



RICHARD ULLOA

Y se sumaron fanáticos de la hidromiel

Cerveceros armaron gran fiesta medieval

MATEO POMMIEZ

En Plaza Ñuñoa se juntaron cultores del Medioevo y la cerveza.

Desde el viernes 6 hasta el domingo 8 de diciembre se vive en la Plaza Ñuñoa la Feria Cervecera Medieval, organizado por Barrio Ñuñoa AG y la Cámara de Comercio, Turismo y Emprendedores de Ñuñoa, con el apoyo del programa Barrios Comerciales Sercotec y patrocinio de la municipalidad.

El evento, con temática del pasado, presenta 50 stands de los que muchos llaman la atención por su dedicación medieval y, algunos otros, a la cultura nórdica. Entre ellos, es posible encontrar productos emblemáticos de la época, como capas, joyería artesanal y diversos accesorios que permiten recrear un auténtico atuendo medieval.

"Con todos los stands que hay, si una persona viene por un look completo de la época lo puede conseguir sin problemas. Todos acá tenemos algún detalle que ofrecer para ello", dice Ernesto Contreras, de la tienda Entre Cuervos y Lobos.

Reunidos en 50 stands, destacan los atuendos y accesorios de los participantes.

La feria puso un especial énfasis en la cerveza artesanal y también en un producto que despertó gran curiosidad por los asistentes: la hidromiel. Para ello participaron dos destacados productores de esta bebida: Hidromiel Haendel (@cervezahaendel) y Torhild Hidromiel (@torhild.hidromiel).

Julio Barra, de 42 años, lidera junto a su familia la Cervecería Haendel, donde elaboran cervezas desde 2015. Hace cuatro años, decidieron aventurarse en la producción de hidromiel y, poco a poco, han perfeccionado su receta.

¿Cómo es una preparación tradicional de hidromiel, Julio?

"Para algo básico y tradicional, mezclamos una cantidad de miel, acorde al alcohol que queramos genera, lo mezclamos con agua y eso lo fermentamos con levadura, que es especial para esto. Así se obtiene la base tradicional, que es dulce".

Por su parte, José Miguel Ollino, de Torhild Hidromiel, fundada por Cristian Pérez y su esposa Karen hace más de cinco años, explica la importancia de diferenciar esta bebida de una cerveza tradicional: "La hidromiel es mal conocida como la cerveza de los vikingos. Esto no es correcto, porque en realidad es más parecido a un espumante. No lleva cebada, por lo que no entra en la categoría de cervezas".

En cuanto a quién debería probar esta bebida, Ollino comenta: "Si alguien busca algo más dulce, la hidromiel tradicional es ideal, pero ojo, porque puede ser engañosa dependiendo de los ingredientes utilizados".