

# Craft beer scene grows in Oaxaca



Fernanda Suelto, Alicia Martínez, Fernando Bolaños, Teufel Cervecería

Story and photos by MICHELE PETERSON

*From cask ale to Egyptian zythum, beer is one of the world's oldest fermented beverages. In fact, a hymn to the Sumerian goddess of brewing was even discovered inscribed on a clay tablet from 1800 BC.*

ONE OF THE PLEASURES OF CRAFT BEER IS THE DIVERSITY OF TASTE

While the tradition of beer-making in Mexico doesn't go back quite that far, it does date back to 1542 when Emperor Carlos V of Spain gave permission to Alfonso de Herrera to establish a cerveceria in the Americas. Mexico quickly established a reputation as a nation of beer lovers and big labels such as Corona, Dos Equis, Sol and Victoria became synonymous with good times.

Recently, the tide has shifted and there's been a surge of interest in small-batch, artisanal beer. And one of the newest destina-

tions for beer aficionados is the state of Oaxaca.

Oaxaca's craft brew reputation took off with the launch of the inaugural Spirit of Oaxaca Mexico: Mezcal & Beer Lovers' Cultural Tour in November 2013. Led by Oliver Dawson, a beer expert who established his career at The Upper Canada Brewing Co., Toronto's original micro-brewery, and Alvin Starkman, co-owner of Oaxaca culinary tours, the seven-day tour introduced participants to mezcal, pulque (a popular fermented beverage made from agave) and artisanal beer.

One of the pleasures of craft beer is the diversity of taste. Oaxaca beer tour participants were tutored on the distinctive flavors of fresh, natural ingredients such as barley, wheat and hops during a special event at La Olla restaurant in Oaxaca



## MORE INFORMATION:

- **OAXACA CULINARY TOURS:** Custom tours with beer and culinary pairings are available. [www.oaxacaculinarytours.com](http://www.oaxacaculinarytours.com)
- **BEER LOVERS TOURS:** The next Spirit of Oaxaca Mexico: Mezcal & Beer Lovers' Cultural Tour will take place October 31 - November 8, 2014. [www.beerloverstour.com](http://www.beerloverstour.com)
- **BEER O'CLOCK:** Located at #14 on the Rinconada. Open 1:00 p.m. - 9:00 p.m. daily
- **PANCHO'S CERVECERIA:** Artisanal beer from around the world. Located on the Rinconada
- **ALMORADUZ (WITHIN CASA BLANCA HOTEL)** on the Adoquin offers a selection of Mexican craft beer. Open 8:00 am-11:00 pm daily.

*Michele Peterson is the author of Puerto Escondido Travel Essentials, a travel app featuring 185 entries and 550+ photos to help plan the perfect visit to the Oaxacan coast. Available for iPhone, iPad and Android, you can download this handy guide for \$2.99 in the App store and on Google Play.*

CONTINUED ON PAGE 8



## El panorama

# creciente de la CERVEZA en Oaxaca

Historia y fotos por  
MICHELE PETERSON

***Desde la cerveza de barril al vino de cebada egipcio, la cerveza es una de las bebidas fermentadas más antiguas del mundo. De hecho, se descubrió un himno a la diosa sumeria de la cerveza inscrito en una tableta de arcilla del 1800 BC.***

Mientras la tradición de hacer cerveza en México no es tan antigua, se inicia en el 1542 cuando el Emperador Carlos V de España le dio permiso a Alfonso de Herrera para establecer una cervecería en las Américas. México rápidamente estableció una reputación como una nación amante de la cerveza y grandes marcas como Corona, Dos Equis, Sol y Victoria se hicieron sinónimas de pasarlo bien.

Recientemente la corriente ha cambiado y ha surgido el interés por la cerveza artesanal en pequeños lotes. Uno de los destinos más recientes para los aficionados de la cerveza es el estado de Oaxaca.

La reputación de la cerveza artesanal de Oaxaca partió con el lanzamiento inaugural del evento Spirit of Oaxaca Mexico: Mezcal & Beer Lovers' Cultural Tour en Noviembre del 2014. Liderado por Oliver Dawson, experto en cerveza, quien estableció su carrera en The Upper Canada Brewing Co., la micro-cervecería originalmente de Toronto, y Alvin Starkman, codueño de Oaxaca Culinary Tours, el recorrido de siete días introduce a los participantes al

mezcal, pulque (una bebida popular fermentada hecha de agave) y a la cerveza artesanal.

Uno de los placeres de la cerveza artesanal es la diversidad de sabores. Los participantes del recorrido de la cerveza Oaxaqueña aprendieron acerca de los sabores distintivos de ingredientes frescos y naturales como la cebada, el trigo y el lúpulo durante un evento especial en el restaurante La Olla en la ciudad de Oaxaca, donde la chef Pilar Cabrera creó un menú de cuatro platos acompañado de cerveza Tempus, el primer altbier de

CONTINÚA EN LA PÁGINA 8



Chica Mala,  
Teufel Cervezas  
Artesanales

UNO DE LOS  
PLACERES  
DE LA  
CERVEZA  
ARTESANAL  
ES LA  
DIVERSIDAD  
DE SABORES



VIENE DE LA PÁGINA 7

México, una cerveza al estilo tradicional alemán, destilada por Primus Brewery.

Otro de los primeros paraderos en el recorrido para degustar cerveza fue la primera micro-cervecería, de Oaxaca, Teufel Cervezas Artesanales, situada sobre un valle frondoso en San Andrés Huayapam.

El maestro cervecero Fernando Bolaños y su esposa Fernanda Suelto pasaron seis años en Alemania perfeccionando sus habilidades de elaboración y su línea en continua evolución de cerveza premiada incluye

Babalao, una cerveza anti-gua de cuerpo medio destacando el maíz azul malteado, y Chica Mala, una cerveza Roja Imperial con el aroma placentero de rosita de cacao, un ingrediente más típicamente visto en la bebida de chocolate y maíz conocida como tejate.

Aunque la demanda por su cerveza es alta, Teufel está comprometida con la calidad de pequeños lotes y produce sólo 150 cajas al mes.

Afortunadamente para los entusiastas de la cerveza artesanal en Puerto Escondido parte de esta cerveza de

alta calidad está llegando a la costa. Actualmente, la más extensiva selección de cerveza artesanal mexicana está disponible en Beer O'Clock en Rinconada, donde la dueña, Virginie (de Francia) y el maestro cervecero Patrick (de Quebec, Canadá) ofrecen una selección bien presentada de más de 80 cervezas artesanales de todo del mundo incluyendo Eel River, la primera cervecería con certificación orgánica, y también cerveza artesanal mexicana como Minerva, Cucapa, Tempus y Teufel.

Otros locales sirviendo

cerveza artesanal en Puerto Escondido incluyen Almoraduz en el Adoquín donde el chef Quetzalcoatl Zurita Bustamente, quien tiene una firme propuesta de la cocina con abastecimiento local, ofrece Benditos, una cerveza de nano-cervecería (clara y oscura) elaborada en Santa María Juquila, el lugar de la peregrinación de la venerada Virgen de Juiquila.

Así que la próxima vez que piensas en tomar una cerveza, piensa en pequeña escala (y gran sabor) y toma una de las nuevas cervezas artesanales. 🍷

## MÁS INFORMACIÓN:

### • OAXACA CULINARY TOURS:

Se ofrecen recorridos culinarios y de cerveza personalizados.

[www.oaxacaculinarytours.com](http://www.oaxacaculinarytours.com)

• **BEER LOVERS TOURS:** The next Spirit of Oaxaca Mexico: Mezcal & Beer Lovers' Cultural Tour tendrá lugar el día 31 de octubre – 8 de noviembre del 2014. [www.beerloverstour.com](http://www.beerloverstour.com)

• **BEER O'CLOCK:** Ubicada en #14 en la Rinconada. Abierta 1:00 p.m. - 9:00 p.m. diariamente

• **PANCHO'S CERVECERÍA:** Cerveza artesanal de todo el mundo, ubicada en la Rinconada

• **ALMORADUZ (DENTRO DE CASA BLANCA HOTEL)** en el Adoquín, ofrece una selección de cerveza artesanal mexicana.

Abierta de 8:00 am-11:00 pm diariamente.

*Michele Peterson es la autora de Puerto Escondido Travel Essentials, un app turístico que destaca 185 entradas y 550+ fotos para ayudar a planificar la visita perfecta a la costa Oaxaqueña.*

*Disponible para iPhone, iPad y Android, o puede bajar este guía útil por \$2.99 en App store y en Google Play.*

CONTINUED FROM PAGE 6

City, where Chef Pilar Cabrera created a four-course menu paired with Tempus beer, Mexico's first altbier, a traditional style German ale, brewed by Primus Brewery.

Another of the first stops along the beer-tasting route was at Oaxaca's first micro-brewery, Teufel Cervezas Artesanales, perched above a lush valley in San Andres Huayapam.

Brewmaster Fernando Bolaños and his wife Fernanda Suelto spent six years in Germany honing their brewing skills and their ever-evolving line of award-winning beer includes Babalao, a medium-bodied ancient ale featuring malted blue corn, and Chica Mala, an Imperial Red Ale with the lovely aroma of rosita de cacao, an ingredient more typically seen in the chocolate-maize drink known as tejate.

Although demand for their beer is high, Teufel is committed to small-batch quality and produces only 150 cases per month.

Fortunately for craft beer enthusiasts in Puerto Escondido some of this fine-quality artisanal beer is making its way to the coast. Currently, the most extensive selection of Mexican craft beer

is available at Beer O'Clock on the Rinconada where owner Virginie (from France) and Brewmaster Patrick (from Quebec, Canada) offer a nicely-curated selection of more than 80 craft beers from around the world including Eel River, America's first certified organic brewery as well as Mexican craft beer such as Minerva, Cucapa, Tempus and Teufel.

Other locales serving artisanal beer in Puerto Escondido include Almoraduz on the Adoquin where chef Quetzalcoatl Zurita Bustamente, who is a firm proponent of locally-sourced cuisine, offers Benditos, a nano-cerveceria beer (claro and oscuro) brewed in Santa Maria Juquila, the pilgrimage site of the revered Virgen de Juiquila.

So the next time you're thinking of having a beer, think small (and big taste) and reach for one of the new artisanal craft beers. 🍷

