

Sáb, 23 de Jun del 2018 08 : 54

Huelva Buenas Noticias

Portada

CONTACTO SUSCRÍBETE FIRMAS QUIÉNES SOMOS LIBROS DE HUELVA

HUELVA buenas noticias

Seguir a @HuelvaBN Like 53K ESPAÑA 200.000 Buscar

PORTADA CAPITAL PROVINCIA SOLIDARIDAD EL PUERTO PERSONAS DEPORTES ECONOMÍA
 CULTURA UNIVERSIDAD +HUELVA

OPINIÓN LÍDERES GASTRONOMÍA SALUD TEMAS GOLF MOTOR HISTORIA Y PATRIMONIO
 ONUBENSES POR EL MUNDO MÚSICA

Juan Prieto Tinoco, un enfermero onubense que elabora una cerveza casera de premio

Sábado 23 - junio - 2018 ·

Ha logrado el segundo puesto en el Concurso de Cerveceros Caseros del Granada Beer Fest, un éxito que le ha hecho animarse a tomar partida en otras competiciones. Actualmente está terminando el Experto en Ciencia y Tecnología de la Cerveza de la **Universidad de Sevilla** y se plantea convertir su gran pasión en algo más serio.

Like One person likes this. Sign Up to see what your friends like.



Ana Rodríguez. Natural de Huelva, Juan Prieto Tinoco es un enfermero de profesión que desde hace cinco años practica un curioso hobby: la elaboración de cerveza artesanal casera. Una afición que le ha llevado a



Juan Prieto junto a su hijo sosteniendo el diploma acreditativo de su segundo puesto en el certamen.

ganar, el pasado fin de semana, el **segundo premio del Concurso de Cerveceros Caseros del Granada Beer Fest**, el más importante festival de cervezas a nivel regional.

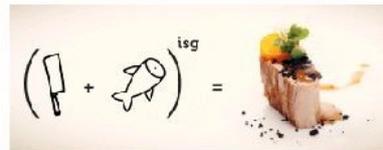


Su interés por hacer cerveza en casa nació a raíz de un **viaje a Bélgica** que hizo con su esposa. En este país observó que había una gran cultura cervecera, con



OLEODIEL

Huelva, calidad gastronómica



CENTRAL SINDICAL INDEPENDIENTE Y DE FUNCIONARIOS

TU TRABAJO NOS HACE MEJORES

www.frutadeandalucia.com
 Calle Paraguay, 16. 21800 Moguer, Huelva
 +34 959372945

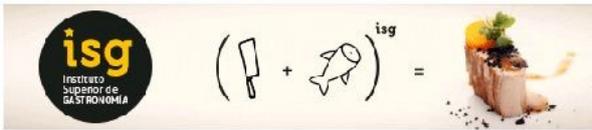




Juan elabora cerveza en casa para amigos y familiares.

cervecerías artesanas en cada barrio y una gran variedad de estos productos. Le entró curiosidad y se **compró un kit básico** por Internet para elaborar la bebida en casa, adquiriendo con el tiempo más maquinaria y utensilios.

Pero no se conformó con lo que aprendía a través de la Red, y empezó a tomárselo un poco más en serio y a formarse. Así, ha realizado por vía telemática en una **universidad holandesa el curso 'La ciencia de la cerveza'** y en la **Universidad de Sevilla está finalizando un Experto en Ciencia y Tecnología de la Cerveza**. Además, pertenece a la **Asociación de Cerveceros Caseros Españoles**, un hecho que demuestra la gran pasión en la que se ha convertido este hobby para él.



- Juan, ¿cuántos tipos diferentes de cerveza elaboras?

- Ahora tengo cinco tipos distintos en la nevera. Cada vez procuro hacer algo distinto, que los perfiles de sabores, aromas y demás sean diferentes y aplicar también distintas técnicas de elaboración. Hay un organismo internacional, la BJCP, que clasifica los estilos de cerveza a nivel internacional y hay más de 100. Yo procuro seguir la norma, pero también me gusta introducir mi toque personal. Busco estilos que den matices distintos e introducir también singularidades de lo que conozco a nivel gastronómico. Soy cocinero aficionado y meto cosas de la gastronomía de mi tierra (aromas florales, jugar con el tipo de grano...).



Su interés nació a raíz de un viaje a Bruselas.

- En casa, ¿dónde elaboras la cerveza?

- Tengo una habitación que es como un estudio. Ahí tengo un baúl con los accesorios de laboratorio guardados. Al principio comienzas con los fermentadores, que tienen como el tamaño de un bidón de 30 litros de pintura, y la cocción con la olla de casa, de un litro. Ahora, para hacer elaboraciones más grandes, ya tengo una olla especial de 30 litros con un motor eléctrico y un sistema circulado interior del mosto.



Comentarios recientes

- Ramontxu Ximeno en Víctor Paredes Ibáñez atiende el call center de una empresa de videojuegos para dispositivos móviles en Lisboa
- maripazmoguer en La pediatra Conchi González ha respondido a las preguntas de los lectores de HBN
- maripazmoguer en La pediatra Conchi González ha respondido a las preguntas de los lectores de HBN
- redaccion en La pediatra Conchi González ha respondido a las preguntas de los lectores de HBN
- redaccion en La pediatra Conchi González ha respondido a las preguntas de los lectores de HBN



Servicios

- Emtusa
- Damas
- Gasolineras
- Renfe
- Misas
- Farmacias
- Mareas
- Cine Aquelon
- Cine Holea
- Cine Islantilla
- Cine Punta
- Cine La Palma
- Cine Lepe

Sáb, 23 de Jun del 2018 08 : 54

Huelva Buenas Noticias

Portada

Como ya las cosas no me caben en el estudio, me estoy planteando buscar un local para darle otro tipo de salida.



En casa tiene todos los utensilios para hacer sus elaboraciones.

- ¿El Concurso de Cerveceros Caseros del Granada Beer Fest es el primero al que te presentas?

- Sí, es el primero. En el curso que estoy haciendo en la **Universidad de Sevilla** tengo un profesor que es juez

de cerveza. Un día en clase dijo que los que hacían cerveza casera trajeran una muestra y la presentarían para una cata por parte de alumnos y profesores. Fui el único que llevó su cerveza casera. Cuando el profesor la probó me dijo que tenía una calidad decente y me animó a presentarme al certamen. En Granada la que llevé fue distinta a la que presenté a mis compañeros.



- ¿Te esperabas quedar entre los primeros?

- La verdad es que fue una sorpresa. Hice todas las fases del proceso productivo y que en un certamen de estas características, en competencia con otros 56 participantes, quedara segundo fue una alegría. El reconocimiento te da muchos ánimos para saber que estás trabajando en la línea adecuada.



- ¿Piensas empezar a comercializar tu cerveza?

- Ahora mismo sólo hago cerveza para mi familia y amigos. No tengo una marca ni puedo comercializarla. Mis expectativas a largo plazo son montar un local, aunque aún no estoy buscando. Lo que tenga que venir vendrá. Por ahora voy a seguir con mis elaboraciones y en las próximas semanas quiero presentarme a otro certamen en Burgos.

Tras el éxito en Granada quiere presentarse a otro concurso en Burgos.

¡Muchas gracias y suerte en Burgos!

🍷 [cerveza artesanal casera](#), [Concurso de Cerveceros Caseros](#), [Granada Beer Fest](#), [Juan Prieto Tinoco](#)



Dirección de Comunicación

EDUCACIÓN