles 355 cc	
Corona Light	Mexico	Bottle	4199	6 bottles 355 cc	
Gulden Draak	Belgium	Bottle 750 CC	4990		Collins & Collins importer
Gulden Draak	Belgium	Bottle 330 CC	1869		Collins & Collins importer
St. Bernardous	Belgium	Bottle 1L	5664		Collins & Collins importer
St. Bernardous	Belgium	Bottle 330cc	1869		Collins & Collins importer
Duvel	Belgium	Bottle 330cc	1869		Chilebel importer /There's no stock
Maredous	Belgium	Bottle 330cc	1869	Brune, triple, blonde	Chilebel importer
Liefmans	Belgium	Bottle 250cc	1800	Fruit beer	Chilebel importer /There's no stock
Delirium Tremens	Belgium	Bottle 330cc	2000		Goal importer / Only in small shops and facebook
Hoegaarden	Belgium	Bottle 330 CC	4799	6 bottles 330 cc	CCU / Jumbo Supermarket
Kostriker Schwarzbier	Germany	Bottle 500 CC	7999	5 bottles 500 cc + Glass	Cencosud / Jumbo Supermarket
Licher Wiser	Germany	Bottle 500 CC	7999	5 bottles 500 cc + Glass	Cencosud / Jumbo Supermarket
Augustijn	Belgium	Bottle 330cc	1499		Collins & Collins importer
Cobra	UK	Bottle 330cc	999		Cencosud / Jumbo Supermarket

Note: prices seen on 21.01.2014 (Jumbo Supermarket)



See prices evolution since 2010 (Price per liter)

Source: Newspaper Mercurio

## 6. TARIFF ADVANTAGES AND OTHER TAXES

In general, it is possible to import all kinds of goods to Chile; however goods are subject to customs duties of 6 % on the CIF value (Value of the goods (FOB) + Freight + Insurance), VAT which is 19 % on the CIF value + the customs duties.

However according to the Free Trade Agreement between Chili and EU most of the goods coming from and made in countries of the European Union – are exempted of import duties. The position 22030000 (beer) reaches 100 % of preferences, therefore these goods are not subject to the 6% customs duties on its import in Chile.

On the other hand, wine, beer and other alcoholic beverages of domestic and/or imported origin are subject to a tax which is 27% for alcoholic beverages (i.e. liquor, whisky, etc.) and 15% for wine and beer (DL NO. 825 / 74 Art. 42 Letter C). Additionally all alcoholic beverages are subject to a 19% Value Added Tax.

Source: [www.sii.cl/pagina/jurisprudencia/leyviva1\\_1.htm](http://www.sii.cl/pagina/jurisprudencia/leyviva1_1.htm).

### EXAMPLE OF TAX CALCULATION

Cálculo de Gravámenes	
Country: EUROPEAN UNION	800-AAPCCH - UE
22030000 Cerveza de malta.	Advalorem 0.00%
<b>Imppto Adicional Bebidas DL 825, art 42 letra c).</b> (Additional Tax DL 825 art 42 letter C)	
Impuesto a los vinos destinados al consumo, vinos espumosos o champana, los generosos o asoleados, chichas y sidras; cervezas y otras bebidas alcohólicas.	
Establecido en artículo 42 letra c) del DL 825 Ley del IVA consistente en un 15% sobre el valor de las especies. (aplicado sobre misma base imponible del IVA).	
Cif value	10.000,00
Ad Valorem.:0.00%	0,00
Additional Tax DL 825 art 42 letter C	1.500,00
VAT : 19%	1.900,00
<b>Total Taxes USD\$</b>	<b>3.400,00</b>

Source: [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl) (CIF value in USD)

## 6.1 OTHER TAXES/ MICHELLE BACHELET NEW GOVERNMENT PROGRAM

One of the items of the Government Program 2014-2018 ("Corrective measures") of President Michelle Bachelet is to replace the current tax on alcoholic beverages by a specific tax equal to 20 UTM (1UTM = 40,935 CLP / 1€ = 760 CLP currency exchange rate 22.02.14) every 100 liters of pure alcohol included in each type of beverage. According to 'Asociación de Productores de Cervezas de Chile' (ACECHI), this measure would have as a consequence that beer prices would increase up to 38.5%. The tax would be calculated in proportion to the volume of pure alcohol contained in each type of beverage. (The rate is in line with the average of the OECD countries).

In the case of wines considering an average of 11,5° of pure alcohol, the measure would increase taxes to 2.3 UTM per hectoliter and would finally result in a price increase of approx \$920 CLP per liter. Today, the same wine is subject to an approx tax of 0.47 UTM per hectoliter or 183 CLP per liter.

For more information, see: [michellebachelet.cl/programa/](http://michellebachelet.cl/programa/)

## 7. LABELLING AND MARKETING REQUIREMENTS

Commercialized imported products must display the country of origin before being sold in Chile. Packaged goods must be labelled identifying the quality, purity, ingredients or mixtures, and the net weight or measure of the content. Labelling must be in Spanish and measurements must be metric.

Canned or packaged foodstuffs imported into Chile must bear labels in Spanish for all ingredients, including additives, manufacturing and expiration dates of the products, and the name of the producer or importer. All sizes and weights of the net content must also be converted to the metric system. Imported goods not complying with these requirements may be imported but not sold to consumers, until conversion is made. Hence, foodstuffs labelled in English have to be re-labelled (according to Chilean law) in Spanish before they can be sold to the bigger public.

The (required) re-labelling constitutes a trade barrier since re-labelling process can only be started in Chili after 'Servicio Agrícola y Ganadero' (hereinafter SAG) has given there authorization therefore. Hence, number and date of the resolution and the name of the Health Service authorizing the establishment that prepares or packs the product or authorizes its placement should be included in the label information. Authorization can only be given once the goods arrived in Chili and not beforehand.

For information on Chile's labelling requirements for food, see the 'Foreign Agricultural Service's Food and Agricultural Import Regulations' at ([www.sag.cl](http://www.sag.cl)).

Labels must be in Spanish, but the information may be repeated in another language. Sticker labels may be used, but must first be approved. Labels must bear the following information:

**1.- Food name:** The name must indicate the true nature of the food. Notwithstanding the name, the brand may be given. In substitute products, this condition must be clearly indicated. Next to the name or very close to it there must appear the additional words or phrases necessary to avoid errors or deceit regarding the true nature and physical condition of the food, including but not limited to the packing type or medium, the form of presentation, or the type of treatment it has undergone;

**2.- Net content** expressed in units of the metric system or the international system, with the unit symbol or full word. No term with ambiguous meaning must accompany the values of net content. In addition to the declaration of net content, for food packed in a liquid medium, the drained weight of the food must be indicated in units of the metric system or of the international system;

**3.-** For domestic foods, the **name** or business **name and address of the manufacturer**, producer; processor, packer, or distributor, as applicable;

**4.- Country of origin** must be clearly indicated in both domestic and imported products, in accordance with established labeling standards regarding this information, in Decree No. 297 of 1992, of the Ministry of Economy, Development, and Reconstruction, or in the legislation that replaces it;

**5.- Number and date of the resolution** and the name of the Health Service authorizing the establishment that prepares or packs the product or authorizes its placement;

**6.- Date of manufacture** or packaging date of the product. This must be legible, and placed in an area of the package that is easily located and must be stated in the following manner and order:

- **The day**, using two digits

- **The month**, using two digits or the first three letters of the month, and the year, using the last two digits.

For products whose minimum duration is less than or equal to 90 days, the year may be omitted. For products whose minimum duration is no less than three months, the day may be omitted.

The industry can identify the date of manufacture with the code corresponding to the production batch. In this case the latter's records must be available at all times to the health authority;

**7.- Expiration date** or duration of the product. This information shall be placed on the packaging in a place that is easily located and with a prominent legend. The expiration date shall be indicated in the form and order set for the date of manufacture. The duration must be indicated in terms of days or months or years, as applicable, always using whole units, unless it is of "indefinite duration", in which case the information must be entered.

For products identifying the date of manufacture with the code of the production batch, the duration must be labeled in terms of the expiration date, while those expressly indicating the date of manufacture may use the expiration date or duration period.

Products with a label of "indefinite" must necessarily indicate the date of manufacture.

**8.- Ingredients**, on the label must be included the list of all ingredients and additives that make up the product, with their specific names, in descending order of proportion, except for flavor and aroma enhancers, pursuant to the provisions of Article 136 of this regulation.

When the food, ingredient, or derivative is or contains any of the substances that cause hypersensitivity (food allergens), as officially recognized by resolution of the Ministry of Health, published in the Official Gazette, the allergen(s) must be indicated in the list of ingredients, in letters of a size no less than the letters of the general ingredients, or with the

heading "Contains ... " or similar. If the ingredient is a derivative of any of the allergens recognized by the resolution, then both the ingredient and the allergen must be labeled, as in the following example: casein (milk) or milk casein. If the food is at risk of contamination, from production or processing to marketing, from said allergens, then any of the following phrases must be included after the list of ingredients: "May contain ... ", "Contains small amounts of ...", "Contains traces of ... " or "Made in lines that also process ...", listing the allergen in question.

**9.- Additives**, the incorporation of additives must be indicated on the label, in descending order of concentration, with their specific names, with the exceptions noted in the corresponding title. Any food additive that has been used in raw materials and other ingredients in a food, and passes to the food in sufficient quantity to perform a technological function in it, must be included in the ingredient list;

**10.- Nutritional information** pursuant to the provisions of Article 115 of this regulation;

**11.- Storage instructions**, in addition to the date of minimum duration, special conditions required for the preservation of food must be indicated on the label, if the validity of the date of minimum duration depends on its compliance. In the event that, once opened, the product requires refrigeration or another special environment, this should also be noted in the labeling;

**12.- Instructions for use**, the label must contain the necessary instructions, including reconstitution, where applicable, to ensure the correct use of the food;

**13.-** For imported products, the **name and address of the importer**. The importer must maintain a record of all items admitted into the country, for a minimum period of 90 days after the expiration date or the duration of the product, as appropriate. Foods of indefinite duration must be kept on record for at least three years.

This record must provide background information to the customs agency at destination, the health history of the product, the authorization for use and consumption, the codes of the production batches or dates of manufacture, expiration date, country of origin, type of product, brand, the name of the foreign supplier and must be, at all times, available to the Health Authority. The code of the production batch or date of manufacture shall also be stamped on the package and thus distinguish, unequivocally, different production batches or lots. Imported foods must comply with all other applicable labeling rules on everything not specifically regulated herein. The authorization for admittance and consumption shall be done item by item, being, therefore, subject to all the controls that the Health Authority needs to perform, as provided herein;

**14.-** The food and/or raw material for human consumption, **modified through biotechnology** events that present different nutritional characteristics to those of the food and/or conventional feedstock, must list them on the label, pursuant to the provisions of Articles 113 and 115 to 120 of this regulation.

SAG's authority to enforce the labeling law is found under law No. 18.455.:  
[www.sag.cl/sites/default/files/consolidado\\_ley18455.pdf](http://www.sag.cl/sites/default/files/consolidado_ley18455.pdf)

For further information, contact:

Joaquin Almarza

Servicio Agrícola y Ganadero(SAG)

Departamento Protección Agrícola

Subdepartamento Viñas y Vinos

Av. President Bulnes No. 140

Santiago

Phone: (56-2) 2345-1369

Fax: (56-2) 2345-1203 Email: [vinas@sag.minagri.gob.cl](mailto:vinas@sag.minagri.gob.cl)

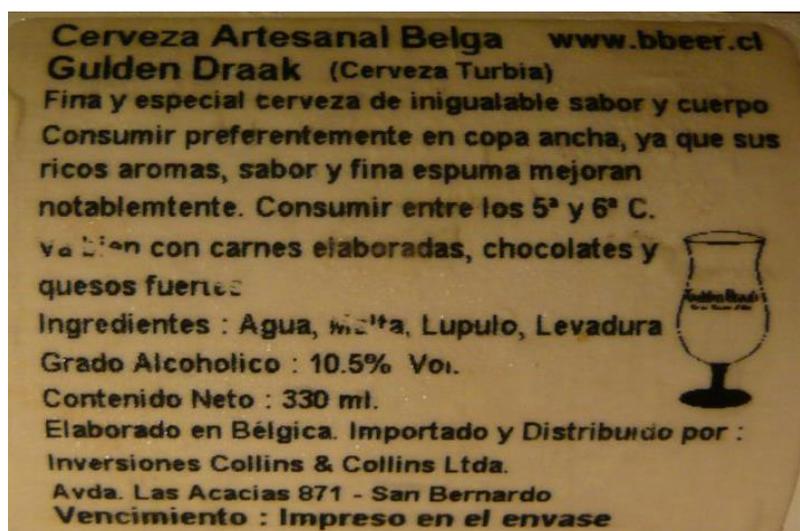
## 7.1 NEW CHANGES IN THE LABELLING REGULATION

A modification to the Food Labeling Regulation, Law No. 20606, has entered recently into force. Manufacturers will have to put a health warning message “Alto en/High in” - if the limit of sugar, fat, salt and calorie content has been trespassed - on all packaged products, so that consumers will know if a product has high sugar, salt, calorie or fat content. Labelling requirement will enter into force at several stages: for fat content (June 17<sup>th</sup>, 2014), for sugar content (from December 17<sup>th</sup>, 2014), for salt and calorie content and (from June 17<sup>th</sup> 2015).

Source: [www.bcn.cl](http://www.bcn.cl)

[www.gob.cl/english/featured/2013/12/17/president-pinera-on-new-food-labeling-regulations-we-want-chileans-to-be-better-informed-wh.htm](http://www.gob.cl/english/featured/2013/12/17/president-pinera-on-new-food-labeling-regulations-we-want-chileans-to-be-better-informed-wh.htm)

### EXAMPLE OF LABELLING IN CHILE

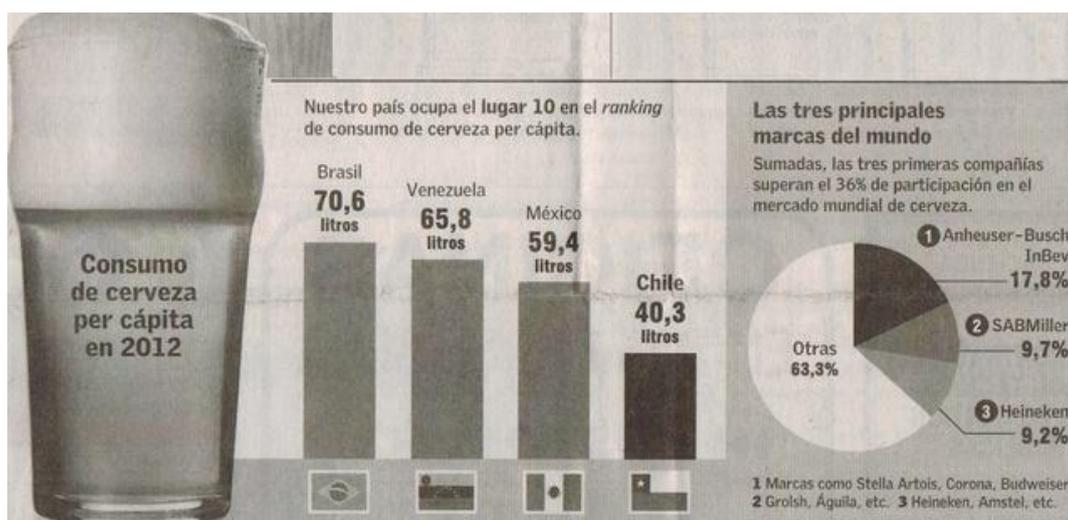


Source: Belgium Beer Gulden Draak (Jumbo Supermarket)

## 8. PRODUCT POTENTIAL

### 8.1 MARKET DIVISION AND CONSUMPTION IN RELATION TO OTHER ALCOHOLIC BEVERAGES

Broadly speaking, the Chilean beer market is monopolized by CCU (with more than 80% market share, most famous brands Cristal, Escudo, Heineken) and Cervecería Chile S.A. (with more than 14% market share, most famous brands Becker and Stella Artois).



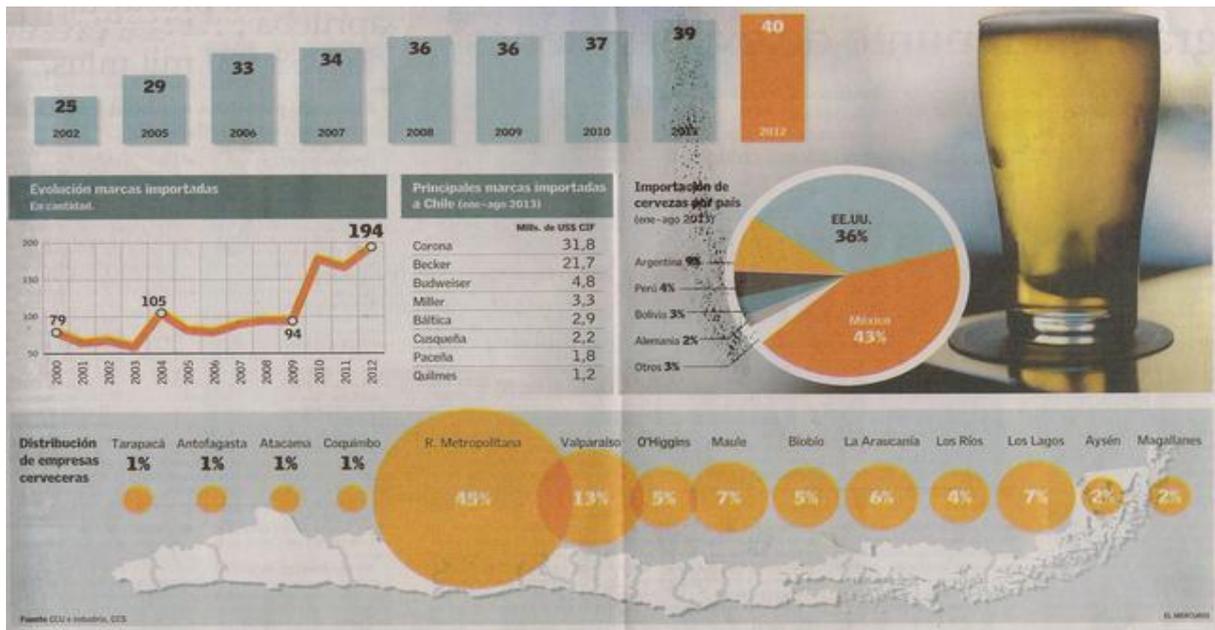
Source: Newspaper El Mercurio 13.10.2013

Please find below graphic, with the most consumed beer brands in Chili:



Source: Newspaper El Mercurio 13.10.2013

The national beer consumption per capita almost doubled in ten years (2002 – 2012). Most beer breweries are centralized in Santiago MP/Valparaiso. The beer market is also a more and more diversified market: up to 370 brands are sold in Chili. Below in the graphic you will find an overview of Consumption per capita evolution, Imported brands evolution, Main imported brands, Beer origin imports per country and Distribution of breweries in the country and per region).



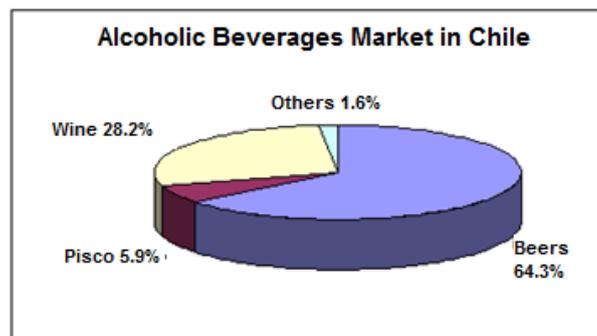
Source: Newspaper El Mercurio 25.12.2013

Foreign beer imports volume has increased 970% between 2005 and 2012, reaching a total number of 107 million liters of imported beer. Consumers have evolved in their preferences and value the (imported) beer quality. From the total 370 brands, 194 are imported brands. The permanent growth of this (new) market has generated a new commercial channel that before was non-existent. Beer tasting fairs (see infra) and Food Pairing classes with beer gain more and more importance in Chile.

'New zero tolerance drink driving law implemented in March 2012 (Decree Law 20580), modifies the legal limits of blood alcohol concentration for conductors of motorized vehicles and increases penalties for driving under the influence of alcohol, narcotics or psychotropic substances. There is no alcohol tolerance anymore and heavy fines are possible with 0.3g/L while before the tolerance was set at 0.5g/L. The enactment of the 'Zero Tolerance Law' has resulted in a reduction of consumption of alcoholic beverages in restaurants/pubs (especially during festivities), but increased alcohol consumption at homes; as well consumption of premium and craft beers increased (source: [www.bcn.cl/](http://www.bcn.cl/)). Regarding a survey carried out by the 'Asociación de Productores de Cerveza de Chile (ACECHI)' ([www.acechi.cl](http://www.acechi.cl)), the most favourite place of beer consumption in Chile is in the houses, followed by bars/pubs and restaurants.



However, of all alcoholic beverages, beer is by far most important sold alcoholic beverage (64,3% market share (volume) of all alcoholic beverages) (2007) and this participation is increasing every year (see graphic below). After soft drinks, beer is the most consumed beverage in Chili. Also included a graphic ‘Canasta de Bebidas Alcohólicas’ which illustrates market share of sales of alcoholic beverages in supermarkets. When making expenses in alcoholic beverages in supermarkets, Chileans tend to spend most of their money in beer. When spending 100 CLP in alcoholic beverages, 47,8 CLP will be spent in beer, followed by 28,7 CLP in wine, far bigger expenses than in the remaining alcoholic beverages (see graphic below). Beer is considered most ‘appropriate’ beverage for occasions such as meals, friends gatherings and asado’s, much more appropriate than other alcoholic beverages such as whiskey, vodka, etc. Also because one liter of beer or wine is much cheaper, hence more accessible for common public than other more expensive ‘spirits’. In volume beer (70,5%) and wine (21,8%) represented 92,3% of the volume of all consumed alcoholic beverages (January, 2013 – September, 2013). In value beer (47,8%) and wine (28,7 %) represented 76,5 % of total expenditure in alcoholic beverages. The year before (2012) value of beer represented 47% and volume 71,8%. The decrease of volume and increase of value might explain the growing segment of ‘premium beers’.



Source: [www.ine.cl](http://www.ine.cl)

# Casi la mitad del gasto que hacen los chilenos en bebidas alcohólicas se destina a cerveza

MARÍA JOSÉ TAPIA B.

Si bien el paladar del consumidor chileno se ha ido diversificando hacia destilados más costosos, la cerveza y el vino continúan siendo los líderes por excelencia.

Según un estudio elaborado por Nielsen durante el último año móvil a septiembre en supermercados, un 47,8% del total del gasto realizado por los chilenos en la compra de las principales bebidas alcohólicas correspondió a cervezas. Le siguió el vino con un 28,7%. Es decir, de \$100 que gastó un consumidor en los productos más demandados, \$76,5 se destinaron solo a ambos bebestibles.

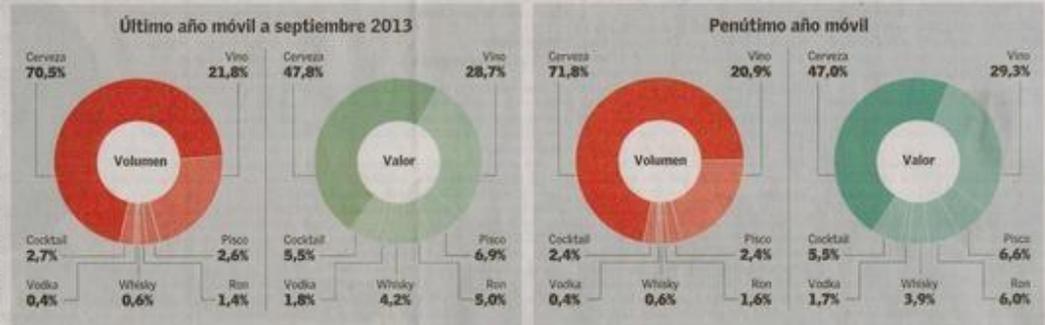
Aún más, en volumen el aporte del líquido de cebada fue todavía mayor: 70,5%. "Estas categorías están más arraigadas a nivel nacional y tienen más ocasiones de consumo —almuerzos, asados, junta con amigos— que el resto de las bebidas alcohólicas, que son relativamente nuevas y están recién llegando a más hogares como el vodka y el whisky", asegura el gerente de cuentas en Nielsen Chile, Cristian Balbontín. "Además, el precio promedio de un litro de cerveza o vino hace que sean mucho más accesibles que los spirits [licores]", añade.

Actualmente, la cerveza es el producto más consumido en Chile, con 40 litros per cápita. La mayor oferta proveniente de productos premium y artesanales ha hecho que más personas comiencen a adquirirlo, precisan en el sector. De hecho, entre el último y penúltimo año móvil, si bien el peso de la cerveza dentro del total bajó en volumen —de

71,8% a 70,5%—, subió en valor —de 47% a 47,8%—. Esto, explicado principalmente por el mayor precio que tienen las marcas no tradicionales.

## Canasta de principales bebidas alcohólicas en Chile

Peso de los productos. Venta en supermercados. En porcentaje.



Fuente: Canastas Nielsen-Canal Supermercado

EL MERCURIO

71,8% a 70,5%—, subió en valor —de 47% a 47,8%—. Esto, explicado principalmente por el mayor precio que tienen las marcas no tradicionales.

La tercera bebida alcohólica más demandada por los chilenos, correspondió al pisco. En volumen alcanzó un 2,6% del total, mientras que en valor llegó al 6,9%. "Esto demuestra el resultado que ha tenido la apuesta del sector, en cuanto a elaborar y comercializar productos de mayor calidad y valor, sacrificando,

si es necesario, el volumen", explica un empresario del sector.

El ron, en tanto, ha ido perdiendo injerencia. Si en 2012, aportaba un 6% en cantidad y un 1,6% en monto, en 2013 bajó a 5% y 1,4%, respectivamente. En el mercado concuerdan en que este descenso viene evidenciándose desde 2012, primero a raíz de la Ley Tolerancia Cero que hizo que muchos consumidores migraran a la cerveza, y segundo por el repunte y premiumización que ha alcanzado

el pisco, además del ingreso de nuevos bebestibles, aumentando la oferta.

### El peso de los licores

Aunque han entrado con fuerza, los destilados están lejos de tener una injerencia relevante dentro de las preferencias de los chilenos. De hecho, mientras la venta de la canasta completa de bebidas alcohólicas comercializadas en supermercados creció 5,5% entre el último año móvil a

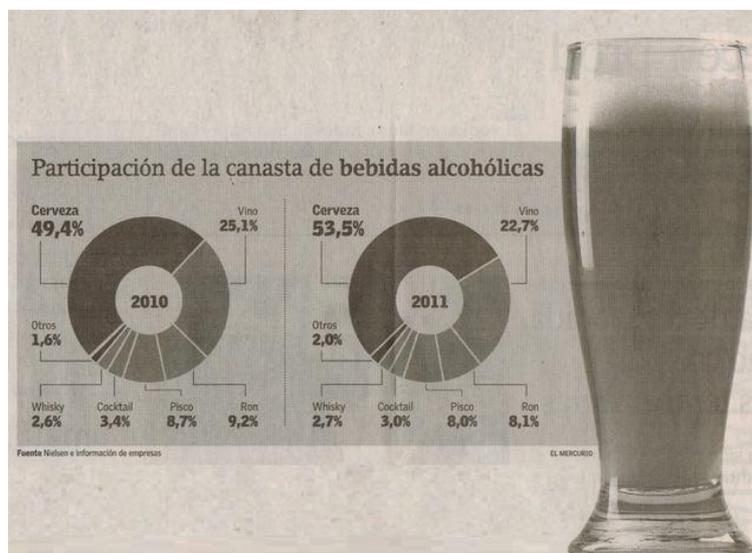
septiembre versus el anterior, el portafolio de spirits solamente se elevó 4,6%, señalan en Nielsen. "Si bien categorías como whisky, pisco y vodka muestran crecimiento sobre la canasta, el ron no muestra una tan buena performance, frenando el crecimiento de spirits", explica Balbontín.

Actualmente, el whisky aporta un 0,6% del volumen comercializado en supermercados. En valor, en tanto, su peso sube a 4,2%. El vodka, a su vez, repre-

senta un 1,8% en monto y 0,4% en cantidad.

"Sin duda, el segmento spirits tiene aún mucho espacio para seguir creciendo, dado que todavía posee bajas tasas de penetración en comparación con las categorías de vinos y cervezas", explican en Nielsen. Agregan que, pese a lo anterior, estas categorías se han vuelto sumamente competitivas en el último tiempo, con aumento en sus niveles de innovación y ocasiones de consumo.

Source: Newspaper El Mercurio 17.02.2014



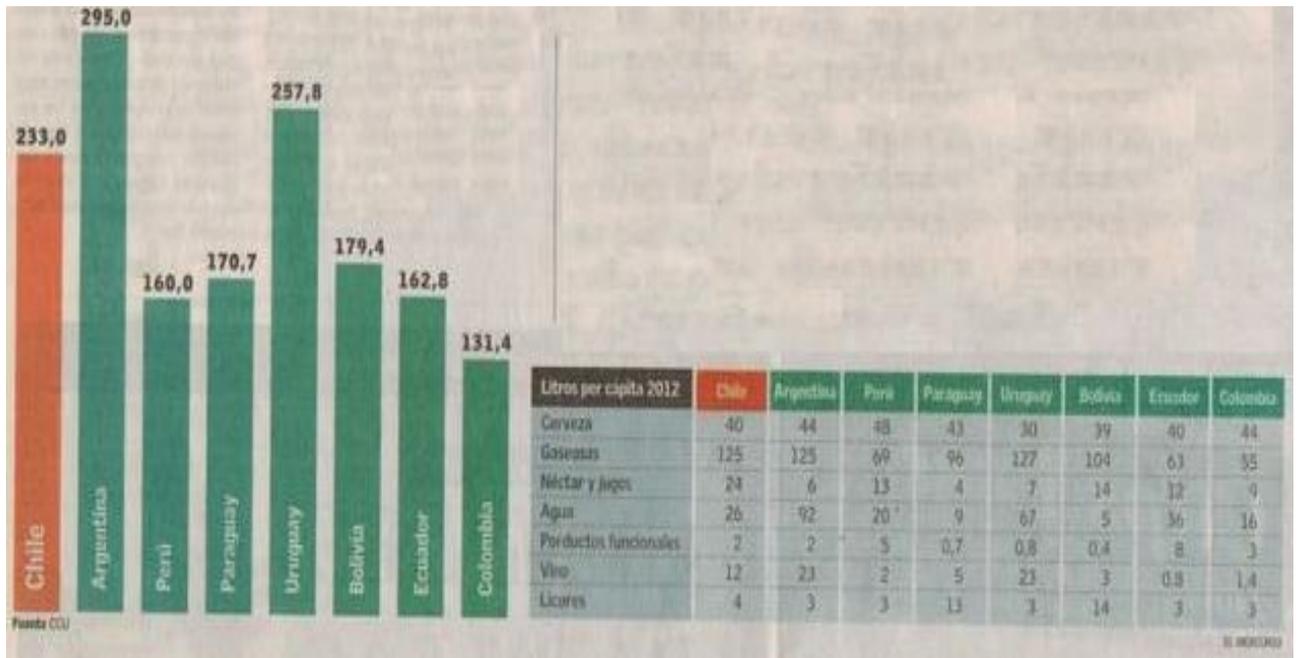
Fuente Nielsen e información de empresas

EL MERCURIO

Source: El Mercurio 02.04.2012

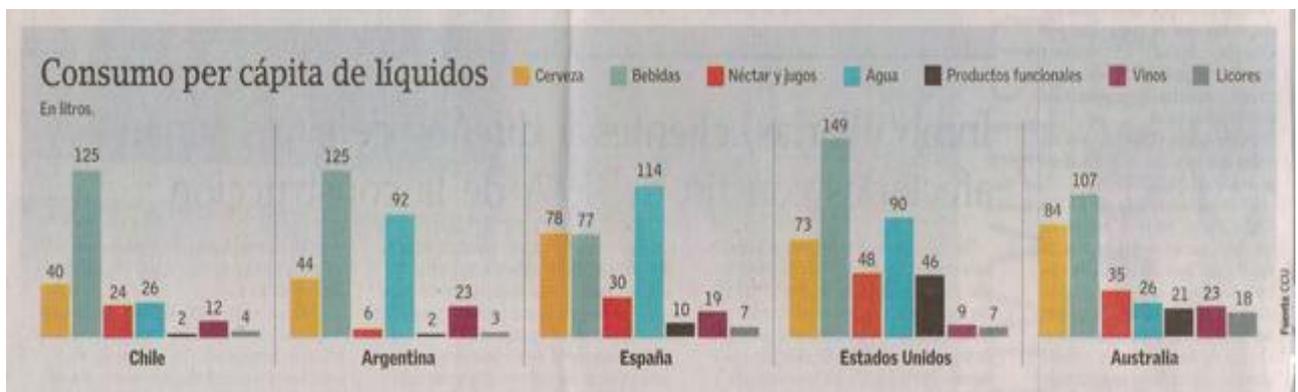
The per capita consumption in Chile is approximately 40 liters per capita, far below the main consumers in the region, the Venezuelians, with 93.5 liters per capita consumption. The world's largest consumers, Czech Republicans, reached a 167.5 liters per capita (2011). For more (comparative) information of beer consumption/capita in region see graphic below.

Chile is also one of the leading countries in the region for consumption of beverages; 233 liters/capita (2012).



Source: Newspaper El Mercurio 27.03.2013

Consumption per capita of beverages:



Source: Newspaper El Mercurio 19.12.2013

Graphic shows that the alcoholic beverage mostly consumed in the country is beer (orange color)

A survey carried out recently by Euromonitor International and published by the economic Chilean newspaper, Estrategia ([www.estrategia.cl/](http://www.estrategia.cl/)) shows us that Chilean beer consumption/capita increased 37% in five years, 60% in the last decade (2002 – 2012).

## Consumo Per Cápita de Cerveza Ha Crecido 65% en Última Década

Un mercado con más opciones y consumidores más curiosos", así lo describe el analista de investigación de Euromonitor International, David Mackinson. "Hace 10 años, la marca Cristal de CCU controlaba más de 2/3 del mercado, ahora en 2013 esa marca representa la mitad de ese espacio, que actualmente es ocupado por Escudo, otra marca de CCU que está creciendo fuertemente, como también Heineken, Stella Artois, Becker y Corona", detalla.

Es que se calcula que en Chile se consumen 200 millones de litros más de cerveza que hace diez años. Esto se debería a las fuertes transformaciones del mercado, incorporándose una gran variedad de importaciones, cervezas artesanales e incluso, sin alcohol.

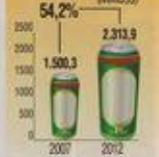
Según declaraciones que dio a ESTRATEGIA el subgerente de Marketing de Marcas Nacionales de CCU Chile, Luis Eduardo Nieto, el volumen total del mercado de las cervezas se ha duplicado

durante los últimos 10 años. "El consumo per cápita se ha disparado, aumentando aproximadamente un 65% durante dicho periodo y hoy llega a los 40 litros por persona al año", manifiesta Nieto.

De este modo, "el consumidor chileno de hoy es mucho más experimentado que hace cinco años. Respecto a los principales canales de venta, lideran los Almacenes y Botillerías, seguido por Supermercados y luego por Restaurantes y/o Fuentes de Soda.

Respecto a los principales canales de venta, lideran los Almacenes y Botillerías, seguido por Supermercados y luego por Restaurantes y/o Fuentes de Soda.

### Crecimiento Ventas Totales



### Crecimiento Per Cápita

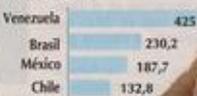


## Cervezas



### Gasto Per Cápita

(En US\$, 2012)



### Mercado Total

(En MMUS\$, 2012)



Fuente: Euromonitor International



Source: Newspaper La Estrategia 10.02.2014

Nowadays 38.5% of the population consumes beer on a regular basis. This increase might be explained due to the introduction of a new segment of 'Premium beers', such as e.g. stout and pale ale. Most small brewers in Chile - even very small - are specialized in the production of this type of beer. The survey indicates a close to the two-digit growth in this segment of beers. These type of beers only represent between 1% and 1,5% of the beer consumption so there is a big potential of growth in this segment of beerconsumption.

## Industria también aumentará su oferta de productos: Productores de cervezas artesanales proyectan crecer a tasas de dos dígitos este año

Cuello Negro prevé aumentar en 11% sus ventas y Szot en torno al 40%. Del Puerto y Guayacán estiman incrementos de 50%.

M. EUGENIA FERNÁNDEZ

Una industria que todavía tiene un participación mínima de mercado —de entre 1% y 1,5%—, pero donde hay mucho espacio para crecer. Ese es el consenso que tienen diversos productores de cerveza artesanal.

"El gran crecimiento se ve en el segmento premium. Pero no nos podemos engañar, las cervezas artesanales abarcan un porcentaje muy chico de este aumento", explica Andrés Toro, gerente general de cerveza Guayacán, fábrica ubicada en la Región de Coquimbo.

Con esta postura coincide Kevin Szot, creador de la cerveza que lleva su apellido. "El problema de la cerveza artesanal chilena no es hacer frente a la demanda, sino subir las ventas. La participación de mercado de la cerveza artesanal es mínima", asegura el empresario.

A nivel de proyecciones, la mayoría coincide en que crecerán a tasas de dos dígitos en 2014. Andrés Arancibia, uno de los socios de Cerveza del Puerto —ciudad de Valparaíso— proyecta un alza en la facturación de 11%, que en el caso de Szot alcanzaría el 40%.

Cristián Olivares, dueño de la cerveza Cuello Negro, de Valdivia, prevé que su facturación se elevará 50% este año, el mismo incremento que esperan alcanzar en Guayacán.

En la industria identifican, eso sí, que hay dos realidades distintas: las "artesanales-artesanales" y las "artesanales-industriales", como Kurstmann o Kross. Estas últimas vendieron el 40% de su propiedad a CCU y Concha y Toro, respectivamente.

Para este año, Cuello Negro pretende invertir en una línea de embotellado por US\$ 175 mil. "Somos productores de cerveza en barril más que cerveza en botellas y tenemos una demanda insatisfecha para este segmento", aclara Olivares.

Lanzar un nuevo estilo de cerveza son los planes que tiene en mente Del Puerto. Arancibia asegura que se trataría de un producto en línea con los estilos clásicos ingleses o alemanes.

Por su parte, Guayacán también prepara el lanzamiento de un nuevo producto: una bebida sin alcohol. "Se trata de una bebida premium absolutamente natural que hemos desarrollado a base de infusiones florales. Son infusiones de tres tipos de flores gasificadas y endulzadas con azúcar y stevia", comentó Toro.

En tanto, en Szot instalarán un restaurante en la cervecería. "Nuestro enfoque será desarrollar este concepto en el local como destino turístico familiar, junto con fomentar más eventos corporativos dentro de nuestro espacio", explicó Szot.

Agrega que si bien buscan enfocarse en el mercado local, también se encuentran negociando su primera exportación a Japón.

**La industria de la cervecería artesanal la veo fantástica, un rubro donde está todo por hacerse y el público pide calidad".**  
CRISTIÁN OLIVARES  
GERENTE DE CERVEZA CUELLO NEGRO

**La cerveza artesanal en Chile todavía no existe. La participación de las artesanales relevantes es mínima".**  
KEVIN SZOT  
DUEÑO DE CERVEZA SZOT

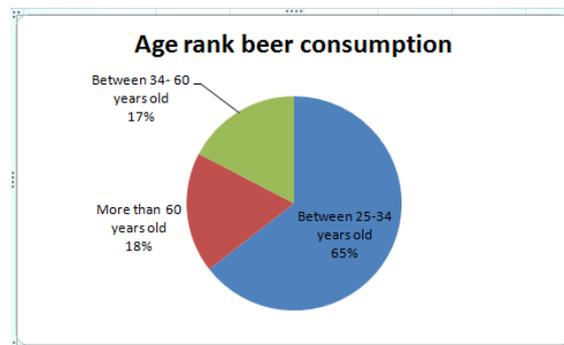
**Es una industria que está creciendo tanto en Chile como en otros países de Latinoamérica y Estados Unidos".**  
ANDRÉS TORO  
GERENTE GENERAL DE GUAYACÁN

**La demanda de este tipo de cervezas va en aumento pero a una velocidad menor que años atrás".**  
ANDRÉS ARANCIBIA  
SOCIOS DE CERVEZA DEL PUERTO

El consumo per cápita de cerveza en Chile año a año está en alrededor de 40 litros, según actores del sector.

Source: Newspaper El Mercurio 18.02.2014

According to figures from Ipsos, today 38.5% of the Chilean population drinks beer on a regular basis. 50.95 % of all men and 26.89 % of all women are considered regular beer consumers. As shown below, the age category of 25 to 34 years old is representing the most important beer consumer category (64,43 % of this age category reports drinking beer on a regular basis), this in contrast to those over 60 years (only 18.26 % of this category reports drinking beer on a regular basis).



Source: Taken from [www.ipsos.cl](http://www.ipsos.cl)

## 9. NEW TRENDS IN CHILEAN BEERMARKET

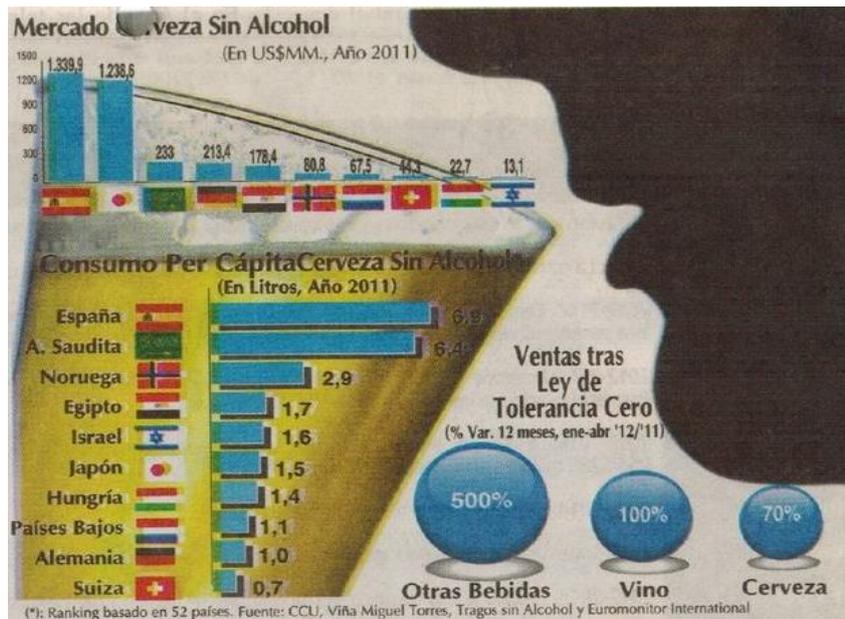
A more developed Chilean consumer taste forced local breweries to innovate further to create new kinds of beers. The Chilean consumer has become more sophisticated in recent years. As a result of continued economic growth, middle income consumers are requiring more elaborated complex beers with extra value.

It's noteworthy that in the past the beer market was strongly dominated by local brands (CCU in 1995 had 86.1% of market share and by the end of 2013 decreased to 77.5%), but in recent years, the imported 'premium' beer sector has been growing. Chilean beer consumers are sensible towards new beertrends from Europe. Nowadays, the Chilean customer is a more informed buyer, more globalized (has travelled more than before) and more demanding in his tastes, and has more money to spend than before.

A consequence of the "Zero Tolerance Law", implemented in March 2012 (Decree Law 20580), is a sustainable growth of the 'premium' beer sector and in fact as seen in below figure in Chile, this is a leading sector compared to other countries of Latin America. Non-Alcoholic Beer consumption also increased almost 70% during the last year, probably due to this law.



Source: Newspaper DF



Source: El Mercurio

Fruit beers are also highly appreciated by female consumers. Belgian fruit beers cannot be found anymore in supermarkets due to the high demand therefor. As well one of the biggest importers (Collins & Collins) is still looking to import fruit and non-alcoholic (canned) beers, because there is a high demand for this kind of product in the country.

## 10. GREAT RECOGNITION OF BELGIAN BEER IN CHILE

### GUIA DE LA CERVEZA 2014 (PASCUAL IBÁÑEZ)

Top ten ranked beers

No	Score	Name	Country/Type
1°	4,85	Mikkeller Mexas Ranger	Denmark / Speciality Beer
2°	4,8	Hardcore IPA	Scotland/ India Pale Ale
3°	4,75	Caudillo Imperial Pale Ale	Chile/ India Pale Ale
4°	4,75	Mikkeller Beer Hop Breakfast	Denmark / Stout
5°	4,75	Rothhammer Politik Kills	Chile/ Strong Lager
6°	4,73	Delirium Tremens	Belgium/ Strong Ale
7°	4,73	Paradox Isle of Arran	Scotland/ Stout
8°	4,72	Granizo IRA	Chile/ Strong Ale
9°	4,72	KAF Wet Hop	Chile/ Speciality Beer
10°	4,72	Rochefort 8	Belgium/ Trapenses

Source: [www.beergeeks.cl/wordpress/?p=5739](http://www.beergeeks.cl/wordpress/?p=5739)

## Top ranked beers by style (innovative aspect, fruit aspect,...)

<b>Winners by style</b>	
1. De Abadía (Abbaye, Abbey Beer)	: St Bernardus- Tripel (Belgium)
2. Ales Negras y Oscuras (Black and Dark Ale)	: Del Duende Negra (Chile)
3. Amber y/o Red Ale	: Altamira Amber Ale (Chile)
4. Barley Wine	: Vaguada Costera Barley Wine (Chile)
5. Bière de Garde	: CH'TI Ambrée (France)
6. Bitter Britanicas (British Ale)	: Fuller's ESB (UK)
7. Black IPA	: Granizo Tue Tue Imperial Black IPA (Chile)
8. Blonde y Golden Ale	: Cooper Blonde Ale (Chile)
9. Bock / DoppelBock / Maibock / Heller Bock	: Rogue Dead Guy Ale (USA)
10. Brown ale	: Quebrada Brown Ale (Chile)
11. Cream Ale	: La Comarca Cream Ale (Chile)
12. Especialidades (Speciality Beer)	: Mikkeller Mexas Ranger (Denmark)
13. Frutas (Fruit Beer)	: KAF Blueberry Pale Ale (Chile)
14. India Pale Ale	: BrewDog Hardcore IPA (Scotland)
15. Strong Lager	: Rothhammer Politik Kills (Chile)
16. Lager Negras (Schwarzbier)	: Köstritzer Schwarzbier (Germany)
17. Lager Doradas / Export-Dormund / Muchner Helle	: Granizo Bohemian Lager (Chile)
18. Pale Ale	: Szot Pale Ale (Chile)
19. Pilsner	: Bühler Pilsner (Chile)
20. Porter	: Cassuni Porter (Chile)
21. Saison	: Kudell Dead Harvest (Chile)
22. Scotch y Scottish Ale	: Kudell Scotch Ale (Chile)
23. Stout	: Mikkeller Beer Hop Breakfast (Denmark)
24. Strong Ale. Ales Fuertes Belgas y Británicas	: Delirium Tremens (Belgium)
25. Trapenses	: Rochefort 8 (Belgium)
26. Trigo Doradas (Hefeweizen-Weissbier / Witbier)	: Hoegaarden (Belgium)
27. Trigo Oscuras (Dunkelweizen / Wrizenbock)	: Kolbach Weizenbock (Chile)

Source: [www.beergeeks.cl/wordpress/?p=5739](http://www.beergeeks.cl/wordpress/?p=5739)

## Las más destacadas

Cervezas con puntuación igual o mayor a los 4,70 puntos

Nº	PTOS	MARCA	ORIGEN	PAÍS	ALCOHOL	VALOR
1	★ 4,85	Mikkeller Texas Ranger	Copenhague	Dinamarca	6,6°	\$4.000
2	★ 4,80	Hardcore IPA (Explicit Imperial Ale)	Fraserburgh	Escocia (R.U.)	9,2°	\$ 3.900
3	4,75	Caudillo India Pate Ale	Rancagua	Chile	8,3°	\$ 1.090
4	★ 4,75	Mikkeller Beer Hop Breakfast	Copenhague	Dinamarca	7,5°	\$ 4.300
5	★ 4,75	Rothhammer Politik Kills	Santiago	Chile	9°	\$ 1.790
6	★ 4,73	Delirium Tremens	Melle	Bélgica	8,5°	\$ 1.990
7	4,73	Paradox Isle of Arran	Fraserburgh	Escocia (R.U.)	15°	\$ 9.900
8	4,72	Granizo Indian Red A.	Olmué	Chile	7°	\$ 2.000
9	4,72	KAF Wet Hop	Temuco	Chile	4,5°	\$ 3.000
10	★ 4,72	Rochefort 8	Rochefort	Bélgica	9,2°	\$2.200
11	4,72	Rothhammer Brutal Hops IPA	Santiago	Chile	7,2°	\$ 1.490
12	4,72	Ruberg Russian Imperial Stout	Quilpué	Chile	9°	\$ 1.347
13	4,70	Bühler Pilsen	Ercilla	Chile	4,8°	\$1.000
14	4,70	Cuello Negro Foreign Extra Stout	Fanegas, Vald.	Chile	8°	\$1.500
15	★ 4,70	Granizo Tue tue Imperial Black IPA	Olmué	Chile	10,5°	\$ 7.500
16	4,70	Gulden Draak	Ertvelde	Bélgica	10,5°	\$ 1.866
17	4,70	KAF IPA	Temuco	Chile	6°	\$ 1.500
18	4,70	Kross 3 Gringos Porter	Curacavi	Chile	6°	\$ 1.390
19	4,70	La Trappe Dubbel	Koningshoeven	Holanda	7°	\$ 1.849
20	4,70	Mikkeller Crooked Moon Tattoo	Copenhague	Dinamarca	5,6°	\$ 4.000
21	4,70	Punk IPA	Fraserburgh	Escocia (R.U.)	5,6°	\$ 2.990
22	4,70	Szot Stout	Talagante	Chile	5,8°	\$ 1.290
23	★ 4,70	Vaguada Costera Barley Wine	San Antonio	Chile	8,5°	\$ 2.000

★ 1º en su estilo o grupo

## Ranking por estilo o grupo

Cervezas con una puntuación por sobre los 4,0 puntos

Nº	PTOS	MARCA	ORIGEN	PAÍS	ALCOHOL	VALOR
<b>DE ABADÍA (ABBAYE, ABBEY BEER). TIPO ABADÍA</b>						
1º	4,65	St Bernardus Tripel	Watou	Bélgica	8º	\$ 1.869
2º	4,62	Maredsous Tripel	Puurs	Bélgica	10º	\$ 1.900
3º	4,60	Mikkeller Belgian Tripel	Lochristi	Bélgica	9º	\$ 3.000
<b>ALE NEGRAS Y OSCURAS (BLACK AND DARK ALE)</b>						
1º	4,25	Del Duende Negra	Camino a Niebla	Chile	6º	\$ 1.300
2º	4,10	Brugge Negra de Flandes	Recoleta, Stgo.	Chile	9º	\$ 1.800
<b>AMBER Y/O RED ALE</b>						
1º	4,50	Altamira Amber Ale	Q. Normal, Stgo.	Chile	5,3º	\$ 1.990
2º	4,35	Rogue St Rogue Red Ale	Newport	EE.UU.	5,2º	\$ 2.900
3º	4,30	Baron Copper	Vilña del Mar	Chile	4,5º	\$ 1.290
<b>BARLEY WINE</b>						
1º	4,70	Vaguada Costera Barley Wine	San Antonio	Chile	8,5º	\$ 2.000
2º	4,65	Rothhammer Cosmos Barley Wine	Santiago	Chile	9º	\$ 1.490
3º	4,25	Prost Barley Wine	Santiago	Chile	9º	\$ 1.450
<b>BIÈRE DE GARDE</b>						
1º	4,35	CH`TI Ambrée	Bénifontaine	Francia	5,9º	\$ 2.000
2º	4,30	CH`TI Blonde	Bénifontaine	Francia	6,4º	\$ 2.000
3º	4,25	CH`TI Triple	Bénifontaine	Francia	7,5º	\$ 2.200
<b>BITTER BRITÁNICAS (BRITISH ALE)</b>						
1º	4,50	Fuller's ESB	Londres	Reino Unido	5,9º	\$ 1.559
2º	4,30	XV Quince British Bitter	Arica	Chile	5º	\$ 1.350
3º	4,25	Shepherd Bishops Fingers	Faversham	Reino Unido	5,4º	\$ 2.700
<b>BLACK IPA</b>						
1º	4,70	Granizo Tue Tue Imperial Black IPA	Dimué	Chile	10,5º	\$ 7.500
2º	4,25	Kudell Oktopus Ink Black IPA	Q. Normal, Stgo.	Chile	8º	\$ 1.990
<b>BLONDE Y GOLDEN ALE, ALE RUBIAS, HELLS ALE, SPARKLING ALE</b>						
1º	4,35	Copper Blonde Ale	Rancagua	Chile	5,2º	\$ 1.100
2º	4,30	Leyenda Golden Ale	Nuñoa, Stgo.	Chile	4,4º	\$ 990
3º	4,25	Guayacán Golden Ale	Diaguitas	Chile	5º	\$ 1.190
<b>BOCK, DOPPELBOCK, MAIBOCK/HELLER BOCK</b>						
1º	4,35	Rogue Dead Guy Ale	Newport	EE.UU.	6,5º	\$ 3.500
2º	4,30	Kross Maibock	Curacaví	Chile	6,5º	\$ 1.100
3º	4,25	Austral Torres del Paine	Punta Arenas	Chile	6,1º	\$ 1.699

Nº PTOS	MARCA	ORIGEN	PAÍS	ALCOHOL	VALOR
<b>BROWN ALE</b>					
1ª	4,25	Quebrada Brown Ale	Curacaví	Chile	4,5ª \$ 1.400
2ª	4,10	Rogue Hazelnut Brown Nectar	Newport	EE.UU.	5,6ª \$ 3.200
3ª	4,00	Soma BrownAle	San Bernardo	Chile	5,2ª \$ 1.290
<b>CREAM ALE</b>					
1ª	4,25	La Comarca Cream Ale	Peñaflor	Chile	5ª \$ 2.600
<b>ESPECIALIDADES (SPECIALITY BEER)</b>					
1ª	4,85	Mikkeller Texas Ranger	Copenhague	Dinamarca	4,6ª \$ 4.000
2ª	4,72	KAF Wet Hop	Temuco	Chile	4,5ª \$ 3.000
3ª	4,70	Kross 3 Gringos Porter	Curacaví	Chile	6ª \$ 1.390
<b>FRUTAS (FRUIT BEER)</b>					
1ª	4,25	KAF Blueberry Pale Ale	Temuco	Chile	5,5ª \$ 2.000
2ª	4,15	Crater Weizen Frambuesa	Villarrica	Chile	5,6ª \$ 2.000
3ª	4,10	Bühler Framboise	Ercilla	Chile	4,5ª \$ 1.150
<b>INDIAN PALE ALE</b>					
1ª	4,80	Hardcore IPA (Explicit Imperial Ale)	Fraserburgh	Escocia (R.U.)	9,2ª \$ 3.900
2ª	4,75	Caudillo India Pale Ale	Rancagua	Chile	8,5ª \$ 1.090
3ª	4,72	Rothhammer Brutal Hops IPA	Santiago	Chile	7,2ª \$ 1.490
<b>LAGER FUERTES (STRONG LAGER)</b>					
1ª	4,75	Rothhammer Politik Kills	Santiago	Chile	9ª \$ 1.790
2ª	4,25	Grassau Waimapu Lager	Villarrica	Chile	6,5ª \$ 2.590
3ª	4,10	Alhambra 1925	Granada	España	6,4ª \$ 939
<b>LAGER OSCURAS (SCHWARZBIER)</b>					
1ª	4,25	Köstritzer Schwarzbier	Bad Köstritz	Alemania	4,9ª \$ 999
<b>LAGER DORADAS, EXPORT-DÖRMUND, MÜNCHNER HELLER</b>					
1ª	4,25	Granizo Bohemian Lager	Olmüt	Chile	5ª \$ 1.700
2ª	4,15	Grassau Lager	Villarrica	Chile	5,5ª \$ 980
3ª	4,10	Kunstmann Lager Sin Filtrar	Valdivia	Chile	5,8ª \$ 1.690
<b>PALE ALE</b>					
1ª	4,40	Szol Pale Ale	Talagante	Chile	5,8ª \$ 1.290
2ª	4,35	Dead Pony Club American Pale Ale	Fraserburgh	Escocia (R.U.)	3,8ª \$ 2.990
3ª	4,30	Tübinger Pale Ale	San Bernardo	Chile	4,5ª \$ 990

Nº PTOS	MARCA	ORIGEN	PAÍS	ALCOHOL	VALOR
<b>PILSENER</b>					
1ª	4,70	Bühler Pilsen	Ercilla	Chile	5,2ª \$ 1.000
2ª	4,35	Bio-Bier Pilsener	Pinto	Chile	5ª \$ 1.700
3ª	4,30	Kross Pilsner	Curacaví	Chile	5,1ª \$ 1.100
<b>PORTER</b>					
1ª	4,60	Cassini Porter	Temuco	Chile	6ª \$ 1.300
2ª	4,35	Fuller's London Porter	Londres	Reino Unido	5,4ª \$ 1.199
3ª	4,30	Petermann Piedras Negras	Huilo Huilo	Chile	6,5ª \$ 1.600
<b>NAISON</b>					
1ª	4,50	Kudeli Dead Harvest	Q. Normal, Stgo.	Chile	7ª \$ 2.000
<b>SCOTCH Y SCOTTISH ALE</b>					
1ª	4,25	Kudeli Scotch Ale	Q. Normal, Stgo.	Chile	7ª \$ 1.300
2ª	4,15	Witek Alerce Scottish Ale	Santiago	Chile	5,5ª \$ 1.100
3ª	4,10	Greiscof Scottish Ale	Quillota	Chile	5,1ª \$ 1.300
<b>STOUT</b>					
1ª	4,75	Mikkeller Beer Hop Breakfast	Copenhague	Dinamarca	7,5ª \$ 4.300
2ª	4,73	Paradox Isle of Arran	Fraserburgh	Reino Unido	15ª \$ 9.900
3ª	4,72	Rüberg Russian Imperial Stout	Quilpué	Chile	9ª \$ 1.347
<b>STRONG ALE, ALE FUERTES BELGAS Y BRITÁNICAS</b>					
1ª	4,73	Delirium Tremens	Melle	Bélgica	6,5ª \$ 1.990
2ª	4,72	Granizo Indian Red Ale	Olmüt	Chile	7ª \$ 2.000
3ª	4,70	Gouden Draak	Ertvelde	Bélgica	10,5ª \$ 1.866
<b>TRAPENSES (TRAPPIST)</b>					
1ª	4,72	Rochefort 8	Rochefort	Bélgica	9,2ª \$ 2.200
2ª	4,70	La Trappe Dubbel	Koningshoeven	Holanda	7ª \$ 1.849
3ª	4,50	La Trappe Quadrupel	Koningshoeven	Holanda	10ª \$ 1.990
<b>TRIGO DORADAS (HEFE WEIZEN-WEISSBIER, KRISTALWEIZEN, WITBIER)</b>					
1ª	4,35	Hoegaarden	Hoegaarden	Bélgica	5ª \$ 999
2ª	4,30	Bio-Bier Weizen	Pinto	Chile	4,9ª \$ 1.700
3ª	4,25	Franziskaner Weissbier	Múnich	Alemania	5ª \$ 1.399
<b>TRIGO OSCURAS (DUNKELWEIZEN, WEIZENBOCK)</b>					
1ª	4,50	Kelbach Weizenbock	San Bernardo	Chile	6,5ª \$ 1.500
2ª	4,30	Erdinger Pikantus	Erding	Alemania	7,3ª \$ 1.990
3ª	4,25	Trog Weizenbock	Peñaflor	Chile	5,5ª \$ 2.600

Source: Guía de la Cerveza en Chile 2014, Pascual Ibáñez

## 11. BEER IMPORTERS AND OTHERS

### 11.1 BELGIAN BEER DISTRIBUTORS

#### Inversiones Collins and Collins Ltda

General Manager: Paul Collins / [pcollins@importper.cl](mailto:pcollins@importper.cl)

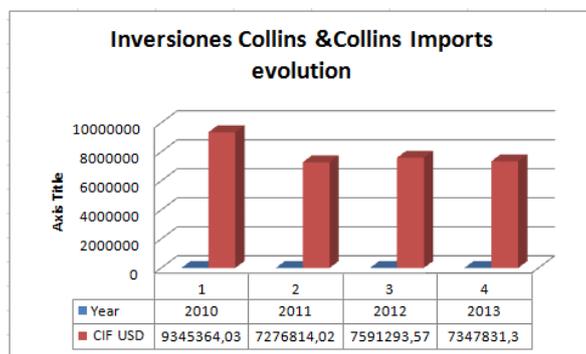
Import Manager: Claudia Marques/ [ventas@bbeer.cl](mailto:ventas@bbeer.cl)

+56 2 28217000/ 28217080 / 9 98406683

[www.bbeer.cl](http://www.bbeer.cl)

Address: Romero 2969 Santiago

Note: Very interested in purchasing fruit canned beers and non-alcoholic ones. Business proposal published in FIT-site.



Source: [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)



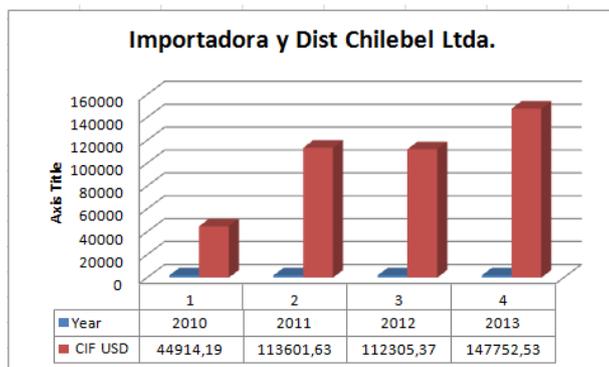
Source: [www.bbeer.cl](http://www.bbeer.cl) (Brands)

#### Importadora y distribuidora Chilebel Ltda

Commercial Manager: Nicolas Poch/ [npoch@chilebel.cl](mailto:npoch@chilebel.cl)

+56 9 88188087

[chilebel.cl](http://chilebel.cl)



Source: [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)



Source: chilebel.cl (Brands)

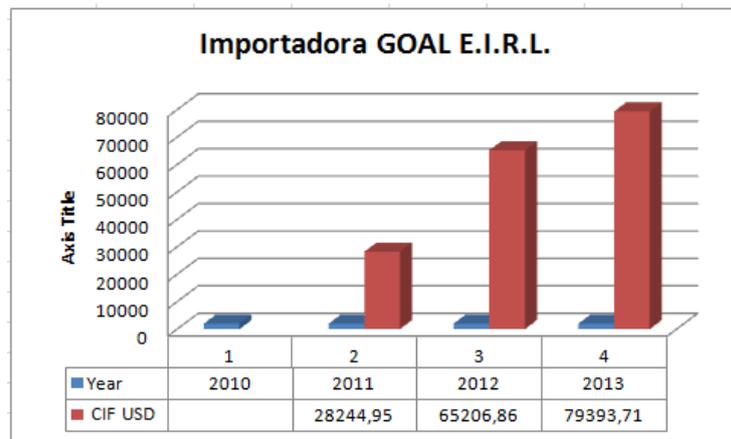
**Goal E.I.R.L**

General Manager: Fernando González/ fgonzalez@goalchile.cl

+56 9 97033642

www.goalchile.cl

Address: Manantiales 9 Concepción



Source: www.checkpoint.cl



Source: [www.goalchile.cl](http://www.goalchile.cl) (Brands)

### Evento Cervecero

General Manager: Juan Acuña/ [acunaj@eventocervecero.cl](mailto:acunaj@eventocervecero.cl)

+56 9 98457180 /

[www.evcer.cl/waterloo.php](http://www.evcer.cl/waterloo.php)



Source: [www.evcer.cl/waterloo.php](http://www.evcer.cl/waterloo.php) (Brands)

CIF USD on 2012 : 16.969,44

Source: [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)

### Pacific Investment S.A./ Kasteelbier Chile

General Manager: Miguel Muñoz/ [mmunoz@globalpacific.cl](mailto:mmunoz@globalpacific.cl)

+56 2 27390163

[www.facebook.com/pages/KasteelbierChile/1423125314588401?id=1423125314588401&sk=info](http://www.facebook.com/pages/KasteelbierChile/1423125314588401?id=1423125314588401&sk=info)

[www.vanhonsebrouck.be/es/kasteelbier-rouge.php](http://www.vanhonsebrouck.be/es/kasteelbier-rouge.php)



CIF USD: 166.549,41 Source: [www.checkpoint.cl](http://www.checkpoint.cl)

(Beer just launched in Dec 2013)

Source: <http://www.vanhonsebrouck.be> (Brands)

## Het Anker/ Pimex Trade

General Manager: Nicolas Stoops/ Roberto Pimentel  
n.stoops@pimextrade.com/ r.pimentel@pimextrade.com  
+56 9 84519145  
www.pimextrade.com



Source: www.pimextrade.com (Brands)  
(Beer to be launched in 2014)

## OTHER IMPORTER

---

### Pibamour Ltda

General Manager: Rodrigo Pastene  
rodrigo.pastene@pibamour.cl  
+56 2 24834400  
www.pibamour.com/productos/cervezas/  
Address: Jorge Hirmas 2560, Renca, Santiago  
Note: Very interested in Belgium fruit beers

## 11.2 RETAIL (DIRECT IMPORTS)

### Cencosud Retail S.A.

(Paris, Jumbo and Santa Isabel are part of Cencosud Group)  
Product Manager : Kevin Mackenzie+ Pilar Ariztia  
kevin.mackenzie@cencosud.cl  
pilar.ariztia@cencosud.cl  
+56 2 29590401 anexo 500401  
www.cencosud.com/  
Address: Av. Kennedy 9001, piso 4 , Las Condes, Santiago

### Hipermercados Tottus S.A. (Part of Falabella Group)

Product Manager( Liquids- Liqueurs): Raúl Pérez  
riperez@tottus.cl  
+56 2 28270257  
www.tottus.cl/  
Address: Calle Nataniel Cox 620, Santiago.

### Falabella Retail S.A.

Product Manager (Alcoholic beverages/ Cortinas - Maletas Gourmet): Daniela Aichele  
daichele@Falabella.cl  
+56 2 23818932  
www.falabella.com/  
Address: Calle Rosas 1665, Santiago – Santiago  
Note: Very interested on purchasing beers that include gifts in a product package, e.g.beer glasses.

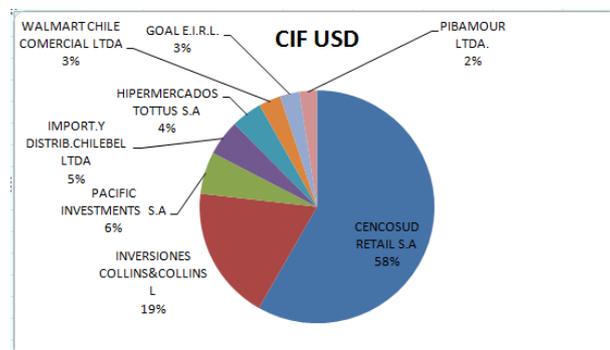
### Supermercados Unimarc

Product Manager: Jean Philippe Cazenave Suazo  
jcazenave@smu.cl  
+56 9 58791404  
+56 2 28187331  
+56 2 28188395  
www.unimarc.cl/  
Address: Avda. Cerro el Plomo, 5680, Piso 12, Las Condes, Santiago

### Walmart Chile Comercial Ltda/DYS

Product Manager (Comprador Liquidos No Alcoholicos y Cervezas): Yosue Rabaji Esteve  
Yosue.Rabaji@wal-mart.com  
Ricardo Riquelme:  
+56 2 22005711  
www.walmartchile.cl/wps/wcm/connect/dys/dys/home  
Address: Av. Eduardo Frei Montalva 8301, Quilicura.

See below graphic summarizing the most important beer importers in Chile



Source: www.checkpoint.cl

## 12. COMMERCIAL EVENTS TO BE CARRIED OUT AND RELATED TO BEER PROMOTION

**Oktoberfest** (Next edition Oct- Nov 2014)

[fiestadelacerveza.cl](http://fiestadelacerveza.cl)

**Bierfest Santiago** (Last edition Jan 2014)

[www.bierfest-santiago.cl](http://www.bierfest-santiago.cl)

**Fiesta de la Cerveza de Lampa** (Last edition Feb 2014)

[www.energyclub.cl/](http://www.energyclub.cl/)

**Fiesta de la Cerveza La Florida 2013** (Last edition April 2013)

[es-la.facebook.com/pages/Fiesta-de-la-Cerveza-La-Florida-2013/513962271970028](https://es-la.facebook.com/pages/Fiesta-de-la-Cerveza-La-Florida-2013/513962271970028)

**Expo Cerveza Viña** (Next edition Feb 2015)

[www.expocervezavina.cl](http://www.expocervezavina.cl)

**Bierfest Kunstmann** (Next edition Jan- Feb 2015)

[www.cerveza-kunstmann.cl](http://www.cerveza-kunstmann.cl)

**Sommer Bierfest Quilpué** (Last edition Feb. 2013)

[www.sommerbierfest.cl](http://www.sommerbierfest.cl)

**Bierfest Buin** (Last edition Feb- March 2014)

[www.bierfestbuin.cl](http://www.bierfestbuin.cl)

**Copa Cervezas America** (Next edition November 2014)

[copacervezasdeamerica.com](http://copacervezasdeamerica.com)

**Chile Beer Cup 2013** (Next edition September 2014)

[www.facebook.com/pages/Chile-Beer-Cup/201649909987180](https://www.facebook.com/pages/Chile-Beer-Cup/201649909987180)

[www.beergeeks.cl/wordpress/?p=2680](http://www.beergeeks.cl/wordpress/?p=2680)

**ValpoBier** (Next edition Jan 2015 )

<http://www.valpobier.cl/>

"Three important Sommeliers select the best beers for winter" (Amongst their top 5 figure Belgian beers)  
 Source: Newspaper Mercurio 29/06/2013

# Tres sommeliers eligen las mejores cervezas de invierno

Con el frío, las de la variedad Ale, de mayor temperatura (se sirven entre ocho y 14 grados Celsius) y sabor, son las líderes.

ANTONIA EYZAGUIRRE A.

No hay una época determinada para tomar cerveza según quienes gustan de ella. Si bien las llamadas rubias —refrescantes y más livianas— son ideales para el verano, también hay variedades que quedan perfectas con el frío. Determinar cuáles son las mejores para cada estación siempre depende del consumidor, pero aquí tres destacados sommeliers hacen sus recomendaciones desde sus respectivos paladares.

Rubias o negras, en copón o en vaso, en el día o en la noche, nada es excluyente. "Cuando

las temperaturas son más bajas, se busca que la cerveza no solo sea una compañía, sino también un abrigo y la temperatura de servicio debe ser más cercana al ambiente (menos en lugares calefaccionados). En primavera y verano, al subir la temperatura ambiente, es más agradable tomar cervezas más livianas y frescas", dice Felipe Pizarro, profesor de la Escuela de Sommeliers.

Por su parte, Pascual Ibáñez, director de la Escuela de los

Sentidos, dice que en la cerveza ocurre lo mismo que en el vino. "El verano nos incita a beber aquellos más pálidos que denotan buena acidez y sean servidos a temperaturas más frías. Ello no implica renegar de tintos más voluminosos a la hora de compartir comidas más contundentes, carnes, cazuelas, determinados tipos de quesos".

Marcelo Pino, elegido el mejor sommelier de Chile según la Academia del rubro, distingue dos tipos de cervezas: las Lager

y las Ale. Las primeras fermentan a bajas temperaturas y su sabor y aroma es más limpio y fresco. Lo ideal es que sean servidas a temperaturas de cinco a nueve grados Celsius. Este tipo de cervezas son secas, lo que las hace ideales como aperitivo y para acompañar platos ligeros y picantes. "Son ideales para las épocas de calor por su fuerza refrescante", dice.

Las Ale, en tanto, tienen a ser más complejas. La fermentación —a diferencia de las Lager—, ocurre a temperaturas más altas. "Son cervezas más ricas y estructuradas, de mayor carácter y más aromáticas", dice Pino. Se sirven desde ocho hasta 14 grados Celsius y su consumo se da más en épocas frías, sobre todo las cervezas negras debido a sus características y temperatura.

**LOS MAYORES INGRESOS EN EL PAÍS INCIDEN EN GUSTOS MÁS SOFISTICADOS. LAS CERVEZAS ARTESANALES CADA VEZ GANAN MÁS TERRENO EN EL MERCADO CHILENO.**

## Las favoritas de Felipe Pizarro:



**Fuller's Estb:** Elegante y balanceada, con leves aromas a biscocho y frutos secos. En boca se genera equilibrio, cremosidad y larga duración en el paladar, al final se percibe el amargor aportado por el lúpulo. A 10° es ideal para antipastos, carapaccios o lítaros.



**Gulden Draak:** La belga es compleja en aromas con notas a pan líquido, frutos secos y malta. Concentrada y de leve calidez, producto de su alta graduación alcohólica, se siente casi vinosa. A 10° o 12°, es ideal para lomo vetado o Jacdo de tira. A mayor temperatura se expresa mejor.



**Autor Stout:** Esta cerveza chilena posee 10% de avena, además de malta de cebada. Es como tomarse un café, cremosa y elegante, con baja carbonatación. A temperatura ambiente queda bien con una omelette o con brownie relleno de chocolate líquido. Beber entre 12° a 14° Celsius.



**Dead Pony Club:** En esta explosión de aromas de Brew Dog, destacan notas de resina (pino) y frutos tropicales, como maracuyá y guayaba. Con un final balanceado y quizás algo marcado para quienes no gustan del amargor, es refrescante. Se bebe entre 7° y 9° Celsius y con platos agrídulces.



**Kross 5:** Hecha con ocho maltas, cinco variedades de lúpulos y maduración de tres meses en bloques de roble, es una cerveza con cuerpo y carbonatación media. De alta graduación, se sugiere consumir con carnes grasas o quesos maduros, ideal para la tarde. Para beberla de 12° a 14°.

## La elección de Pascual Ibáñez



**Paradox Isle of Arran Batch:** Madurada en toneles de whisky, parece más un licor. Aromas a chocolate, toffee y viejo brandy con fondo balsámico. Se debe tomar en copa de cognac y servir a unos 18°. Combina perfecto con un buen habano de fumada suave.



**Duvel:** Gran exponentes de las Ales fuertes belgas. Es una rubia voluminosa y bien afrutada de boca untuosa, con un chispeante carbónico de contrapunto. Para compartir quesos mantecosos. Beber en copa ancha. Servir a 8-10°.



**Ruberg Russian Imperial Stout:** Negra y de cremosa espuma, se aprecia la fuerza de la malta tostada. Robusta y compleja, se puede acompañar de carnes rojas a la cacerola, como plateada de wagyu. Beber en vaso de boca ancha y servir a 12°-14°



**Rothhammer Cosmos Barley Wine:** Amplia y glicérica, recuerda a frutas deshidratadas, melaza y dulce de membrillo. Generosa en malta, tiene un matiz dulzón. Final elegante. Combina con quesos azules y torta de nuez. Beber entre 12° y 14°.



**Imperial Ipa Caudillo:** Nariz perfumada de tonos florales y especia-dos. De cuerpo potente y a la vez seca, finaliza con fino amargor. Ideal para comenzar los picoteos de un asado o congriso en escabeche. Beber en vaso de boca ancha y servir de 8° a 10°.

## Las recomendaciones de Marcelo Pino



**Kross 5:** Versátil, compleja, de aroma a grano tostado y toques de madera, tiene buena estructura, es cremosa y cálida. Esto la hace perfecta para épocas heladas. Ideal para maridar con pierna de cerdo a la mostaza con puré de camote y a 10° y 12° en copón de cristal.



**Ch'Ti:** De gran cuerpo y volumen en boca, su aroma recuerda a frutos secos con carozo y café tostado. En boca es cremosa y de amargor marcado. Ideal para beberla en vaso flauta, entre 10° y 12°, acompañando de una plateada al horno con vegetales asados.



**Cuello Negro Stout:** Esta negra valdiviana recuerda al café tostado y al tocino asado. En boca es potente, de buena estructura y balance. Su final es cremoso y levemente amargo. Se marida con solomillo de cerdo a la pimienta y en vaso flauta. Servir entre 10° y 12°.



**La Trappe Quadrupel:** Gran diversidad aromática, con nota a frutos secos y compota de membrillo. En boca es potente, compleja, equilibrada y elegante. La holandesa, en copón cervicero, entre 10° y 13°, es ideal para maridar con un confit de jabalí acompañado de setas salteadas.



**Kunstmann Gran Torobayo:** De gran cuerpo y volumen en boca, sus aromas recuerdan a los frutos secos con carozo y café tostado, en boca es cremosa y con leve amargor al final. En vaso de schop, entre 10° y 12°, es ideal para acompañar un estofado de cordero.

## Renowed Sommeliers in Chile, participating in several events and tastings.

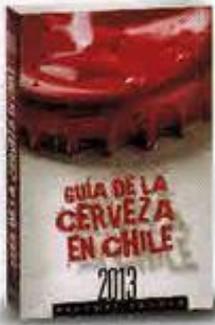
1. Felipe Pizarro: Sommelier specialized on beers and works in "La Vinoteca". He was Director and Professor at "La Escuela de Sommeliers".
2. Pascual Ibáñez: Sommelier and owner of "Escuela de los Sentidos", Sommelier from "Escuela de Sumilleres of Spain, Academic Director, Expert on sensorial analysis and professor at several tastings, Author of "Guía de la Cerveza in Chile and Mexico", Director of Culinary Art School in Mexico.

3. Marcelo Pino: Best Sommelier of Chile (2011-2014) and number 26 in the list of World Sommelier Championship in Japan.

"Guía de la Cerveza 2013"

Every year the renowned sommelier Pascual Ibáñez publishes "Guía de la cerveza" with rank of top beers

Source: Magazine Chef & Hotel Jan 2013



## Guía de la Cerveza 2013

Ya está a la venta el más completo y profesional compendio de cervezas de Chile

Desde 2008, su primera edición, la *Guía de la Cerveza en Chile*, desarrollada por el destacado sommelier Pascual Ibáñez, de la Escuela de los Sentidos, se ha convertido en el más confiable orientador sobre las variedades y nacionalidades de las cervezas comercializadas en Chile. Es que no es menor el número de etiquetas presentes actualmente en el país que se disputan a los consumidores de este espumante brebaje, sólo si consideramos que la sexta versión de este anuario cervicero consideró 362 muestras, con un vertiginoso aumento de etiquetas nacionales que llegan a las 232.

Incluso las cervezas se han adecuado a los tiempos y las nuevas reglas sobre el consumo de alcohol. Así, para no dejar sin este incondicional amigo del "carrete", se han incorporado a esta revisión 20 marcas sin alcohol, además de una variedad de cervezas con frutas de muy baja graduación, para degustar casi como un refresco.

Un factor importante en el aporte de la guía lo constituye la puntuación, proveniente de catas hechas por Pascual Ibáñez, y otorgada a cada cerveza presente tanto nacional como internacional, industrial y artesanal.

En la versión 2013 se presentan 362 cervezas con fotos, notas de cata, puntaje, armonía y temperatura de servicio, además de 31 estilos y 25 ganadores con el mayor puntaje. De ellas tres chilenas.

Del total de muestras, 51 obtuvieron un puntaje de 4 puntos; 27 con 4,25; 14 entre 4,5 y 4,6. Finalmente, sólo cuatro alcanzaron o superaron los 4,7 puntos, lo que las posiciona entre las diez primeras del ranking:

Nº1	4,81 puntos	Lo Trappe Quadrupel (Holanda)
Nº2	4,80 puntos	Hardcore IPA de Brewdog (Escocia)
Nº3	4,75 puntos	Coudou IPA (Chile)
Nº4	4,75 puntos	Huberg Pilsener Imperial IPA (Chile)
Nº5	4,75 puntos	Vagada Costera Barley Wine (Chile)
Nº6	4,75 puntos	Gulden Draak (Bélgica)
Nº7	4,75 puntos	Fru Frederboon (Dinamarca)
Nº8	4,70 puntos	Cuello Negro Stout (Chile)
Nº9	4,70 puntos	Punk IPA (Escocia)
Nº10	4,70 puntos	Paradise Java (Reino Unido)

La *Guía de la Cerveza en Chile* es un verdadero referente para la escena cervicera nacional, ya que entrega interesantes datos acerca del maridaje de cada tipo de cerveza evaluado, definición de estilos, mapa mundial de la cerveza, entre otros interesantes consejos. En su edición 2013 incluye 20% más de cervezas que su versión anterior, ordenadas por 31 estilos, además de artículos, un directorio de cervicerías nacionales, términos y glosario cervicero, ingredientes y elaboración.

Cabe destacar que la guía también se edita en México desde hace cuatro años con cervezas locales, cuya edición 2012-2013 está plenamente vigente. ■

*Para todos los interesados, Guía de la Cerveza en Chile ya se encuentra a la venta en librerías del país, y en [www.escueladelosentidos.cl](http://www.escueladelosentidos.cl), con despacho gratis a un valor de \$10.000. Además existe un "combo" que incluye la edición 2012 por \$15.000.*




"The Taste of Success comes From Belgium"

Gulden Draak has been recognized as the number one twice in Chile (Guía de la Cerveza de Pascual Ibáñez, renowned Sommelier)

Source: Newspaper Mercurio 23/03/2013

Gulden Draak

## El exitoso sabor que viene de Bélgica

Proveniente de esta nación europea que se caracteriza por la calidad de sus cervezas, Gulden Draak llegó a refrescar el gusto de los chilenos por estos productos, posicionándose como una de las mejores del mercado.

HACE CINCO AÑOS, las cervezas Gulden Draak llegaron al país para quedarse, conquistar las preferencias de los chilenos y crecer en el comercio al ritmo de las mejores del territorio. Los hermanos Paul y Michael Collins importan desde Bélgica nueve tipos de cervezas artesanales desde cuatro fábricas. Una de ellas es Gulden Draak, elaborada por Van Steenberge, la que ha sido distinguida en dos oportunidades como "La mejor cerveza en Chile" (Guía de la Cerveza, del sommelier Pascual Ibáñez).

Las otras marcas que comercializan también han sido premiadas por su calidad en distintos lugares del mundo. Como el caso de la Augustijn, de 7° de alcohol, que este año ganó dos medallas de oro: una en su categoría Belgian Strong Ale, y la otra, al ser elegida como la mejor cerveza en Chile.

Otras marcas distinguidas de esta firma son la Saint Martin Blonde, la Tripel Karmeliet y la Saint Bernardus Tripel (Medalla de Oro Chicago Illinois, 2009), todas de dife-

rentes cerveceras, ganaron medalla de plata. "Esto nos demuestra que hemos elegido con pinzas lo mejor de Bélgica y la prueba está en la excelente aceptación de nuestros clientes", dice Collins.

**El mejor secreto**  
La principal materia prima de la cerveza es el agua. "Es muy impor-

tante, ya que todos nuestros productos son elaborados con aguas extraídas de napas de entre 100 y 140 metros, lo que les da un alto grado de pureza y calidad. Pero además son tratadas para dejarlas en perfecto equilibrio antes de la producción", dice Paul Collins.

Para su elaboración utilizan ceba-

das y lúpulos belgas, así como también importadas de Holanda, Alemania e Inglaterra, que por sus condiciones climáticas, hacen una excelente mezcla.

Uno de los factores claves son las levaduras. La tradición cervecera de Bélgica data de los monasterios de los años 900 AC, donde algunos mojes mezclaron durante 20 años distintas cepas de levaduras hasta lograr lo que hoy define los caracteres, aromas, cuerpo y sabor de estas cervezas.

Actualmente estas cepas se conservan en la Universidad de Lovaina, desde donde las cerveceras las incorporan a sus procesos.

"Las marcas y recetas siguen siendo propiedad de los monasterios, en su mayoría Agustinos y Trapenses, y que han dejado la producción en manos de familias cerveceras participando solo en la supervisión para mantener la calidad", cuenta Collins.

En cuanto al envase blanco distintivo de la Gulden Draak, al ser de guarda, puede durar entre cinco y siete años.

Existen formatos de empaques en barril de 30 litros para schop, los que se distribuyen en varios pubs de Santiago, botella de 330 cc y botella de 750 cc tipo champaña, ya que tiene corcho y alambre.

Para el Oktoberfest 2011 importaron especialmente para premiar en los sorteos a sus consumidores la botella Black Edition de tres litros tipo champaña, también con corcho, una exclusividad para coleccionistas.

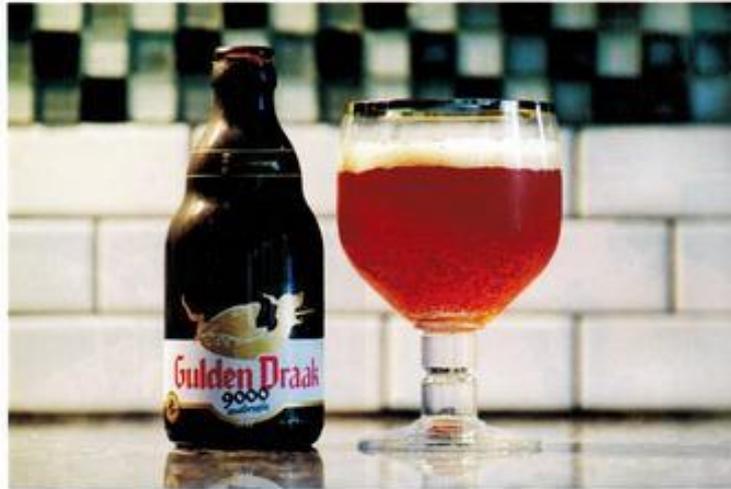


▲▲ La cerveza Gulden Draak ha sido reconocida como la número uno en dos oportunidades en nuestro país y es la preferida del público.

# Las Quadrupel



**Pascual Ibáñez**  
Sommelier de la Escuela de Sommeliers de España.  
Director Académico, experto en análisis sensorial y profesor de diversas catas.  
Autor de la Guía de la Cerveza en Chile y México.  
Director del Culinary Art School en México.



**L**as recomendaciones sobre qué beber en fechas estíves quizás pecan de alienantes, inspiradas en el calor proliferan las soluciones refrescantes o light, sobre todo si hablamos de cervezas. Quedan cortas para quienes asumimos que éstas no son un producto estacional, tampoco estamos dispuestos a renunciar a platos contundentes porque sea verano.

Con cervezas podemos disfrutar diferentes estilos en una misma velada, empezando con unas agrídulces *Kriek* o las *Berliner Weisse* (trigo), tan frescas como punzantes, para culminar con una serie de cervezas complejas tipo *Old Ale* inglesas, *Imperial Stout*, o las contundentes y redondas *Quadrupel* o

*Quadruple*. En términos simples, esto indica que estamos ante las elaboraciones más fuertes y alcohólicas dentro de las cervezas belgas, llegando a los 10 grados de alcohol y sólo superadas por las *Abt* (abreviatura de abad), bien escasas y en la cúspide de la pirámide.

La firma *Van Steenberge*, que ya produce la reputada *Gulden Draak*, una *Strong Belgian Ale* o *Tripel*, irrumpe ahora en Chile con su versión *Quadruple*, *Gulden Draak 9000*, subiendo un escalón en densidad (mayor cantidad de malta) y empleando levaduras de vino en su segunda fermentación, detalle que aporta sutileza y un amplio abanico de sabores en esta sabrosa cerveza, que logra hacer recordar a vinos de Jerez y Oporto. ■

## Nota de cata:

Gulden Draak 9000 Quadruple, Ertvelde Bélgica, 10,5°, precio aproximado \$2.100. Importador: Inversiones Collins & Collins Ltda.

Al servir muestra una firme corona de espuma que permanece. Color anaranjado-ámbar. Destacan aromas a compota de frutas negras, ahumados, a licor

de cerezas, plátano maduro. En boca se desliza bien untuosa con un sabroso punto dulce y amargor bien medido, fino, preciso. Una insuperable cerveza de sobremesa.

Acompañamiento: Quesos azules y foie gras, pato a la naranja, postres de chocolate amargo.

Consumir entre 14 y 16 grados, en vaso ancho tipo tulipa.

## "Copa de Cervezas de América 2012"

Beer contest with the participation of 325 beers (National and International)

Source: Magazine Chef & Hotel Oct 2012



**P**ara participar en Copas Cervezas de América 2012, el concurso más importante en Chile y la región, se inscribieron 325 cervezas. El encuentro inédito en nuestro país llamado Collaboration Brew, invitó además a los maestros cerveceros presentes en el jurado a crear una receta en conjunto.

Además de los jueces Pascual Ibáñez, José Antonio Alcalde y Jaime Ojeda, estuvieron reputados evaluadores extranjeros de probada calidad, quienes han estado ligados desde hace años al mundo de la cerveza, ya sea en su elaboración como en su cata.

La relevancia de la Copa Cervezas de América 2012, certamen organizado por Alma Cerveza y Malhecho, y auspiciada por DuocUC, se ha visto ratificada por el crecimiento que ha tenido el mercado y el consumo de cerveza en los últimos años, de hecho, desde hace seis años el consumo de cervezas premium ha crecido cerca de un 60%. Hoy día este segmento es el que más crece en toda la categoría, incluyendo cervezas premium industriales y artesanales, a diferencia de las masivas que han ido perdiendo participación. Esto confirma que los consumidores están exigiendo más, porque saben más de cerveza.



## En Copa Cervezas de América 2012 participaron jueces de gran categoría

El certamen que se llevó a cabo entre el 2 y 8 de septiembre en DuocUC, sede Antonio Varas, Providencia, contó con gran cantidad de marcas inscritas que fueron evaluadas por un jurado de primer nivel, quienes dilucidaron qué cervezas merecen ser reconocidas como las mejores de América



El jueves 6 de septiembre, en el Club Manquehue, se efectuó la Expo Cervezas, un evento abierto al público desde el mediodía hasta las 21:00 horas, una excelente plataforma donde el público pudo degustar y los cerveceros vender sus productos.

Además, los días 6 y 7, y enmarcados dentro de las actividades paralelas a la Copa, se realizaron seminarios dictados por jueces y expertos en diversas materias relacionadas con la tradicional bebida. Estos encuentros se efectuaron en la sede Antonio Varas de DuocUC.

Entre los jueces internacionales que trabajaron en la evaluación junto al jurado nacional estuvieron:

**Jon Carpenter:** Este estadounidense ha trabajado con algunas de las fábricas de cerveza más destacadas de su país natal. Como asistente del maestro cervecero de Dogfish Head Craft Brewery, se desempeñó en el proceso de elaboración, el diseño de sistemas y desarrollo de productos, además de la ejecución de recetas. Carpenter trabajó también en proyectos de colaboración con Boston Beer Co., Extreme Beer Fest y Eatly de Nueva York, Anheuser-Busch en Merrimack, New Hampshire, entre otras.

**Horst Dornbusch:** Alemán de nacimiento, vive en Massachusetts y trabaja como consultor en la industria cervecera

internacional. Además es un prolífico autor de libros relacionados a la industria, reconocido conferencista e importante juez de concursos cerveceros. Ha juzgado en competiciones como Mundial de la Bière, European Beer Star, y ha dictado conferencias en el German Beer Congress, el American Craft Brewers Conference, la Munich Drinktec, el Instituto Smithsonian y la Universidad de Harvard.

**Amanda Felipe Reitenbae:** Ella es brasileña e investigadora del curso de Ingeniería Química de la Universidad Federal de Santa Catarina (UFSC). Reside en Florianópolis SC, y desde su graduación se dedica al estudio de la cerveza y otros temas relacionados. Además es sommelier de cervezas (Sensic/Doemens Academy).



Results:

Country	Brewery Name	Beer Name	Medal
Chile	Nómade	Blonde Ale	Bronze
Chile	Del Maipo	Del Maipo Porter	Bronze
Chile	Kross	.110	Bronze
Mexico	Ramuri	Barleywine	Bronze
Argentina	Berlina	Rauch Bier	Bronze
Belgium	St. Martin	Noel	Bronze
Chile	Cerveza Copper	Stout	Bronze
Chile	Granizo	Pale Ale	Bronze
Chile	Mestra	Scotch Ale	Bronze
Mexico	Beer Factory	Coronel	Bronze
Brazil	Cervejaria Bierland	Weizen	Bronze
Chile	Mestiza	Irish Dry Stout	Bronze
Chile	Cerveza de Autor	Stout	Bronze
Chile	Kross	Grand Cru	Bronze
Chile	Trog	Scotch Ale	Bronze
Chile	Chester Beer	Ipa Edición Limitada	Bronze
Chile	Mossto	Stout	Bronze
Mexico	Mirra	Xocolatl	Bronze
Belgium	Gulden Draak	Strong Ale	Bronze
Spain	Damm	Inedit	Bronze
Mexico	La Chingoneria	Chekate Esta	Bronze
Spain	Damm	Estrella Damm	Bronze
Brazil	Backer	Tres lobos	Bronze
Colombia	Cerveceria Colon S.A.	Roja	Bronze
Norway	Nøgne Ø	God Jul	Bronze
Spain	Damm	A.K. Damm	Bronze

Country	Brewery Name	Beer Name	Medal
Brazil	Bamberg	Munchen	Silver
Chile	Anima	Stout	Silver
Argentina	Cerveza Artesanal la L	Imperial Stout	Silver
Mexico	La Chingoneria	Hazmela Rusa	Silver
Brazil	Bamberg	Schwarzbier	Silver
Brazil	Cerveza Colorado	Guanabara	Silver
Argentina	Berlina	India Pale Ale	Silver
Brazil	Backer	Bravo	Silver
Mexico	Beer Factory	Power Beer	Silver
Norway	Nøgne Ø	Saison	Silver
Chile	Greiscol	Golden Ale	Silver
Chile	Mestiza	Deutsches Alt Bier	Silver
Colombia	3 Cordilleras	Mestiza	Silver
Honduras	Hondureña	Salva Vida	Silver
Colombia	Cerveceria BBC S.A.	Chia Weiss	Silver
The Netherlands	La Trappe	Dubbel	Silver
Brazil	Cervejaria Bierland	Stout	Silver
Chile	Nómade	Indian Pale Ale	Gold
Norway	Nøgne Ø	Rye Porter	Gold
Norway	Nøgne Ø	Imperial Stout	Gold
Chile	Mossto	India	Gold
Norway	Nøgne Ø	Two Captains	Gold
Brazil	Bamberg	Camila Camila	Gold
Norway	Nøgne Ø	#500	Gold
Colombia	Cerveceria BBC S.A.	Septimazo IPA	Gold
Brazil	Cerveza Colorado	Vixnu	Gold

Best Beer by Category (There were more than 15 beers evaluated in this category)

Category	Country	Brewery	Beer Name
India Pale Ale	Brazil	Cerveza Colorado	Vixnu
Stout	Norway	Nøgne Ø	Imperial Stout
Belgian & French Ale	The Netherlands	La Trappe	Dubbel
Light Lager	Honduras	Hondureña	Salva Vida
American Ale	Colombia	3 Cordilleras	Mestiza
Light Hybrid Beer	Chile	Greiscol	Golden Ale
English Pale Ale	Argentina	Berlina	India Pale Ale
Porter	Chile	Del Maipo	Del Maipo

General Statistics	
Medals	74
Beers	325
Countries	21
Judges USA	5
Judges Brazil	2
Judges Argentina	2
Judges Chile	8

Best Beers and Breweries

Award	Country	Brewery	Beer Name
Best Beer	Brazil	Cerveza Colorado	Vixnu
Best American Brewery	Brazil	Bamberg	1 Gold& 2 silver
Best Chilean Brewery	Chile	Nómade	1 Gold, 1 Silver, 1 Bronze
Chile Best Beer	Chile	Mossto	India

"Beer Tasting Dominó Fuente de Soda with wide variety of national, craft and imported beers"

Source: Magazine Chef & Hotel Jan 2011

CHESHOTEL Enero 2011



Con el fin de recomendar a sus clientes la mejor combinación entre sándwiches y vienasas con distintas cervezas, el tradicional Dominó Fuente de Soda, en su local emplazado en Isidora Goyenechea, ofreció un entretenido maridaje con 26 tipos de esta espumosa y refrescante bebida por parte del sommelier y especialista en cervezas, Felipe Pizarro.

Dominó Fuente de Soda es una empresa de origen familiar, cuya historia comenzó el año 1952 con la inauguración del primer local ubicado en Agutinas 1016 (pleno centro de Santiago). Con 58 años de continuo funcionamiento y un importante crecimiento alcanzado, Dominó se ha consolidado como uno de los negocios de comida al paso más reconocidos de Chile.



## 26 tipos de cerveza nacionales y extranjeras Maridaje en Dominó Fuente de Soda

Un novedoso maridaje con una variedad de cervezas tradicionales y artesanales, nacionales e importadas, se llevó a cabo en el Dominó Fuente de Soda de Isidora Goyenechea. La idea se inserta en una nueva oferta de Dominó para sus clientes que contempla una selección de las mejores cervezas, para convertir también este local en un punto de encuentro después de la oficina y durante las calurosas tardes estivales.

Como parte de los cambios que ha experimentado la marca, sin dejar de lado el origen y las tradiciones de sabor que hasta el día de hoy se le reconocen, el local de Isidora Goyenechea, inaugurado en septiembre del 2009, exhibe un moderno diseño y arquitectura que incluye barra iluminada y dos agradables terrazas, entre otros atractivos, que invita a los clientes a relajarse y disfrutar de la carta, permaneciendo durante más horas en el local.

"Debido a esto nace la necesidad de ofrecer un valor agregado a nuestros clientes y sumar a la ya tradicional oferta de las mejores cervezas, nacionales e importadas, nuestros sándwiches y vienasas", comenta Daniel Honig, gerente general de Dominó.

De esta forma, Dominó Fuente de Soda, en esta importante arteria de afamados restaurantes en la comuna de Las Condes, innova su tradicional oferta ofreciendo a sus clientes una creativa y balanceada selección de cervezas, perfecta para complementar su carta tradicional, convirtiéndose en un ideal punto de encuentro para compartir con la familia y los amigos.

El sommelier Felipe Pizarro dio la bienvenida a este evento para invitados especiales, partiendo con la cerveza española Inedit desarrollada por Ferran Adrià, en conjunto con los cerveceros de Estrella Damm. El primer maridaje con los apetitosos sándwiches del Dominó, se llevó a cabo combinando la cerveza Radeberger de Alemania con un "Ave Dinámica", continuando con la Imperial de Punta Arenas, la que se maridó con una "Vienesita Italiana". Los siguientes tres maridajes fueron entre la Kross Golden Ale, con un "Lomito a lo Pobre"; la Soma Brown Ale, con un "Filete Rodeo"; y finalmente la cerveza belga Gulden Draak, con un "Filete Suizo".

"Lo que intentamos fue hacer una selección lo más completa posible de algunas de las mejores cervezas disponibles en el mercado. La gracia es que cada una destaca particularmente, ya que contamos con diferentes estilos en cada categoría de cerveza, lo que nos permite combinarlas para sacar la mejor expresión de cada una de ellas", indicó el sommelier Felipe Pizarro.



**"Stella Artois Carries out in Chile World Draught Masters"**

Source: Newspaper Mercurio 20/09/2012

# Stella Artois realiza en Chile World Draught Masters



Hace poco los principales *bartenders* de Chile dieron sus primeros pasos en el arte de servir una copa de Stella Artois, y el día 13 de septiembre en el Club de la Unión dieron los últimos para llegar a la perfección en el concurso "World Draught Masters".

Los mejores *bartenders* de nuestro país compitieron por un lugar para la final mundial que se realizará en Canadá. El ganador resultó ser Edgar de Litran, del bar restaurante De la Ostia.

Catalina Pulido con su animación le dio el toque sofisticado a esta gran noche, y junto a la calidad gastronómica de Bagnara & Margozzini y el estilo del show musical de Deborah De Corral crearon el ambiente perfecto para disfrutar de un encuentro único al estilo Stella Artois & Friends.

**"International Event Chilean Beer & Drinks Experience"**

In the international event national, 34 local craft beers and 4 international beers were evaluated

Source: Newspaper DF 27/05/2011

## Evento internacional de cervezas Chilean Beer & Drinks Experience

El 27 y 28 de mayo se realizó el "Chilean Beer & Drinks Experience", evento organizado por Andes Wines. En el evento se evaluaron 34 cervezas artesanales chilenas y 4 extranjeras a cargo de un panel de degustadores chilenos encabezado por John Holl, periodista y columnista norteamericano especializado de cervezas y tragos, quien escribe en prestigiosos medios de comunicaciones como Ale Street News, Beer Connoisseur Magazine, craftbeer.com, BeerBriefing.com, además de ser colaborador de cervezas del New York Times.



Cristián Rau, Jaime Ojeda y Matías Rabo.

Billy Pederson y Martin Fannery.

Christian Ilie, Araceli Zúñiga y Alejandra Cornejo.

Pamela Vilabianca, Sergio Moidán y Mariana Martínez.

Ignacio Martínez, Claudia Olmedo y Alfredo Tagle.

Lucie Orshova, John Holl y Monika Dvorakova.

Fotos: Sebastián Pérez Casas, Chileana

9<sup>th</sup> Edition Oktoberfest 2013

Stands from importers: "Inversiones Collins and Collins", "Chilebel" and "Evento Cerveceros"

Source: [fiestadelacerveza.cl](http://fiestadelacerveza.cl)



Source: Newspaper DF



## La fiesta de la cerveza

Es la novena versión de esta fiesta cervecera, es decir, el Oktoberfest chileno, que según los organizadores se ha convertido en la sexta más grande del mundo y la tercera de Sudamérica. No es para menos, porque año tras año, desde hace casi una década, esta feria ha ido sumando no sólo público sino que una gran cantidad de cervecerías. Eso probablemente se deba a que la cerveza en el último lustro ha incrementado su consumo per cápita entre los chilenos. Ese incremento del consumo de cervezas ha auspiciado la progresión geométrica de casas cerveceras, especialmente artesanales. El hecho de que esta fiesta se celebre en la localidad de Malloco, tampoco es casualidad. Hasta allí llegaron en la década

de los años 30 del siglo pasado varias familias inmigrantes alemanas. Entre ellas, una que fundó el restaurante Der Müncher de Malloco y que desde el 2005 organiza esta fiesta, que evoca precisamente el Oktoberfest de Munich.

Lo más interesante es la gran variedad de cervezas que se puede probar, incluso algunas que son elaboradas sólo para este encuentro. Hay más de 200 tipos de cervezas disponibles, de marcas que probablemente no ha escuchado como Brugge, Laguna Negra, Rothhammer o Quimera, algunas otras artesanales más conocidas como Capital, Kross, Guayacán y Die M, hasta las extranjeras como Calsberg, Gulden Draak y Erdinger, entre muchas otras. Como para pasar el calor.

**INDEXADOS**

**Caliterra M Edición Limitada 2011**

Productor: Viña Caliterra.  
 Zona: Valle de Colchagua.  
 Precio referencial: \$ 18.000.

Aquí la "M" significa mediterráneo y su composición es consecuente: una fresca, vibrante y variopinta mezcla de Syrah, Mourvedre, Pinot Grigio y Roussanne de Colchagua, lo que demuestra que el clima de este valle es precisamente mediterráneo. Es un vino novedoso, de acidez notable y que hay que servir más fresco que nada, especialmente en esta época. Una buena vuelta al ruedo de Caliterra.

Del 24 de octubre al 3 de noviembre. Centro de Eventos Munich, Balmaceda 2933, Malloco. Tel.: 2814 0001

### Fiesta de Cerveza en Puerto Varas Prosit Fest 2013 21/01/2013

Source: <http://www.elrepuertero.cl/noticia/sociedad/positivo-balance-del-prosit-fest-2013-de-puerto-varas>



## Bierfest Santiago2014

Source: Magazine Platos y Copas Jan 2014

**El panorama familiar más importante del verano reunirá más de 150 tipos de cerveza, gran variedad de comidas y restaurantes, además de concursos y música en vivo. El punto de encuentro será el Parque Padre Hurtado de La Reina y ya se pueden comprar las entradas por sistema FERIA Ticket.**



Desde 2009, la Feria Cervecera Gastronómica Bierfest Santiago se ha convertido en un imperdible del verano capitalino. Presentada por la productora Pronueve y en su quinta versión, pretende convocar a más de 20 mil personas y convertirse así en el festival de la época estival.

Durante 4 días, más de 80 expositores y 150 variedades de cerveza, serán la atracción principal de un evento que hará combatir el calor desde el 16 al 19 de enero. Además de poder degustar una gran variedad de comida, los asistentes disfrutarán de la música en vivo con las bandas nacionales Juhl, Sangre de Toro y Fucking Blues Band. En tanto, las agrupaciones Piedra Negra, Ballbreaker, Eleven 2 y Brain Damage, sorprenderán al público tributando a Pearl Jam, AC/DC, U2 y Pink Floyd, respectivamente.

Para Alberto Walker, director ejecutivo de Pronueve Producción Publicitaria, "los paladares más diversos y exigentes tendrán cabida en la Bierfest 2014, ya que contaremos con diversos stands de comida y restaurantes, que ofrecerán desde típicas hamburguesas hasta platos más elaborados como sushi y comida india, por ejemplo". Y este mismo agrega: "Durante los 4 días que durará el evento, los asistentes podrán escuchar a conocidas bandas nacionales en vivo, además de música y DJs que estarán permanentemente. Y es que la música ha caracterizado a nuestra feria desde un principio, por esto, también es un festival del verano en la ciudad".

Por lo mismo, y en paralelo, todos los días de 17:30 a 18:30 horas se presentarán las bandas que ganaron el concurso JanSport de Facebook y que fueron evaluadas por Mario Siperman, tecladista de Los Fabulosos Cadillacs.

Al ser pensado para toda la familia, Bierfest Santiago tendrá espacios especialmente habilitados y pensados para los niños, con juegos típicos y premios. Además, y tal como en ediciones anteriores, contará con alta presencia de personal de seguridad. De igual manera, "expertos darán charlas para que los asistentes aprendan a reconocer una cerveza en buen estado", señala Ricardo Price, productor general de Pronueve. "Nos interesa que la gente vaya a Bierfest para disfrutar en familia, pero también para que aprenda a diferenciar entre una buena y una mala cerveza, más si está en mal estado, por algo de salubridad y también por fomentar una real cultura cervecera", agrega.

Los valores de las entradas fluctuarán entre los \$2.000 a los \$5.000 para quienes compren la preventa, y de \$2.500 a \$6.000 para los que compren su ticket en el mismo Parque Padre Hurtado, según el día de visita. La tercera edad está especialmente invitada los días jueves y viernes con valores preferenciales. En el caso de los menores de 14 años, su acceso será liberado para cualquiera de los 4 días.

Para mayor información del evento y participar en el sorteo de entradas, puedes acceder [www.facebook.com/BierfestStgo](http://www.facebook.com/BierfestStgo).



LATIN AMERICA

## Crafts on the Rise

*There is a thriving craft beer culture in Argentina and Chile, but it is challenged by consolidation, competition and limited distribution.* By Heather Landi

**W**hen Kevin Szot first visited Chile more than 20 years ago, he noticed that the beer market was dominated by national brands, like Cristal brewed by mega brewer Companias Cervecerias Unidas (CCU). When Szot moved to Santiago with his family five years ago, Chileans had grown a taste for gourmet food and drink, but there was still a lack of diversity in the beer market. He started the Szot Microbrewery in Santiago with the aim of brewing what he calls "boutique" beers to satisfy this thirst for something different. Szot says he is not alone in this endeavor as he estimates that there are now around 50 microbreweries throughout Chile, even more considering "backyard businesses."

"Everyone who can bottle a beer at home is pasting labels on them and trying to sell them," Szot says via e-mail.

There is a similar movement afoot in Argentina, as small breweries with names like El Bolson, Otro Mundo and Antares have popped up around the country in the past five to 10 years to challenge national brands like Quilmes (now owned by Anheuser-Busch InBev). It is estimated craft beer makes up less than 1 percent of the total beer market in Chile and Argentina, compared to 6 percent in the US.

Charlie Papazian, president of the



Colorado-based Brewers Association, compares the market to the early days of the craft beer movement in the US.

"When I visited five years ago, it seemed the beginning of a movement. Their community was just beginning to coalesce. They are clearly educating beer drinkers one person at a time. Both recognize that they live in wine country and that it will take education and a lot of samples for people to understand what they have to offer," he says.

Marcelo Cerndan, brewer master of Otro Mundo, a San Carlos, Argentina-based brewery started in 2004, says the Argentinean microbrew movement

began in 1998 and has grown very slowly. "We expect during the next years this market will boost. The biggest microbreweries found the way to grow up in this complex market and this will make the difference. However, the situation will not change for the small microbreweries. New players will appear in this segment at the same rate some others will disappear," he says via e-mail.

Even large brewers have gotten into the market, albeit through acquisitions. Kuntsmann is considered the craft beer market leader in Chile, yet it is 50 percent owned by CCU. Earlier this year, Chilean winery Concha Y Toro purchased a 40 percent stake in another thriving craft brewer, Kross Brewery.

Szot says he sees a troubling trend where established craft brewers are getting more commercial and are eventually bought up by CCU. "The question here is what will the Chilean beer scene be like in five years? A thriving business like you find in the States, or everyone small having gone bust or bought by the big breweries?" he says.

In the meantime, some brewers are content to operate on a smaller scale.

"People like us because we are small, in comparison to the big industrial groups. We are like David fighting against Goliath and that is appealing to our consumers," Cerndan says. **BW**

**"Belgian Beers Awarded with Millenary Tradition"**

**Bbeer importa y distribuye cervezas premium de abadía desde Bélgica hace más de diez años.**

**Gulden Draak Medalla de ORO y Gulden Draak 9000 Quadruple Medalla de PLATA**

Para nosotros es un orgullo informar que una vez más dos de nuestras marcas, La Gulden Draak de botella blanca, y la Gulden Draak 9000 Quadruple de botella negra, han ganado medalla de oro y medalla de plata respectivamente en el concurso The World Beer Challenge 2013 en Portugal. Sólo las cervezas excepcionales fueron capaces de llegar a la final. En 1998 la cerveza Gulden Draak fue distinguida como la mejor del mundo en El American Tasting Institute (Instituto Norteamericano de Cata) en Chicago. En la Guía de la Cerveza de Chile, del reconocido sommelier Pascual Ibáñez, ha sido distinguida en dos oportunidades como la

mejor cerveza en Chile y en las demás ediciones, dentro de las diez mejores. Gulden Draak posee gran cuerpo, tonalidades rojo oscura y turbia, con un exquisito sabor y aroma. Gulden Draak 9000 Quadruple, es una cerveza de color ambar con notas de miel y naranja, con una fina y persistente corona de espuma blanca que luego de servir baja, pero nunca desaparece. En nariz se siente con fuerza sus diversas maltas, con un toque afrutado, aromas a plátano, durazno y caramelo, mientras que en boca se muestra rica y compleja, con un primer golpe cítrico a limones confitados, que dan paso a frutos secos y nuevamente a durazno.

**Premiadas Cervezas Belgas con milenaria tradición**

**Bbeer importa y distribuye cervezas premium de abadía desde Bélgica hace más de diez años. La Gulden Draak Ganó Medalla de Oro y Gulden Draak 9000 Quadruple Medalla de Plata en el 3º Concurso Internacional de Portugal 2013.**

**P**ara nosotros es un orgullo informar que una vez más dos de nuestras marcas, La Gulden Draak de botella blanca y la Gulden Draak 9000 Quadruple de botella negra han ganado Medalla de Oro y Medalla de Plata respectivamente en el concurso The World Beer Challenge 2013 en Portugal. Sólo las cervezas excepcionales fueron capaces de llegar a la final. En 1998 la cerveza Gulden Draak fue distinguida como la mejor del mundo en el American Tasting Institute (Instituto Norteamericano de Cata) en Chicago.



En la guía de la cerveza de Chile del reconocido sommelier Pascual Ibáñez ha sido distinguida en dos oportunidades como la mejor cerveza en Chile y en las demás ediciones, dentro de las diez mejores. Gulden Draak posee gran cuerpo tonalidades rojo oscura y turbia con un exquisito sabor y aroma. Gulden Draak 9000 Quadruple es una cerveza de color ambar con notas de miel y naranja con una fina y persistente corona de espuma blanca que luego de servir baja pero nunca desaparece.



En nariz se siente con fuerza sus diversas maltas, con un toque afrutado, aromas a plátano, durazno y caramelo, mientras que en boca se muestra rica y compleja con un primer golpe cítrico a limones confitados, que dan paso a frutos secos y nuevamente a durazno.



**E**l jueves 05 de septiembre se realizó la primera versión del concurso Chile Beer Cup, que nace con el propósito de aportar al desarrollo de la industria cervecera chilena, y que se llevó a cabo en el Club Providencia. El evento duró cuatro días, dos de competición y dos de seminarios, y pretende convertirse en uno de los más importantes a nivel internacional.

Al encuentro asistieron marcas provenientes de México, Brasil, Perú, Argentina, Noruega, Bélgica y Chile.

En el concurso participaron más de 200 etiquetas nacionales e internacionales, un evento que es organizado por la revista especializada Beerfest Magazine, cuyo director, David Morante, también es presidente de la organización Chile Beer Cup. En esta primera edición se coronó a cervezas Granizo de Olmué con las medallas de oro, en las categorías mejor cerveza de la copa, mejor cerveza chilena y mejor cervecería chilena.



chefandhotel.cl | septiembre/octubre 2013

Recommendation made by Ricardo Solís, Food Engineer at Pontificia Universidad Católica de Chile, Brew Master University of Sunderland UK, Specialist on Beer tasting and Consultant of Breweries on how to drink - Liefmans beer mixed with fruit cocktail  
 Source: Magazine Chef&Hotel Dec 2013

Chef&Hotel | cervezasalicores



**Ricardo Solís**  
 Ingeniero de Alimentos, PUCV  
 Maestro Cervecerista, Universidad de  
 Sunderland, U.K.  
 Especializado en Maridaje con Cerveza  
 Consultor de Cervecerías.

## Cocktail de frutas



**N**osotros, los que somos amantes de la buena cerveza, sabemos que una cerveza belga es un lujo, siempre nos sorprende con una calidad inalterable y con mezclas de sabores y aromas tan intensos y distintivos como especiados, frutales, fenólicos, a frutos secos, etc. Además nos sorprenden con sus exquisitas Lambic y Fruit Lambic, de sabores ácidos y cítricos intensos, que sumados a las notas a roble o vainilla hacen de este brebaje una verdadera delicia.

Bueno, a eso tenemos que apuntar acá en Chile, a crear cervezas de calidad, con carácter, con identidad, y para ello hay que mirar un poco a los países que llevan años, más bien siglos de tradición en cervecería, y esperar a que en un futuro no muy lejano también se diga que en Chile "se hacen buenas cervezas".

Bélgica, en este caso, tiene una tradición milenaria que comienza en los

tiempos medievales, sobre todo en una época en que era bastante poco probable asegurar la pureza del agua. Fue entonces que los monjes europeos perfeccionaron el arte de la elaboración de la cerveza, que hasta el día de hoy perdura en algunos de sus monasterios.

Pero, ¿cuál es el secreto?, se preguntarán muchos aficionados, e incluso cerveceros locales. Yo lo describiría en tres palabras: calidad, es decir, respeto constante a las normas de higiene adecuadas para la elaboración de un alimento; frío, algo que ya no es un lujo, sino una necesidad a la hora de querer elaborar cervezas de calidad consistente y competitiva; y finalmente tiempo, es decir, saber respetar los tiempos de maduración, y acondicionados porque cada tipo de cerveza nos entrega un plus que el consumidor cada vez más entendido valorará, y hará de una cerveza bien terminada su favorita.

**Introducción a la receta Ensalada de frutas con aderezo fruitesse**

Dentro de la enorme gama de cervezas belgas existentes, quiero destacar una Fruit Beer (no confundir con Fruit Lambic) de la Cervecería Liefmans, que tuve la ocasión de probar para una reciente cata/maridaje que guié, y que me sorprendió por su frescor veraniego, atractivos tonos rosados, aroma a frutas rojas agrídulces y final deliciosamente dulce, que vamos a aprender a ocupar para preparar un exquisito aderezo para ensaladas; o también, como en este caso, para acompañar una fresca y veraniega ensalada de frutas. La gracia de usar esta cerveza en la receta es que no es amarga – por lo que no hay problema en reducirla, a diferencia de una cerveza amarga que realmente concentra el amargor en la reducción –, y que se puede tomar como desayuno fácilmente, ya que el alcohol se evapora completamente en la preparación. ■

**Ensalada de frutas con aderezo fruitesse**  
**Ingredientes:**  
 Frutas a elección. Sugerencia:  
 Cerezas, duraznos, ciruelas, arándanos,  
 melón, frutillas  
 Jugo de 1 limón de pica  
**Para el aderezo:**  
 200 ml. de crema fresca  
 1 botella de Liefmans Fruitesse  
**Preparación:**  
 Picar las frutas en cubos de 1,5 - 2 cms.  
 Mezclar todas las frutas con el jugo del  
 limón (para evitar el pardeamiento).  
 Reservar en frío.

Para el aderezo, verter la cerveza en una olla a fuego lento. Llevar a hervor moderado, retirando cualquier espuma en la superficie. Reducir hasta 50 ml. Dejar enfriar y luego agregar a la crema fresca.

**Para servir:**  
 En una copa, servir las frutas frías, bañar con el aderezo... ¡y disfrutar!

*Cerveza Liefmans*  
 Teléfono: (56-9) 8-818 8087  
[www.chilebel.cl](http://www.chilebel.cl)



## 14. CONCLUSION

The beer industry in Chile is subject to a sustainable growth. Different factors reflect this tendency: higher total number of sales, higher number of imports and higher per capita beer consumption in Chile.

In "La Guía de la Cerveza 2014", Pascual Ibáñez, a renowned sommelier, analyzes 418 selected beers and regroups the beers by different styles and prices. Belgian beers are highly evaluated and appreciated in this renowned local Guide. Most of Belgian beers received scores above 4.0/5.0.

It's noteworthy to mention that the Chilean consumer has become more sophisticated in recent years. As a result of continued economic growth, the number of middle income class consumers increased. What characterizes this people is that they are more global consumers requiring more elaborated and sophisticated products. Even though Chile is a wine country, the most consumed alcoholic beverage is by far beer, followed by wine, pisco, and rum. Hence, there is a growing need of more elaborated and sophisticated beers with extra value. Belgian beers are recognized for these qualities in Chile.

It's also worth to mention that in Chile there are no beer products that include gifts in their packaging, for instance, glasses, shirts, key chains, etc., as seen in Belgium and this precisely is a "niche market" in Chile. A very limited gamma of fruit beers is available in Chile, hence there is a big market for these kind of beers, especially canned fruit beers. New zero tolerance also increased the number of sales of alcohol free beers. This market segment of non alcoholic beers is dominated by local brands.

## 15. REFERENCES

- **Banco Central**  
[www.bcentral.cl](http://www.bcentral.cl)
- **Instituto Nacional de Estadísticas**  
[www.ine.cl](http://www.ine.cl)
- **ACECHI/ Asociación de Productores de Cerveza de Chile**  
[www.acechi.cl](http://www.acechi.cl)
- **Book "La Cerveza en Chile del Siglo XIX"**  
[www.scielo.cl/pdf/historia/v37n2/art02.pdf](http://www.scielo.cl/pdf/historia/v37n2/art02.pdf)
- **Newspaper "El Mercurio"**  
[impresa.elmercurio.com](http://impresa.elmercurio.com)
- **Newspaper "DF" (Diario Financiero)**  
[www.df.cl](http://www.df.cl)
- **Newspaper "Estrategia"**  
[www.estrategia.cl](http://www.estrategia.cl)
- **Magazine Chef &Hotel**  
[www.chefandhotel.cl](http://www.chefandhotel.cl)
- **Ipsos**  
[www.ipsos.cl](http://www.ipsos.cl)
- **Euromonitor Internacional**  
[www.euromonitor.com/](http://www.euromonitor.com/)
- **Book "Heurística para la asignación y despacho de una empresa elaboradora y distribuidora de cervezas"** (Ricardo San Martín Zurita), Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas, Departamento de Ingeniería Industrial, Agosto 2011  
[tesis.uchile.cl/handle/2250/102648](http://tesis.uchile.cl/handle/2250/102648)
- **SAG (Servicio Agrícola y Ganadero/ Agriculture and Livestock Service)**  
[www.sag.cl](http://www.sag.cl)
- **Biblioteca del Congreso Nacional de Chile/BCN**  
[www.bcn.cl](http://www.bcn.cl)
- **CERET/ Centro de Estudios del Retail**  
[www.ceret.cl](http://www.ceret.cl)

- **Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA)**  
[web.sofofa.cl](http://web.sofofa.cl)
- **El Economista América- Chile**  
[www.eleconomistaamerica.cl/](http://www.eleconomistaamerica.cl/)
- **Gobierno de Chile**  
[www.gob.cl](http://www.gob.cl)
- **Mundo Cerveza**  
[www.mundocerveza.com](http://www.mundocerveza.com)
- **Cámara de Comercio de Santiago / CCS**  
[www.ccs.cl](http://www.ccs.cl)