



## ¿Por qué tomar cerveza en vaso o copa es mejor?

- Tomar la cerveza artesanal en copa o vaso potencializa los aromas y sabores.
- Al servir la cerveza en copa o vaso evita la sensación de pesadez o inflamación.

**Guadalajara, Jalisco a 24 de Abril del 2023.** ¿Eres de los que toman cerveza directamente de lata o botella?, no te preocupes, la mayoría lo suele hacer. Sin embargo, servirla en vaso o copa de vidrio potencializa su aroma y sabor, lo que hará que la experiencia sea más que simplemente echarse una cerveza.

De acuerdo con **Leslie Villareal, MKT de Crisa Libbey** —cristalería con 80 años de experiencia en el mercado mexicano—, “Los vasos cerveceros permiten que la carbonación se distribuya mejor por ende se puede apreciar mejor los sabores y aromas”

Existe una gran variedad de vasos y copas diseñados especialmente para cada estilo de cerveza artesanal. Las copas y vasos permiten que la espuma se conserve mejor, mientras que otros ayudan a mantener el aroma durante su degustación. ¿Te imaginas una cerveza afrutada en una copa?, ahora visualiza esta misma cerveza en un envase normal, donde no puedes observar su color ni percibir sus aromas. Pregúntate cuál se te antoja más...

Para servir una cerveza en vaso y no beberla directamente del envase es la experiencia. Al beber la cerveza en un vaso o copa permite captar su aroma, percibir su color y sentir la textura de la espuma, además, te ayuda controlar la cantidad.

Otra razón por la que muchas personas evitan tomar cerveza en eventos especiales o reuniones es por la sensación de hinchazón, pero al beber la cerveza en vaso o copa se

reduce esta sensación de inflamación. Esto se debe a que una vez servida, la cerveza empieza a perder dióxido de carbono y por ende no tendrás esa incomoda sensación.

Servir correctamente una cerveza tiene su ciencia; para servir correctamente una cerveza, debes colocar el vaso entre 20 y 45 grados de inclinación y comenzar a servirla a velocidad moderada. Cuando el nivel de la cerveza empiece a acercarse al borde del vaso, este se debe ir enderezando hasta tenerlo en una posición completamente vertical.

Por todo lo anterior la experta recomienda “si ya estás invirtiendo en una buena cerveza artesanal y quieres degustarla y disfrutar correctamente sírvela en un buen vaso o copa, recuerda que hay distintos vasos y copas diseñados para cada estilo de cerveza”

### **Acerca de Expo Cerveza Guadalajara**

La segunda edición de Expo Cerveza Guadalajara se realizará el 12 y 13 de mayo de 2022 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Expo Cerveza es un espacio en el que se reúnen más de 100 importadores y distribuidores de cerveza artesanal y de especialidad.

Para mayor información visita la página: [www.cervezamexico.com/guadalajara/](http://www.cervezamexico.com/guadalajara/)

### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx) / [claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)

Tel: 56044900 Ext. 159

Cel: 5548115322