

Festeja el día internacional de la cerveza con la ruta Guadalajara - Zapopan



Cada año, el primer viernes de agosto se celebra el Día Internacional de la Cerveza, un momento de reconocer la importancia cultural, social y económica de esta bebida, que es una de las más consumidas en el mundo. En ese sentido, Guadalajara se ha convertido en uno de los mayores productores de cerveza artesanal en México, y uno de los destinos preferidos para encontrar diversas propuestas de cervecerías artesanales.

Para celebrar el próximo Día de la Cerveza, la Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara te recomienda descubrir la Ruta de la Cerveza Artesanal Guadalajara-Zapopan, que reúne lo mejor de las etiquetas tapatías con las productoras Minerva, Loba, Fortuna y Cielito Lindo.

Estas cuatro cerveceras ofrecen recorridos por sus instalaciones para que los visitantes conozcan el proceso de elaboración de sus productos, y que al mismo tiempo puedan degustarlos e incluso, hacer maridajes.

Cervecería Minerva

Minerva toma su nombre de la diosa griega de la sabiduría, las artes y la estrategia militar y uno de los símbolos más representativos de la Perla Tapatía. Desde su fundación en 2003, esta empresa ha logrado convertirse en la cervecería artesanal más grande de México.

Sin duda, es una imperdible no sólo por ser líder en el ramo, sino porque encontrarás distintos tipos de cerveza como lager, blanca, pale ale, stout. Además de degustar sus etiquetas de línea o temporada, puedes comer y beber en un ambiente relajado, conocer la planta y el proceso de producción.

Dirección: Periférico Sur 4250, interior A3, Col. Periodistas, Zapopan.

Cervecería Loba

La idea de Loba nació en 2011 y desde entonces ha destacado en la escena cervecería artesanal mexicana. Como carta de presentación, cuenta con el título de la Mejor Cervecería Mediana de Norteamérica en el International Beer Challenge en 2019 y se ha convertido en uno de los spots más populares de la ciudad.

Uhmo es el restaurante de cocina de autor donde la experiencia culinaria gira en torno a los 5 estilos de la cervecería y sus maridajes. Además del restaurante, el lugar comparte espacio con su fábrica y un tasting room.

Dirección: Gregorio Dávila 76, Col. Americana, Guadalajara.

Cervecería Fortuna

Este lugar fue fundado por cuatro amigos que buscaban aportar a la producción mexicana y contribuir en la gran oferta y variedad de cervezas artesanales del país. La fábrica ofrece un respiro de la ciudad, pues sus instalaciones se encuentran a las afueras de Zapopan, entre el Volcán de Tequila y el Bosque de la Primavera.

Los tours que se realizan tienen una atmósfera relajada, y son ideales para quienes buscan saber más sobre el mundo de la cerveza a través de su proceso y las degustaciones del producto final.

Te recomendamos probar su Ippolita (IPA) que es aromática, refrescante y goza de buen equilibrio con un amargor agradable al paladar. También, tienen una experimental llamada Sake Ale, etiqueta inspirada en los sabores japoneses, utilizando cebada, arroz, lúpulo japonés y se fermenta con levadura de sake.

Dirección: Carretera Guadalajara-Nogales 4380, Zapopan, Jalisco.

Cervecería Cielito Lindo

Relativamente joven en la ciudad, Cielito inició en 2020 como una de las casas de cerveza artesanal con mayor capacidad de producción en México. Con cervezas inspiradas en la tradición alemana y destilados elaborados con ingredientes naturales seleccionados, Cielito Lindo llegó para quedarse en la capital jalisciense y brindar a su público una experiencia placentera.

Dirección: Calzada del Federalismo Nte. 1918, La Guadalupana, Guadalajara.

src="https://www.reporte3.mx/wp-content/uploads/C4A28B7A-555E-4212-A62B-B67EBB3EF729-300x200.jpeg" alt="" width="300" height="200" class="alignnone size-medium wp-image-43233" />

