



# GUÍA COMPLETA DE CERVEZAS

**Para Principiantes — Sin Palabras Difíciles**

Todo lo que necesitas saber para recomendar la cerveza perfecta a cada cliente — aunque nunca hayas estudiado nada de cerveza —

|         |         |            |                |         |
|---------|---------|------------|----------------|---------|
| ■ LAGER | ■ IPA   | ■ STOUT    | ■ SOUR         | ■ TRIGO |
| ■ ÁMBAR | ■ BELGA | ■ PALE ALE | ■ PASTRY DULCE | ■ Y MÁS |

Formación Interna - 2025 - Uso Exclusivo Chevelorama

# ¿QUÉ VAS A APRENDER EN ESTE MANUAL?

Este manual está hecho para ti, aunque nunca hayas estudiado nada sobre cerveza. Léelo con calma, una sección a la vez. Al terminar, vas a poder recomendar cualquier cerveza con confianza.

## SECCIÓN N 1

¿Qué es la cerveza? — Los ingredientes básicos

## SECCIÓN N 2

¿Cómo se clasifica? — Solo hay dos grandes familias

## SECCIÓN N 3

Los 9 tipos principales (con ejemplos reales)

## SECCIÓN N 3★

PASTRY BEER — El corazón de las ventas Chevelorama

## SECCIÓN N 4

Cómo leer la etiqueta de una botella

## SECCIÓN N 5

¿Cómo recomendarle al cliente? — Tu guía rápida

## SECCIÓN N 6

Palabras que vas a escuchar — explicadas fácil

## SECCIÓN N 7

Los 10 errores más comunes — evítalos

## SECCIÓN 1 · ¿QUÉ ES LA CERVEZA?

### Solo 4 ingredientes — eso es todo

La cerveza, cualquier cerveza del mundo, se hace con exactamente 4 ingredientes. Nada más. Cuando entiendas para qué sirve cada uno, vas a entender de dónde viene el sabor que el cliente está tomando.

| ■ AGUA   | ■ MALTA  | ■ LÚPULO  | ■ LEVADURA   |
|--|--|---|--|
| El 90% de la cerveza. Sin buena agua no hay buena cerveza. | Granos de cebada tostados. Da el COLOR, el CUERPO y el DULZOR. | Una planta trepadora. Da el AMARGOR y el AROMA de la cerveza. | Un microorganismo vivo. Come azúcar y produce ALCOHOL y gas. |
| <i>(como el agua del café)</i>                             | <i>(como el grano de maíz tostado)</i>                         | <i>(como el chile — da carácter)</i>                          | <i>(como la levadura del pan)</i>                            |

Fíjate en la fila del fondo — la de los paréntesis. Ahí está la clave: cada ingrediente tiene un equivalente en la cocina de todos los días. Cuando el cliente pregunte '¿por qué sabe amargo?', ya sabes la respuesta: el lúpulo. ¿Por qué es oscura? La malta tostada. Así de simple.

#### ■ ¿SABÍAS QUE...?

La receta más antigua de cerveza tiene más de 4,000 años y fue escrita en Mesopotamia (lo que hoy es Irak). Los humanos llevan milenios tomando cerveza — antes de que existiera el agua potable segura, la cerveza era más segura de tomar porque el proceso de fermentación eliminaba bacterias dañinas.

### ALE y LAGER — Las dos grandes familias

Todo el mundo de la cerveza se divide en DOS grandes familias. No importa si es artesanal o comercial, oscura o clara, mexicana o importada — todas las cervezas del mundo son o una ALE o una LAGER. La diferencia está en la LEVADURA y la TEMPERATURA de fermentación.

#### ■ Fermentación:

Es el proceso donde la levadura come el azúcar del grano y lo convierte en alcohol. Es lo mismo que pasa cuando el pulque, el tepache o el pozol se ponen 'buenos'.

|               | ALE ■■ (Fermentación caliente)        | LAGER ❄️ (Fermentación fría)      |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| ■ Temperatura | 18 a 24 grados (temperatura ambiente) | 0 a 10 grados (en refrigeración)  |
| ■ Tiempo      | Rápido: días o semanas                | Lento: semanas o meses            |
| ■ Sabor       | Más complejo, con frutas y especias   | Limpio, suave y consistente       |
| ■ Ejemplos    | IPA, Stout, Wheat, Sour, Amber, Belga | Corona, Heineken, Modelo, Bohemia |

■ Para recordarlo fácil: ALE = como hacer pan en casa a temperatura ambiente, rápido y con mucho sabor. LAGER = como hacer queso en el refrigerador, lento y muy suave. Ambos son deliciosos, pero muy diferentes.

## Los números que verás en las etiquetas

Las etiquetas de cerveza tienen números y siglas. No te preocupes — solo hay 3 que necesitas entender y son muy simples:

| ■ IBU  | ■ ABV  | ■ SRM   |
|--|--|---|
| Mide el AMARGOR 0 = nada amargo<br>100+ = muy amargo           | Mide el ALCOHOL Menos de 4% = ligera<br>4-7% = normal Más de 7% = fuerte | Mide el COLOR 1-5 = amarilla 10-20 =<br>café-ámbar 30+ = negra  |
| <b>Un refresco tiene 0 IBU. Una Guinness<br/>tiene 40 IBU.</b> | <b>El vino tiene ~12% ABV. La Corona<br/>tiene ~4.5% ABV.</b>            | <b>Más fácil: mírala al trasluz. ¿Qué tan<br/>oscura se ve?</b> |

## SECCIÓN 2 · ¿CÓMO SE CLASIFICAN?

### El árbol familiar de la cerveza

Dentro de las dos familias (Ale y Lager) hay muchos 'primos' — eso son los estilos. Esta tabla te muestra el mapa completo. No la memorices toda — solo úsala como referencia cuando tengas duda.

| ESTILO ALE ■    | SABOR PRINCIPAL               | ESTILO LAGER ❄■      | SABOR PRINCIPAL              |
|-----------------|-------------------------------|----------------------|------------------------------|
| IPA             | Amargo, cítrico, lupulado     | Lager / Pilsner      | Limpia, refrescante          |
| Stout / Porter  | Café, chocolate, tostado      | Märzen / Oktoberfest | Malta, caramelo              |
| Wheat / Trigo   | Plátano, clavo, suave         | Helles               | Dulce, malteada, ligera      |
| Sour / Ácida    | Agria, frutal, diferente      | Dunkel Lager         | Malta oscura, chocolate leve |
| Amber / Red Ale | Caramelo, toffee, equilibrada | Bock / Doppelbock    | Malta fuerte, oscura         |
| Belgian Ale     | Especiado, frutal, complejo   | Vienna Lager         | Ámbar, caramelo suave        |
| Pale Ale        | Floral, suavemente amarga     | Schwarzbier          | Negra pero ligera, café      |

### Escala de amargor — De más suave a más intensa

Si hay algo que los clientes siempre preguntan es '¿qué tan amarga está?'. Esta escala te ayuda a responder rápido:

| ■ SIN AMARGOR                                   | ■ AMARGOR MEDIO                                 | ■ AMARGA                                  | ■ MUY AMARGA                              |
|---|---|---|---|
| Wheat, Lager Sour, Milk Stout<br>Belgian Blonde | Pale Ale, Ámbar Porter, Red<br>Ale Stout normal | IPA clásica Irish Stout West<br>Coast IPA | Double IPA Imperial IPA<br>Imperial Stout |

## SECCIÓN 3 - LOS 9 TIPOS QUE MÁS SE VENDEN

Aquí viene la parte más importante del manual. Para cada tipo de cerveza vas a encontrar: de qué sabe, para quién es, ejemplos reales que puedes recomendar hoy mismo, y el TIP de Chevelorama. ¡Lee con cuidado!

### ■ LAGER

*La más común del mundo — Fresquita y fácil de tomar*

La Lager es la cerveza que más se vende en el mundo. Es la típica 'chela' que todos conocen: amarilla, fría y fácil de tomar. No tiene sabores raros ni sorpresas. Si un cliente nunca ha probado cerveza artesanal, por aquí se empieza.

|              |   |
|--------------|---|
| ¿A QUÉ SABE? | Suave, agua de limón, sin sorpresas           |
| AMARGOR      | ■■■■■ Casi nada de amargo                     |
| ALCOHOL      | ■■■■■ Normal (como cualquier chela comercial) |
| COLOR        | Amarilla como el sol                          |
| SERVIR A...  | Bien helada — 2 a 4 grados                    |

#### ¿PARA QUIÉN ES?

Para el cliente que quiere algo fresquito y sin complicaciones. La elección más segura.

**Fresca · Sin amargor · Para todos**

#### ■■ MARIDA CON:

Tacos, pizza, mariscos, frituras

#### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

##### • Heineken

Holanda — *La de la botella verde*

##### • Modelo Especial

México — *La más vendida del país*

##### • Bohemia Clara

México — *Más cuerpo que la Corona*

##### • Corona

México — *La clásica con limón*

##### • Stella Artois

Bélgica — *Un poco más de sabor*

##### • Budweiser

EUA — *Muy suave y ligera*

■ Piénsalo así: La Lager es como el refresco de cola — lo conoces, es predecible y le gusta a casi todos.

#### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que la Corona, la Modelo y la Heineken son todas Lagers? ¡La mayoría de las cervezas que se venden en México son de este tipo!

■ **TIP:** Si el cliente dice 'quiero algo fresquito' o 'algo que no sepa muy raro'... ¡LAGER es tu respuesta! Es como el arroz blanco de la cerveza: va con todo.

## ■ ALE DORADA / PALE ALE

*El primer paso al mundo artesanal — Fácil y diferente*

La Pale Ale es para quien quiere dar el siguiente paso. Tiene más personalidad que una Lager: huele a flores o frutas y tiene un amarguito rico al final. No es extrema, pero ya se nota la diferencia. Muchos clientes que 'solo toman Corona' terminan adorando una buena Pale Ale.

### ¿A QUÉ SABE?

Un poco de fruta, un poco de flor, suavemente amarga

### AMARGOR

■■■■■ Amargor medio — se nota pero no molesta

### ALCOHOL

■■■■■ Normal (un poco más que la Lager)

### COLOR

Dorada, más oscura que la Lager

### SERVIR A...

Fresquita — 6 a 8 grados

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para el cliente que quiere probar algo diferente a las comerciales, pero sin irse a los extremos.

**Equilibrada · Floral · El primer paso artesanal**

### ■■ MARIDA CON:

Hamburguesas, pollo, ensaladas, quesos suaves

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

#### • Pacífico

México — Tiene toque cítrico suave

#### • Fat Tire

EUA — Sabe a caramelo y tierra

#### • Sierra Nevada Pale Ale

EUA — La que popularizó el estilo

#### • Calavera Pale Ale

México — Artesanal mexicana, muy accesible

#### • Cucapá Clásica

México — Baja California, bien hecha

#### • Fuller's London Pride

UK — Clásica inglesa

■ Piénsalo así: Si la Lager es el pan de caja, la Pale Ale es el pan artesanal de la panadería — mismo concepto, pero con más carácter.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que 'Ale' simplemente significa que la levadura fermentó en caliente? Eso le da más aroma y sabor que una Lager normal.

■ TIP: Cliente indeciso que dice 'quiero probar algo diferente a Corona'? Empieza con una Pale Ale. Es el puente perfecto — no asusta, pero sí sorprende.

## ■ IPA — India Pale Ale

*La favorita del mundo artesanal — Intensa y muy aromática*

La IPA es la estrella del mundo artesanal. Su nombre viene de India — los ingleses le ponían mucho lúpulo (que es la planta que da el amargor) para que la cerveza aguantara el viaje en barco. Hoy en día es el estilo más pedido en bares artesanales. Tiene mucho aroma: puede oler a limón, mango, maracuyá, pino o flores, dependiendo del tipo de lúpulo que se use.

### ¿A QUÉ SABE?

Fuertemente amarga, con olor a limón, mango, pino o flores

### AMARGOR

■■■■■ MUY amargo — para los valientes

### ALCOHOL

■■■■■ Fuerte (más que la cerveza normal)

### COLOR

Dorada a color cobre, puede ser turbia

### SERVIR A...

Fría pero no helada — 7 a 10 grados

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para quien ya le gusta lo amargo o quiere entrar de lleno al mundo artesanal.

**Amarga · Aromática · Para los atrevidos**

### ■■ MARIDA CON:

Carnes grasosas, comida picante, hamburguesas, quesos fuertes

### ■ LOS TIPOS QUE EXISTEN DENTRO DE ESTE ESTILO:

- **Session IPA:** Más ligera en alcohol — para tomar más de una
- **NEIPA (New England IPA):** Turbia y jugosa, sabe a jugo de fruta tropical, menos amarga
- **West Coast IPA:** La clásica americana: seca y bien amarga
- **Double IPA:** El doble de todo — lúpulo, sabor y alcohol
- **Hazy IPA:** Se ve nublada, muy aromática, suave en boca

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

#### • Stone IPA

EUA — Una de las más famosas del mundo

#### • Lagunitas IPA

EUA — Muy accesible para empezar

#### • Calavera IPA

México — Artesanal nacional, excelente

#### • Insurgente Lunática NEIPA

México — Jugosa, tropical, menos amarga

#### • Ballast Point Sculpin

EUA — Cítrica y premiada

#### • Dogfish Head 60 Min

EUA — Amarga de principio a fin

■ Piénsalo así: La IPA es como el café negro — le encanta a quien le gusta lo intenso, pero para otros es demasiado. Siempre pregunta antes de recomendar.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que el LÚPULO es una planta trepadora? Su flor es lo que le da el amargor y el aroma a la IPA. Es como el chile de la cerveza — le da carácter.

■ **TIP:** Pregunta siempre antes: '¿Te gusta lo amargo?' Si dice SÍ → IPA West Coast. Si dice 'más o menos' → NEIPA o Hazy (son más jugosas y menos amargas). ¡No asumas!

## ■ STOUT & PORTER

*La cerveza negra — Sabe a café y chocolate, no a lo que crees*

La Stout es la cerveza negra. Pero aquí viene lo importante: el color negro NO significa que tenga más alcohol. El color viene de la malta (el grano) que se tuesta hasta quedar casi quemada — igual que cuando tuestas un café o un pan. Por eso sabe a café y chocolate. La Guinness, la Stout más famosa del mundo, solo tiene 4.2% de alcohol — menos que muchas cervezas amarillas.

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>¿A QUÉ SABE?</b> | Café, chocolate amargo, caramelo tostado           |
| <b>AMARGOR</b>      | ■■■■■ Amargor medio — más a tostado que a lúpulo   |
| <b>ALCOHOL</b>      | ■■■■■ Muy variable — desde ligera hasta muy fuerte |
| <b>COLOR</b>        | Negra o café muy oscuro, con espuma cremosa        |
| <b>SERVIR A...</b>  | NO tan fría — 10 a 13 grados (¡importante!)        |

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para quien le gusta el café, el chocolate o quiere probar algo completamente diferente.

**Oscura · Cremosa · Sabe a café · No asusta**

### ■ MARIDA CON:

Chocolate, postres, carnes ahumadas, café

### ■ LOS TIPOS QUE EXISTEN DENTRO DE ESTE ESTILO:

- **Dry Irish Stout:** Seca y tostada, espuma cremosa — la Guinness es el ejemplo
- **Milk Stout / Sweet Stout:** Con leche (lactosa), dulce y cremosa — la más fácil de tomar
- **Oatmeal Stout:** Con avena, muy suave y cremosa
- **Imperial Stout:** Muy fuerte — 9 a 14% de alcohol, muy intensa
- **Porter:** Prima de la Stout, un poco más ligera y afrutada

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Guinness Draught</b><br/><i>Irlanda — La negra más famosa del mundo (solo 4.2% alcohol!)</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Left Hand Milk Stout</b><br/><i>EUA — Dulce, cremosa, perfecta para empezar</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Founders Breakfast Stout</b><br/><i>EUA — Café y avena, increíble</i></li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Calavera Imperial Stout</b><br/><i>México — Potente y compleja</i></li> </ul>              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Minerva Porter</b><br/><i>México — Artesanal jalisciense, muy buena</i></li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Samuel Smith Oatmeal Stout</b><br/><i>UK — Clásica y elegante</i></li> </ul>               |

■ Piénsalo así: La Stout es como el café negro — se ve fuerte e intimidante, pero en realidad puede ser suave y cremoso. El color es engañoso.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que la Guinness se sirve diferente? Hay que inclinar el vaso, servir lentamente y esperar a que la espuma baje antes de terminar de servir. ¡Tarda casi 2 minutos!

■ **TIP:** El error más común es pensar que 'negra = más fuerte'. ¡FALSO! La Guinness tiene menos alcohol que muchas cervezas claras. Si el cliente tiene miedo de lo oscuro, explícale esto — cambia todo.

## ■ WHEAT / TRIGO

*La cerveza de trigo — Suave, afrutada y perfecta para el calor*

Las cervezas de trigo se hacen con una mezcla de cebada y trigo. El trigo le da una textura suave y cremosa, y la hace ver un poco nublada (como agua con algo disuelto) — eso es normal y es una señal de que está bien hecha. Su sabor viene principalmente de la levadura, no del lúpulo, por eso no tienen casi nada de amargor. Son ideales para el calor.

### ¿A QUÉ SABE?

Sabe a plátano maduro, clavo de olor y cítrico

### AMARGOR

■■■■■ Casi sin amargor — muy suave

### ALCOHOL

■■■■■ Ligero (igual o menos que una comercial)

### COLOR

Amarilla turbia (medio nublada) — es normal

### SERVIR A...

Fresquita — 4 a 6 grados

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para quien no le gusta el amargor. También perfecta para clientes que 'no son muy de cerveza'.

**Sin amargor · Frutal · Para los que odian lo amargo**

### ■■ MARIDA CON:

Mariscos, ensaladas, frutas, comida ligera

### ■ LOS TIPOS QUE EXISTEN DENTRO DE ESTE ESTILO:

- **Hefeweizen:** Alemana — sabe a plátano y clavo, la más famosa del estilo
- **Witbier / Blanche:** Belga — con cáscara de naranja y cilantro, muy refrescante
- **American Wheat:** Más limpia, menos levadura, más fácil de tomar
- **Dunkelweizen:** Trigo oscuro — igual de suave pero con notas de chocolate

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

#### • Paulaner Hefeweizen

Alemania — La referencia mundial

#### • Franziskaner

Alemania — Clásica de plátano y clavo

#### • Hoegaarden

Bélgica — La Wit más famosa, cítrica y herbal

#### • Blue Moon

EUA — Con rodaja de naranja, muy popular

#### • Minerva Trigo

México — Artesanal de calidad

#### • Cucapá Trigueña

México — Baja California, excelente

■ Piénsalo así: La Wheat es como una limonada con gas — refrescante, suave y muy fácil de tomar. No hay nada que asuste.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que la Hefeweizen alemana por ley debe hacerse con al menos 50% de trigo? Y ese sabor a plátano no es artificial — lo produce la levadura al fermentar.

■ **TIP:** Cuando el cliente diga 'no me gusta el amargor' o 'quiero algo suave', la Wheat es tu mejor arma. Y un tip extra: sírvela con una rodaja de naranja — queda increíble y el cliente lo agradece.

## ■ SOUR / ÁCIDA

*La cerveza ácida — Sí, existe y es deliciosa*

La cerveza Sour (agria) es quizá la más sorprendente para un principiante. Sí, se supone que es ácida — no es que esté echada a perder. Esa acidez viene de bacterias especiales que se usan durante la fermentación, igual que las bacterias que hacen el yogur o el tepache. Son perfectas para clientes que normalmente toman vino o cocteles, porque el sabor es más parecido a esas bebidas que a una cerveza tradicional.

### ¿A QUÉ SABE?

Agria como el tamarindo o el limón, muy frutal

### AMARGOR

■■■■■ Sin amargor — el ácido lo reemplaza todo

### ALCOHOL

■■■■■ Ligero a moderado

### COLOR

Varía: amarilla, rosada o rojiza según la fruta

### SERVIR A...

Fría — 6 a 10 grados

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para el cliente aventurero, amante del vino, o que dice que 'la cerveza no es lo suyo'.

**Agria - Frutal - Para los que dicen 'no me gusta la cerveza'**

### ■ MARIDA CON:

Quesos, frutas, mariscos, sushi, comida thai

### ■ LOS TIPOS QUE EXISTEN DENTRO DE ESTE ESTILO:

- **Gose:** Alemana con sal y cilantro — refrescante y diferente
- **Berliner Weisse:** Muy ácida, muy ligera en alcohol
- **Kettle Sour:** La más común hoy — ácida y frutal
- **Lambic:** Belga, fermentación natural — muy compleja
- **Flanders Red:** Belga, parecida al vinagre de vino, afrutada

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

#### • Lindemans Framboise

*Bélgica — De frambuesa, muy accesible y dulce*

#### • Calavera Gose

*México — Excelente Gose artesanal*

#### • Insurgente Sour Roja

*México — Sour de Baja California*

#### • Westbrook Gose

*EUA — Referente del estilo*

#### • Rodenbach Grand Cru

*Bélgica — La Flanders Red más famosa*

#### • Dogfish Head SeaQuench

*EUA — Con lima, muy refrescante*

■ Piénsalo así: La Sour es como el tamarindo o el chamoy en forma de cerveza. Ácida, frutal y adictiva para quien le gusta ese perfil.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que el tepache que se hace con cáscara de piña es muy similar a una cerveza Sour? Ambos usan fermentación natural y tienen esa acidez característica.

■ **TIP:** ¿El cliente dice 'yo no tomo cerveza, prefiero vino' o 'no me gusta lo amargo'? La Sour los convierte. Es ácida como el vino blanco pero en cerveza. Muchos quedan enamorados.

## ■ AMBER / RED ALE

*La cerveza café-dorada — Como la Negra Modelo pero con más carácter*

La Amber (ámbar) o Red Ale es la cerveza de color rojizo-dorado. Su sabor viene de maltas (granos) que se tuestan un poco — no tanto como en la Stout, pero más que en la Lager. Eso le da ese sabor dulce a caramelo que mucha gente ama. Es la opción perfecta para el cliente que quiere explorar más allá de la cerveza comercial clara, sin dar un salto demasiado grande.

### ¿A QUÉ SABE?

Dulce a caramelo, nueces, toffee, muy equilibrada

### AMARGOR

■■■■■ Amargor medio — equilibrado, no molesta

### ALCOHOL

■■■■■ Normal a moderado

### COLOR

Color ámbar — entre dorada y café, brillante

### SERVIR A...

Fría — 7 a 10 grados

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para quien quiere algo con más sabor que una clara pero que no sea tan oscuro como la Guinness.

**Caramelo · Equilibrada · El punto medio perfecto**

### ■ MARIDA CON:

Barbacoa, costillas, chorizo, tacos, quesos semi-maduros

### • Negra Modelo

México — La más vendida en su categoría en el país

### • Dos Equis Ámbar

México — Ligera con caramelo suave

### • Bohemia Oscura

México — Accesible y de calidad

### • Samuel Adams Boston Lager

EUA — Caramelo y lúpulo floral

### • Calavera Amber Ale

México — Artesanal con buen caramelo

### • Fat Tire Amber Ale

EUA — Clásica y muy equilibrada

■ Piénsalo así: La Amber es como el pan tostado comparado con el pan blanco (Lager) y el pan muy quemado (Stout). Está justo en medio — y ese punto medio es delicioso.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que la Negra Modelo técnicamente es una Dunkel Lager (Lager oscura) y no una Amber Ale? Pero su sabor es muy parecido y es la referencia más conocida en México.

■ TIP: Cuando el cliente pregunta '¿cuál es la diferencia entre la clara y la negra?' — aquí está la respuesta. La Ámbar está justo en medio. Explícalo así: más sabor, menos susto.

## ■ BELGIAN ALE / TRAPENSE

*Las cervezas de monjes — Complejas, especiadas y únicas en el mundo*

Las cervezas belgas son las más especiales y complejas del mundo. Las Trapenses son hechas por monjes en monasterios — hay solo 13 en todo el mundo con ese certificado oficial. Su sabor tan especial viene de las levaduras únicas que usan: producen aromas de frutas, especias y pimienta durante la fermentación. Son cervezas para saborear despacio, no para tomar de prisa.

### ¿A QUÉ SABE?

Especias, frutas secas, plátano, pimienta — muy compleja

### AMARGOR

■■■■■ Amargor bajo a medio — el sabor viene de las especias

### ALCOHOL

■■■■■ Fuerte (más que la mayoría)

### COLOR

Varía según el estilo: dorada a café oscuro

### SERVIR A...

No tan fría — 10 a 14 grados (a temperatura de bodega)

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para el cliente sofisticado que quiere la mejor experiencia posible o que le gusta el vino.

**Compleja · Especiada · Para ocasiones especiales**

### ■ MARIDA CON:

Mejillones, quesos añejos, carnes asadas, postres de nuez

### ■ LOS TIPOS QUE EXISTEN DENTRO DE ESTE ESTILO:

- **Belgian Blonde:** Dorada, ligera, fácil de tomar — el mejor punto de entrada
- **Belgian Tripel:** Dorada fuerte (8-10%), frutal y seca — parece inofensiva pero no lo es
- **Belgian Dubbel:** Oscura, frutas secas y caramelo — hecha por monjes
- **Belgian Quad:** Muy fuerte (10-12%), pasas, chocolate — para saborear despacio
- **Saison / Farmhouse:** Rústica y especiada — nació en las granjas belgas

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

#### • Chimay Roja

*Bélgica — Hecha por monjes trapenses, clásica*

#### • Chimay Azul

*Bélgica — La más famosa del mundo trapense*

#### • Westmalle Tripel

*Bélgica — La Tripel de referencia*

#### • Duvel

*Bélgica — Dorada, parece inofensiva... tiene 8.5%!*

#### • Orval

*Bélgica — Única, con levadura salvaje, muy especial*

#### • Saison Dupont

*Bélgica — La Saison perfecta*

■ Piénsalo así: Las cervezas Belgas son como el mezcal artesanal de autor — tienen historia, son complejas y no se toman de un trago. Se disfrutan.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que la Chimay es producida por monjes cistercienses en Bélgica desde 1862? Los monjes aún viven y trabajan en el monasterio, y las ganancias van a obras de caridad.

■ **TIP:** ¿Cliente que dice que 'sabe de vino' o que quiere 'lo mejor que tengas'? Las Belgas son tu carta de presentación de lujo. El precio se justifica solo — y el cliente lo sabe.

## ■ EL CORAZÓN DE CHEVELORAMA ■

Esta es la categoría que más clientes nuevos trae a la tienda. Apréndetela de memoria — es tu herramienta de ventas más poderosa.

## ■ PASTRY BEER — CERVEZA DULCE

*La revolución dulce — Chocolate, cereza, vainilla, frutos rojos y mucho más*

Las Pastry Beers (cervezas de pastelería) son la categoría más emocionante y de más rápido crecimiento en el mundo artesanal. Se llaman así porque se hacen con los mismos ingredientes que usarías en una pastelería: chocolate, vainilla, café, cajeta, frutas, crema, coco, oreo. No tienen amargor — el sabor dulce domina completamente. Son la respuesta perfecta para el cliente que siempre pensó que la cerveza 'no era para él o ella'.

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>¿A QUÉ SABE?</b> | Chocolate, cereza, vainilla, cajeta, frutos rojos, coco, mango, durazno... |
| <b>AMARGOR</b>      | ■■■■■ Casi cero amargor — el dulce domina todo                             |
| <b>ALCOHOL</b>      | ■■■■■ a ■■■■■ Muy variable: desde ligeras hasta muy fuertes                |
| <b>COLOR</b>        | Varía por los ingredientes: rosa, rojiza, oscura o dorada turbia           |
| <b>SERVIR A...</b>  | Fría — 6 a 10 grados (no helada, para sentir todo el sabor)                |

### ¿PARA QUIÉN ES?

Para quien dice 'la cerveza es muy amarga' o prefiere bebidas dulces. LA PUERTA DE ENTRADA perfecta para nuevos clientes — especialmente mujeres.

**Dulce · Sin amargor · Como un postre líquido · Para todos**

### ■ MARIDA CON:

Postres, helados, pastel de chocolate, fresas con crema, quesos cremosos

### ■ LOS TIPOS QUE EXISTEN DENTRO DE ESTE ESTILO:

- **Pastry Stout:** Stout oscura con ingredientes de repostería: chocolate, vainilla, café, cajeta, oreo, coco. La más popular del estilo.
- **Pastry IPA / Milkshake IPA:** IPA con lactosa y jugos de fruta — cremosa, tropical, sin el amargor típico de una IPA normal.
- **Fruit Ale / Cerveza de Fruta:** Cerveza base a la que se añade fruta real: cereza, frambuesa, mango, maracuyá, frutos rojos, durazno.
- **Chocolate / Choco Blanco:** Con cacao o chocolate blanco — puede ser oscura o dorada. Sabe literalmente a chocolate derretido.
- **Lactose Stout / Milk Stout:** Con lactosa (azúcar de la leche) — suave, cremosa y con dulzor natural. Perfecta para empezar.
- **Imperial Pastry Stout:** La versión más intensa: alta en alcohol (10-14%), súper densa, como tomarse un brownie líquido.

### ■ EJEMPLOS REALES QUE PUEDES RECOMENDAR:

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cerveza de Chocolate Blanco</b><br/><i>México artesanal — La más pedida en Chevelorama</i></li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Turing Conejito Chocolate</b><br/><i>México — Pastry Stout de chocolate, icónica y deliciosa</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cerveza de Cereza</b><br/><i>México artesanal — Frutal, dulce, casi como refresco premium</i></li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cerveza de Frutos Rojos</b><br/><i>México artesanal — Frambuesa, zarzamora y arándano</i></li> </ul>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Founders Breakfast Stout</b><br/><i>EUA — Con avena y chocolate, referente mundial</i></li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Omnipollo Noa Peach</b><br/><i>Suecia — La Milkshake IPA más famosa del mundo</i></li> </ul>                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cerveza de Cajeta / Dulce de Leche</b><br/><i>México artesanal — Dulce mexicano en formato cerveza</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Left Hand Milk Stout</b><br/><i>EUA — La Milk Stout más accesible para empezar</i></li> </ul>               |

■ Piénsalo así: La Pastry Beer es como una dona de chocolate o un pastel de fresas — pero en formato líquido. Si a alguien le gustan los postres, le va a encantar una Pastry Beer. Así de simple.

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

¿Sabías que en Chevelorama las Pastry Beers y las cervezas dulces son de las más vendidas? Muchas personas que nunca tomaban cerveza se convirtieron en clientes frecuentes gracias a una cerveza de chocolate blanco o de cereza. ¡Esta categoría abre mercados nuevos!

■ **TIP ESTRELLA DE CHEVELORAMA:** Cuando una clienta (o cualquier persona) diga 'yo no tomo cerveza porque es amarga' — AQUÍ está tu respuesta. Muéstrale una Pastry de chocolate blanco o de cereza y dile: 'Prueba esto — NO sabe a cerveza, sabe a postre'. El 90% queda enamorada. Esta categoría es el corazón de las ventas de Chevelorama.

## ■ SECCIÓN 3★

# PASTRY BEERS Y CERVEZAS DULCES

El Corazón de las Ventas de Chevelorama

## ¿Por qué esta categoría es especial en Chevelorama?

Las Pastry Beers y las cervezas dulces se han convertido en la categoría de más rápido crecimiento en Chevelorama. La razón es simple: abren la puerta a personas que NUNCA habrían tomado cerveza. Una mujer que no le gusta la amargura, alguien que prefiere los postres, o cualquier persona que busca algo diferente para una reunión — todos encuentran aquí su bebida favorita. Apréndetelas de memoria. Son tu herramienta de ventas más poderosa.

### ■ LA CATEGORÍA #1

en nuevos clientes que nunca tomaban  
cerveza

### ■ LA FAVORITA

para reuniones, fiestas y clientes femeninos

### ■ MAYOR TICKET

El cliente dulce compra más de una botella

## Los 6 tipos de bebida dulce que más se venden

Cada tarjeta abajo es un tipo diferente. Conócelas todas — cuando el cliente diga 'algo dulce', ya sabes exactamente qué mostrarle.



### CHOCO OSCURO

(Pastry Stout)

Sabe a: Chocolate negro, café, brownie, cacao  
amargo

— EJEMPLOS —

*Turing Conejito, Founders Breakfast Stout,  
Imperial Stout de chocolate*

Para quien le gusta el café y el chocolate negro



### CHOCO BLANCO

(White Stout / Blond Pastry)

Sabe a: Chocolate blanco, vainilla, leche  
condensada, dulce

— EJEMPLOS —

*Cerveza de Chocolate Blanco (artesanal MX),  
White Pastry Stout*

La MÁS PEDIDA en Chevelorama — perfecta  
para nuevos clientes



### CEREZA Y FRUTOS ROJOS

(Fruit Ale / Pastry Sour)

Sabe a: Cereza, zarzamora, frambuesa,  
arándano

— EJEMPLOS —

*Cerveza de Cereza MX, Lindemans Framboise,  
Cerveza de Frutos Rojos*

Para quien prefiere bebidas frutales — como un  
refresco premium

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>■</p> <p><b>TROPICAL Y MANGO</b></p> <p>(Milkshake IPA / Hazy Frutal)</p>   | <p>■</p> <p><b>HIDROMIEL Y MELOMEL</b></p> <p>(Mead / Honey Wine)</p>   | <p>■</p> <p><b>VAINILLA Y CAJETA</b></p> <p>(Pastry Milk Stout / Dulce de Leche)</p>  |
| <p>Sabe a: Mango, maracuyá, piña, fruta tropical, cremoso</p> <p>— EJEMPLOS —</p> <p><i>Milkshake IPA de Mango, Hazy IPA tropical, NEIPA con lactosa</i></p> <p><b>Para quien le gustan los jugos y aguas de fruta naturales</b></p> | <p>Sabe a: Miel, flores, fruta dulce, vino ligero — NO es cerveza</p> <p>— EJEMPLOS —</p> <p><i>Hidromiel artesanal MX, Melomel de cereza/fresa, Melomel de frutos rojos</i></p> <p><b>Para clientes de vino que quieren algo único y completamente diferente</b></p> | <p>Sabe a: Vainilla, cajeta, dulce de leche, caramelo suave</p> <p>— EJEMPLOS —</p> <p><i>Left Hand Milk Stout, Cerveza de Cajeta MX, Pastry Stout vainilla</i></p> <p><b>Para clientes que aman los dulces mexicanos tradicionales</b></p> |

## Las 5 frases que más convierten clientes en ventas

Memoriza estas frases. Son las palabras exactas que convierten a alguien que 'no toma cerveza' en un cliente que repite cada semana:

- 1 **'Prueba esto — no sabe a cerveza, sabe a postre'**  
Cuando el cliente dice que la cerveza es amarga. Funciona casi siempre.
- 2 **'Esta la hacen con chocolate real / cereza real / miel real'**  
El ingrediente natural genera confianza y curiosidad al mismo tiempo.
- 3 **'Es perfecta para llevar a una reunión — a todos les va a gustar'**  
Convierte una compra individual en una compra de 4 o 6 botellas.
- 4 **'Si te gusta [Nutella / el mousse de chocolate / las fresas], te va a encantar'**  
Conecta la cerveza con algo que ya le gusta al cliente. Elimina el miedo.
- 5 **'¿Quieres probarla primero? Te doy a oler la tapa'**  
Ofrecer que huela antes de comprar baja la resistencia a casi cero.

■ **REGLA DE ORO CHEVELORAMA — PASTRY BEERS** ■ Cuando entre una mujer a la tienda, o cualquier persona que diga 'no soy muy de cervezas' o 'no me gustan amargas' — **NO** empieces con Lager ni IPA. Empieza **SIEMPRE** con una Pastry Beer o una cerveza de fruta. Esa primera experiencia positiva crea un cliente de por vida para Chevelorama.

## SECCIÓN 4 - CÓMO LEER UNA ETIQUETA

Cuando el cliente toma una botella y pregunta '¿qué tan fuerte está?' o '¿es amarga?', la respuesta está en la etiqueta. Aquí te explicamos cómo leerla.

| LO QUE VES EN LA ETIQUETA | QUÉ SIGNIFICA EN ESPAÑOL SIMPLE           | CÓMO SE LO EXPLICAS AL CLIENTE                                   |
|---------------------------|---|--|
| <b>ABV 4-5%</b>           | Alcohol normal                            | "Tiene la misma fuerza que cualquier chela comercial"            |
| <b>ABV 8%+</b>            | Alcohol alto — ¡ojo!                      | "Esta está fuerte — equivale casi a dos cervezas normales"       |
| <b>IBU 0-20</b>           | Muy poca o nada de amargura               | "Es suave, casi no se siente amarga, muy fácil de tomar"         |
| <b>IBU 40-60</b>          | Amarga — se nota bien                     | "Sí tiene amargor, es el sabor típico de las IPA"                |
| <b>IBU 70+</b>            | Muy amarga — para aficionados             | "Esta sí pica amargo — para los que ya le agarraron el gusto"    |
| <b>Hazy o Turbia</b>      | No fue filtrada (es normal)               | "Se ve nublada porque mantiene más sabor — no está mala"         |
| <b>Barrel Aged</b>        | Estuvo en barril de madera                | "Estuvo guardada en un barril de whisky o vino — sabor único"    |
| <b>Session</b>            | Baja en alcohol (<4.5%)                   | "Puedes tomar varias sin pasarte — ideal para una tarde larga"   |
| <b>Imperial o Double</b>  | Versión extra fuerte                      | "La versión más intensa — más alcohol, más sabor, más de todo"   |
| <b>Draft / Draught</b>    | De barril                                 | "La versión de grifo — suele ser más fresca que la embotellada"  |
| <b>Pastry / Adjunct</b>   | Hecha con ingredientes de pastelería      | "Lleva chocolate, fruta, vainilla, etc. — sabe dulce, no amargo" |
| <b>Lactose / Leche</b>    | Con azúcar de leche — más dulce y cremosa | "Le pusieron lactosa para hacerla más suave y cremosa"           |

### ■ ¿SABÍAS QUE...?

No tienes que memorizar todos estos números. Lo más importante es entender IBU (amargor) y ABV (alcohol). Con esos dos datos puedes responder el 90% de las preguntas del cliente.

## SECCIÓN 5 - ¿CÓMO LE RECOMIENDAS AL CLIENTE?

### El secreto: hacer las preguntas correctas

No necesitas saber todo sobre cerveza para hacer una buena recomendación. Solo necesitas hacer las preguntas correctas y escuchar. Aquí están las 3 preguntas más importantes:

| PREGUNTA 1 ■   | PREGUNTA 2 ■■  | PREGUNTA 3 ■  |
|--|--|---|
| "¿Qué tan amarga te gusta la cerveza?"   | "¿La quieres bien fría o no tan fría?"   | "¿Quieres algo suave o algo con carácter?"  |
| Respuesta → te dice el estilo: Amarga = IPA Suave = Wheat o Lager Ácida = Sour | Fría = Lager, Wheat, Sour No tan fría = Stout, Belga (el frío apaga los sabores) | Suave = Lager, Wheat, Pale Ale Intensa = IPA, Stout, Belga (ayuda a no decepcionar) |

### La tabla del 'para todo hay una cerveza'

Pega esta tabla cerca de la caja o en el almacén. En menos de 10 segundos puedes encontrar la cerveza perfecta para lo que el cliente te diga:

| EL CLIENTE DICE...                    | SU PERFIL                         | RECOMIÉNDALE ESTO                          |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--|
| "Algo fresquito y ligero"             | Casual, no conoce cervezas        | Lager, Wheat Beer, Session IPA             |
| "Sin amargor, por favor"              | Sensible al lúpulo                | Wheat, Milk Stout, Sour, Belgian Blonde    |
| "La más amarga que tengan"            | Fan del craft, ya conoce cervezas | West Coast IPA, Double IPA                 |
| "Algo diferente, me aburre la Corona" | Quiere explorar                   | Sour, Belgian Ale, Saison, Barrel Aged     |
| "Que sepa a café o chocolate"         | Le gustan los sabores tostados    | Stout, Porter, Oatmeal Stout               |
| "Como la Negra Modelo pero mejor"     | Quiere evolucionar poco a poco    | Amber Ale, Red Ale, Brown Ale              |
| "No sé, sorpréndeme"                  | Abierto a todo                    | Pregunta: ¿amargo, dulce o frutal?         |
| "Soy más de vino blanco"              | Paladar de vino, no cerveza       | Sour (ácida), Belgian Tripel, Lambic       |
| "Para el calor, algo muy frío"        | Busca frescura ante todo          | Lager, Gose, Berliner Weisse, Wheat        |
| "La que tenga más alcohol"            | Busca impacto alcohólico          | Belgian Tripel, Double IPA, Imperial Stout |

|  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
| ■ <b>"No me gusta la cerveza, es amarga"</b> | NO tomadora — nueva cliente | ■ <b>Pastry de chocolate blanco o cereza</b> |
| ■ <b>"¿Tienes algo dulce?"</b>               | Prefiere bebidas dulces     | ■ <b>Pastry Stout, Fruta, Milk Stout</b>     |
| ■ <b>"¿Para una reunión o fiesta?"</b>       | Cliente social / femenino   | ■ <b>Choco blanco, frutos rojos, cereza</b>  |
| ■ <b>"¿Algo que no sepa a cerveza?"</b>      | Primera vez explorando      | ■ <b>Pastry Beer o Melomel</b>               |
| ■ <b>"¿Tienen de chocolate o Turing?"</b>    | Ya conoce las Pastry        | ■ <b>Muéstrale TODA la línea dulce</b>       |

## SECCIÓN 6 - PALABRAS QUE VAS A ESCUCHAR

Los clientes que saben de cerveza usan palabras especiales. Aquí están las más comunes, explicadas sin rodeos, con un ejemplo de la vida diaria para que no se te olviden:

### Lupulado

Con mucho sabor y aroma a lúpulo (la planta del amargor).

■ *Ejemplo: Como decir que un chile está 'muy picoso'. El lúpulo es el chile de la cerveza.*

### Malteado

Sabor que viene de los granos tostados: dulce, a pan, caramelo.

■ *Ejemplo: Como el olor del pan recién horneado o las palomitas caramelizadas.*

### Dry Hopped

Se añadió lúpulo extra en frío para más aroma sin más amargor.

■ *Ejemplo: Como echarle más cilantro fresco a una salsa al final — más olor, no más picor.*

### ABV

Alcohol By Volume — el porcentaje de alcohol que tiene la cerveza.

■ *Ejemplo: Corona = 4.5% ABV. Un tequila = 38% ABV. A mayor número, más fuerte.*

### IBU

International Bitterness Units — qué tan amarga está la cerveza (0 a 120+).

■ *Ejemplo: Un refresco = 0 IBU. Una Guinness = 40 IBU. Una IPA fuerte = 70 IBU.*

### Craft Beer

Cerveza artesanal — hecha en pequeñas cantidades, con más cuidado y creatividad.

■ *Ejemplo: Como comparar una tortilla de máquina vs una tortilla hecha a mano.*

### Hazy / Turbio

Cerveza sin filtrar — se ve nublada y eso es completamente normal.

■ *Ejemplo: Como el agua de jamaica natural vs el jugo de caja — lo natural se ve diferente.*

### Barrel Aged

La cerveza estuvo guardada en un barril de madera (whisky, vino, bourbon).

■ *Ejemplo: Como el mezcal añejo — el barril le da sabores extras de vainilla, roble o caramelo.*

### Sessionable

Baja en alcohol (menos de 4.5%) — puedes tomar varias sin pasarte.

■ *Ejemplo: Como tomar cervezas en una tarde sin sentirte 'cargado'.*

### Mouthfeel

La sensación que te deja en la boca: cremosa, ligera, pesada, seca.

■ *Ejemplo: Como comparar la leche entera (cremosa) vs el agua (ligera). La cerveza también tiene textura.*

### Off-flavor

Sabor malo que no debe estar ahí — señal de que algo salió mal o la cerveza caducó.

■ *Ejemplo: A metal = almacenada mucho tiempo. A cartón húmedo = oxidada. A mofeta = le dio luz.*

### Imperial

Versión 'extra fuerte' de un estilo — más alcohol, más sabor, más intensidad.

■ *Ejemplo: Como pedir el café 'doble' en vez del normal.*

**Saison**

Cerveza artesanal de granja belga — especiada, seca y muy refrescante.

■ *Ejemplo: Originalmente la hacían los granjeros belgas para los trabajadores en verano.*

**Fermentación**

El proceso donde la levadura come azúcar y produce alcohol y burbujas.

■ *Ejemplo: Es lo mismo que le pasa al tepache, el pulque o el yogur — todo es fermentación.*

**Lúpulo**

Una planta trepadora cuya flor se usa para dar amargor y aroma a la cerveza.

■ *Ejemplo: Hay cientos de variedades — algunos saben a limón, otros a pino, otros a mango.*

**Malta**

Granos de cebada que se germinan y luego se tuestan para hacer cerveza.

■ *Ejemplo: Mientras más tostada, más oscura y con más sabor a café tiene la cerveza.*

## SECCIÓN 7 · LOS 10 ERRORES MÁS COMUNES

Estos son los errores que comete casi todo el mundo al principio. Léelos con atención — si los evitas desde el inicio, ya llevas una gran ventaja sobre otros vendedores.

### ■ ERROR 1

#### **Asumir que cerveza oscura = más alcohol**

La Guinness tiene solo 4.2% de alcohol — menos que muchas cervezas claras. El color negro viene de la malta TOSTADA, no del alcohol. Si le dices esto a un cliente que le tiene miedo a lo oscuro, lo conviertes en cliente de Stout para siempre.

### ■ ERROR 2

#### **Recomendar sin preguntar primero**

Es como adivinar el pedido de comida sin preguntar. Siempre haz al menos UNA pregunta: '¿La quieres amarga o suave?' Eso solo ya te da toda la información que necesitas.

### ■ ERROR 3

#### **Decir 'todas las IPA son iguales'**

Una NEIPA sabe a jugo de mango — suave, jugosa, tropical. Una West Coast IPA es seca y muy amarga. Son el mismo 'tipo' pero saben completamente diferente. Pregunta siempre qué tan amarga la quiere.

### ■ ERROR 4

#### **Servir una Stout bien helada**

La Stout servida a 2 grados pierde TODOS sus sabores. Es como tomar café frío en lugar de caliente — pierdes todo el aroma y el sabor. Las Stout y las Belgas se sirven a 10-13 grados, no heladas.

### ■ ERROR 5

#### **Ignorar las cervezas Sour por parecerse 'raras'**

La Sour ácida es tu mejor aliada con clientes que 'no son de cerveza'. El cliente que toma vino blanco o cocteles de tamarindo, lo más probable es que ame una Sour. No la escondas — preséntala.

### ■ ERROR 6

#### **No mencionar el maridaje con comida**

'¿Para qué ocasión la llevas?' o '¿Con qué la vas a tomar?' puede convertir la venta de 1 botella en un 6-pack completo. El maridaje es una herramienta de venta, no solo conocimiento de sommelier.

### ■ ERROR 7

#### **Decir 'no sé' y quedarse callado**

Si no sabes algo, di: 'Dame un segundo, lo busco' o 'Te doy una probadita para que decidas'. El cliente agradece la honestidad + la acción. Lo que NO le gusta es que te quedes callado o que adivines.

### ■ ERROR 8

#### **Guardar cerveza craft donde le da el sol**

La luz solar destruye el lúpulo en cuestión de minutos. Una IPA que recibió luz directa huele a mofeta o a caucho. Guarda siempre las cervezas en lugar oscuro y fresco — especialmente las que vienen en botella clara o verde.

**■ ERROR 9****No conocer las temperaturas de servicio**

Lager: 2-4°C (bien helada) · Wheat/IPA: 6-10°C (fría pero no helada) · Stout/Amber: 10-13°C · Belgas: 12-14°C. La temperatura cambia completamente la experiencia. Una buena cerveza servida a la temperatura equivocada sabe mal.

**■ ERROR 10****Confundir el color con el sabor**

Cerveza amarilla no siempre es suave (hay IPAs amarillas muy amargas). Cerveza oscura no siempre es fuerte (hay Stouts muy ligeras). El COLOR viene de la malta. El AMARGOR viene del lúpulo. El ALCOHOL viene de la levadura. Son cosas diferentes.

**■ ¡Felicidades! Terminaste el curso de cerveza Chevelorama ■ Ahora ya sabes más de cerveza que el 90% de las personas. Con este conocimiento puedes ayudar a cualquier cliente a encontrar su cerveza favorita — y eso vale mucho.**



Narvarte, Ciudad de México · Formación Interna 2025