

Fecha 05.08.2022	Sección Menú	Página 3
---------------------	-----------------	-------------

# Ajolutita: una lager hecha con el corazón

RAQUEL DEL CASTILLO GARCÍA  
raquel.delcastillo@clabsa.com.mx

La cervecería independiente Monstruo de Agua se caracteriza por explorar el campo mexicano y traducirlo en bebidas fermentadas. Es así como en sus cervezas, sidras, vinos y hasta amargos nos hacen ver que el uso de ingredientes poco comunes como la hoja de higo, el aguamiel, la miel de agave, la cúrcuma, el mastuerzo y la hoja santa nos puede dar una bebida interesante y con una identidad propia.

## APOSTANDO POR CEBADA NACIONAL

La cervecería, ubicada al sur de la Ciudad de México, comenzó a utilizar cebada nacional apenas hace tres años. Esto debido a que anteriormente, no era de fácil acceso y no se tenía un contacto directo con los cebaderos nacionales. Comenzaron con cebada malteada de Iztapalapa, con la cual produjeron la Lager Mexicana, una etiqueta que trató de apegarse a las leyes de la pureza alemana en donde se dicta que solo puede estar hecha con agua, malta, lúpulo y levadura. Este año se apegan mucho más a su filosofía de ingredientes locales y emprenden un viaje cervecero con la cebada criolla. “Este cereal lo encontramos en Apan, Hidalgo hace poco. Se trata de la cebada que llegó hace 500 años a México de mano de los españoles, un grano que le ha da-

do el carácter que conocemos a la cerveza nacional, pero que se ha dejado de utilizar por otras variedades que son más resistentes a la sequía y que no son afectadas por los herbicidas. Este grano criollo durante cincos siglos se ha adaptado bien al terruño de nuestro país, no necesita fertilizantes y da buenos resultados”, explica Matías Vera-Cruz Dutrenit, el maestro cervecero de la microcervecería.

## UNA LAGER LIGERITA PARA TODOS

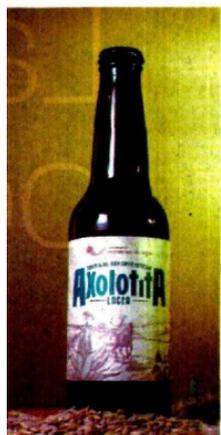
Es así como Ajolutita, su nueva etiqueta, una Lager ligera, es el retrato de lo que pasa en la actualidad en el campo nacional.

En palabras de Matías, esta Lager Ligera es una cerveza de “diccionario” que todos esperan que sea fácil de beber y muy refrescante, “pero con todas las bondades de lo nacional, de que contiene malta mexicana y la trazabilidad necesaria para generar un cambio en las prácticas agrícolas del país en donde lo queremos ver vivo y feliz. Nosotros decimos que Ajolutita, nuestra nueva cerveza, es el espíritu del buen campo mexicano”, finaliza. ●

### ¿Dónde probarla?

... **Patio Escondido**  
Su taproom ubicado en Jalapa 90, colonia Roma.  
... **Sitio web**  
monstruodeagua.mx y en bodega, Amsterdam 46, col. condesa.

**Ingredientes:**  
agua, cebada criolla malteada, lúpulo y levadura.



FÁCIL DE BEBER. Nueva etiqueta con cebada criolla.



EN BOCA. Ligeramente herbal, pan, retorgusto seco y amargo, la composición tipográfica.

