

LOA, la cervecería de Javier Cueto y Nicolás Corti elegida la mejor lager del mundo, proyecta superar el millón de litros vendidos

• BENJAMÍN COURT

Nicolás Forti y Javier Cueto son amigos desde *prekinder* y siempre quisieron emprender y trabajar juntos. En 2019 crearon la cervecería LOA, a partir del emprendimiento de Javier, que ofrecía barras choperas a domicilio, y al que invitó a Nicolás. “Nunca pensamos que iba a terminar en una fábrica y lo que es hoy”, reflexionan. Se consideran entre las tres mejores cervecerías independientes de Chile. Actualmente, producen 60 mil litros mensuales, y proyectan que en el verano rondarán los 100 mil, superando este año el millón de litros de cerveza vendidos.

Se estima que en Chile hay más de 300 productores de cervezas y según las cifras de la empresa de investigación de mercados, Euromonitor, el 76% de la ingesta de bebidas alcohólicas en el país corresponde a cervezas. Según datos de la Asociación de Productores de Cerveza de Chile A.G, entre 2005 y el 2023 el consumo aumentó de 30 a 57 litros por año, es decir, hubo un crecimiento de un 88%. En este escenario, CCU tiene alrededor de un 68% de participación en el mercado. Sin embargo, ha habido una tendencia a la creación de marcas independientes.

Según cuentan, durante la pandemia vivieron un proceso de prueba y error. Comenzaron con un modelo no muy eficiente, recuerdan entre risas. Producían en Buin, vendían en restaurantes y bares en Pichilemu y vivían en Santiago. No tenían un objetivo muy claro y solo pensaban en vender, pero el Covid cambió todo.

Llegó el 2020 y aún no tenían un producto de lata o botella, “dijimos:



Los dueños de la cervecería LoA: Javier Cueto y Nicolás Fortti.

hay que ponerle más paño fríos a esto, ver qué podemos hacer, estudiar el proyecto bien. Lo imaginamos a largo plazo, con un crecimiento orgánico más o menos importante y rápido”, explica Javier.

Nicolás cuenta que, en entonces, “vimos espacios donde podíamos entrar con productos de alta tomabilidad, una imagen de marca mucho más disruptiva y un posicionamiento más transversal”.

Empezaron a recolectar informa-

ción de todos lados: contactaron a proveedores de Alemania, Estados Unidos, Argentina y Chile. Entendieron cómo funcionaba el mercado, cuáles eran los canales de venta existentes, y qué estilos de cerveza eran los más tomados en el país.

En plena pandemia, encontraron en Quilicura un galpón de más de mil metros cuadrados que gracias a créditos de ambos y dinero de inversionistas lo convirtieron en su fábrica, y cocinaron su primer lote en

abril de 2021. Actualmente, trabajan 26 personas en la planta, y su maestro cervecero es el alemán Lutz Herdtle, ex Kunstmann. “En un principio la cerveza tampoco era tan buena como es hoy. Era prueba, error, prueba, error y mucha calle (...) Nos preocupamos de tener un producto de calidad antes de salir a venderlo”, explica Cueto.

En LOA ofrecen cuatro tipos de cervezas de forma regular: Pale Lager, Amber Ale, West Coast Ipa y Hazy Ipa. Sin embargo, cada dos meses sacan una cerveza experimental, tanto en sabor como en diseño, ya que, colaboran con artistas para decorar sus latas.

Hace dos semanas, la cerveza “Atrapanubes” correspondiente a las *pale lager* de LOA ganó el primer lugar en los World Beer Awards en Inglaterra, concurso que premia a las mejores cervezas del mundo en diferentes categorías, en el premio World’s Best Helles/Münchner (2024). Esta categoría destaca a la mejor cerveza *lager* de estilo tradicional alemán. “Es como ganarse el Oscar de la cerveza en el rubro cervecero, ya que para competir primero tuvimos que ganar en Chile”, cuenta Forti.

Actualmente el 50% de sus clientes son bares y restaurantes en Santiago, Viña y Pichilemu. La otra mitad se divide en las ventas de su página web, botillerías y en el retail, industria en la que están hace un año. Un pack de cuatro cervezas LOA cuesta alrededor de \$8 mil pesos, mientras que uno de doce tiene un valor de \$30 mil pesos, dependiendo del modelo. De esta manera, se ubica en la escala de precios de las cervezas *premium*.

MACARENA PEREZ