

Paceños ¿huevones?



FOTOS: Cervecería Paceña.

Agenda Comunitaria

Por Frank Aguirre

La Paz, Baja California Sur (BCS). Es bien común escuchar en la ciudad que los que somos de **La Paz** somos *bien huevones*. Que no nos gusta trabajar, que somos empleados complicados, y que no apreciamos el trabajo. Siempre he pensado, cuando escucho ese tipo de comentarios, ¿de dónde creen que vienen y en dónde creen que están parados los que se expresan así? Ya he platicado anteriormente que en **Baja California Sur** somos un estado 100% migrante, nadie y todos somos de aquí. El

chauvinismo hacia los locales es infundado y muchas veces una mordedura de lengua.

*Hoy quiero platicarte de una historia local. Quiero inspirarte con la historia de dos hermanos, dos **paceños**, que aman trabajar, saben innovar, y que lo que hacen ya le ha dado la vuelta al país.*



También te podría interesar: [Amor peludo](#)

Conocí primero a **Daniel**, porque de casualidad caí en su bar el año pasado buscando romper la rutina nocturna de ir a los mismos dos bares de siempre. Además, hace años había escuchado el chisme de *La Toledo* y la marca que disque quiso lucrar con su imagen para sacar unas *cheves* que se volvieron bien famosas, y supe que ahora tenían un bar.

Esa misma noche, entre tarros, conocí a su hermano mayor, **Carlos Gutiérrez**, ambos me platicaron de su cruzada para abrir

un negocio familiar, y de materializar a toda costa el sueño de tener un local ofertando algo innovador en el corazón de la ciudad. Esta es su historia:

Un hobby

Hace 10 años, **Daniel** platicaba sobre cerveza casera con los dueños de un bar (que cerró debido a los estragos que el huracán Odile dejó en el local), donde hacían cerveza artesanal, aquí en la ciudad de **La Paz**. Los dueños le dijeron a *Dani* que intentarían hacer *cheve* en casa, que se consiguieran algo de equipo sencillo y que aunque les quedara mal, lo intentarían. El chiste era comenzar un *hobby*.



Así fue como, **Daniel** que es licenciado en Gastronomía de la Universidad Intercontinental del Noroeste y su hermano mayor, **Carlos** quien estudió diseño gráfico en la Universidad Mundial, comenzaron hace una década a hacer *cheve* casera *por nomás*. Las primeras cervezas que hicieron fue la *choyero weizen* y la

Naranjita Weath, compas de ellos probaron sus brebajes y después de eso comenzaron a tener pedidos pequeños.

La cosa se puso seria en el primer BeerFest, pues salieron ofertas de meter su cerveza en algunos restaurantes y bares locales, y con esto la demanda subió al grado que no se daban abasto, por lo que tuvieron que comprar equipo profesional de gran escala.



Comenzaron a vender en varias ciudades de **México** y esa fue la razón por la que decidieron abrir el *taproom*, para que la gente comenzará a probar más sus cervezas sin necesidad de andar buscando por otros lados.

La Toledo

En ese tiempo pasó *lo de la Toledo*. En las propias palabras de **Carlos** y **Daniel** "le quisimos dar un homenaje pero no funcionó. Primero subimos en redes una imagen para probar cómo sería la

etiqueta y se salió de control. Empezaron a compartirlo en todos lados, salió en las noticias. Al principio íbamos a lanzar una red IPA estilo westcoast bastante fuerte y lupulada, y se nos ocurrió dar ese ejemplo de fuerza en la etiqueta, de ahí la idea de usar a la famosa oficial. Hablamos con ella para pedirle permiso y hasta ahí todo bien”.



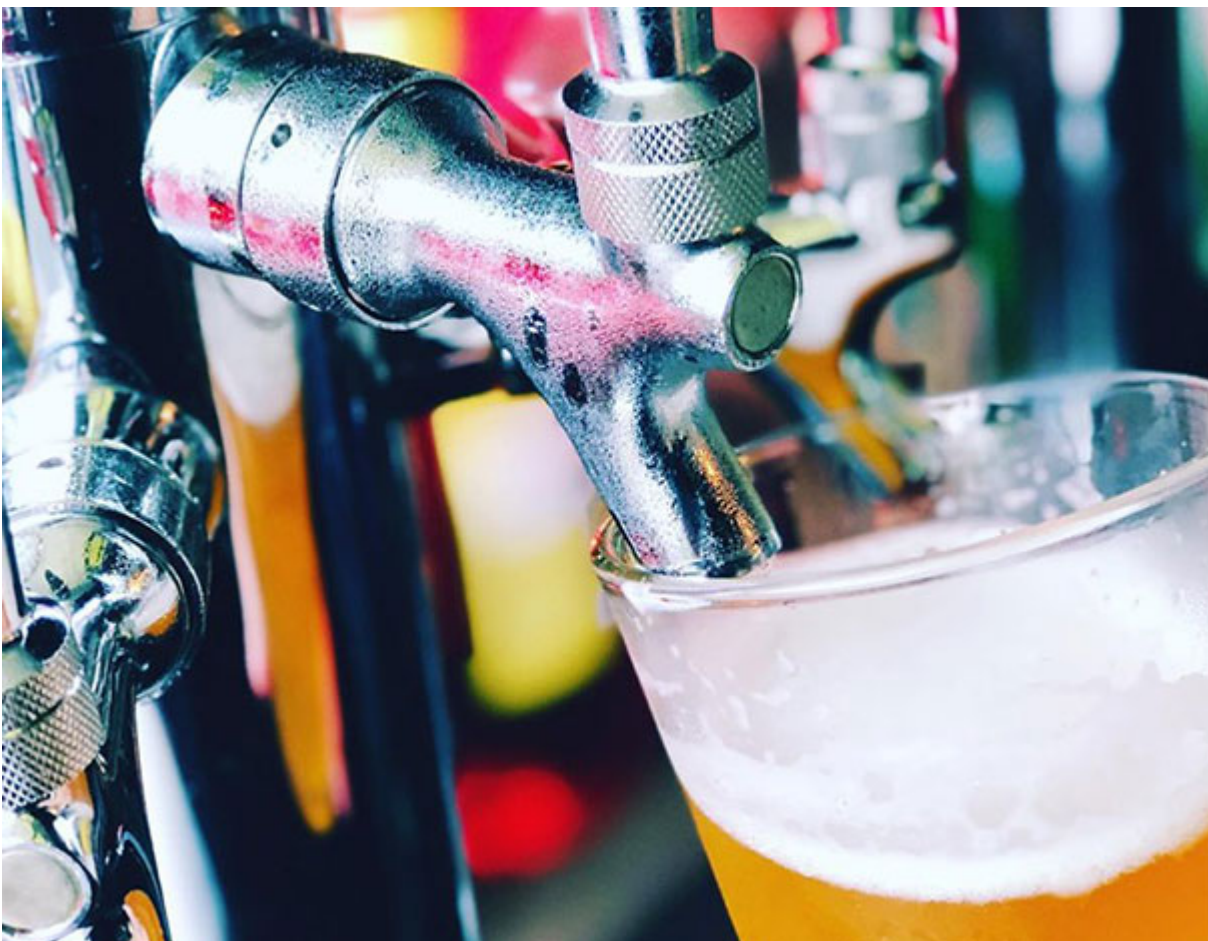
“Hicimos un evento de lanzamiento en el BeerBox, donde la oficial estuvo presente. A la semana siguiente del evento nos marcó para que le pagáramos la luz de su casa, y accedimos, pero al final rechazó su propia petición, tuvimos diferencias sobre el uso de imagen y optamos por cambiarle el nombre a la cerveza”.

“Lo que sí es que eso resonó mucho y nos ayudó a impulsar más la marca. Obvio no todo ha sido color de rosa, para poder posicionar la marca y concretar el bar yo tuve que dejar mi otro trabajo – afirma **Carlos** – al igual que mi hermano, acabarnos los ahorros, mi padre nos ayudó mucho, nos

endeudamos con un crédito, pero lo apostamos todo y ahí vamos”.

La inauguración

El bar se abrió en 2017 cuando contaban con 12 cervezas distintas. Haciendo cuentas era mejor abrir un bar que continuar el camino de tener una marca de cerveza artesanal. Los costos e impuestos catalogados a este tipo de comercio de pequeña escala son excesivos en comparación con las condonaciones que se les hace a oligopolios o transnacionales cerveceras.



Los motivó el pensar en tener un lugar donde pudieran ofrecer todo su catálogo en un solo sitio y en barril, donde supieran que estaría cuidada, fresca y sin intermediarios. *Conseguimos un préstamo pyme –dijo **Daniel** – y empezamos a buscar local comercial. Tanto los ahorros de **Carlos**, mis propios ahorros, mi papá nos ayudó, y el préstamo. Ya con local rentado*

empezamos a darle con todo al bar

El proyecto del bar inició en agosto de 2017, buscando licencia de alcoholes, permisos de ayuntamiento y todo lo que se necesitaba. Si entras a la *pinshi paceña* podrás notar que la mayoría de los muebles e instalaciones lo hicieron entre Daniel y Carlos: el mobiliario, el refrigerador adaptado con torres, los dispensadores.



*“Fue el 17 de noviembre que pudimos inaugurar nuestro tap-room y desde ese día no hemos parado. Ahorita queremos ampliar el equipo al triple para cubrir la demanda y comenzar a surtir de nuevo otros restaurantes y bares además de comenzar a distribuir en mini-supers locales”, cuenta **Daniel**. ¿Ha valido la pena? Siii!- responde- es mucho esfuerzo desde comenzar por la mañana producción de la cerveza y por la tarde abrir el restaurante, pero es algo que comenzamos nosotros de cero y es nuestro sueño hecho realidad”. Al final ¿quién no ha soñado alguna vez con tener*

su propio bar?



De martes a jueves de 6pm a 12pm y viernes a sábado de 6pm a 2am, en calles Agustín Arreola esquina Francisco I. Madero (a un costado del DAX), puedes encontrarles y darte una vuelta en un lugar hecho por **paceños** que aman innovar y trabajar. Hay cervezas de temporada que no encontrarás todo el año, como la cerveza tóxica (en honor a la lucha contra el neoextractivismo, con el objetivo de influir en la conciencia de sus clientes contra la minería a cielo abierto), o la cerveza de naranjita o de pitahaya, que no encontrarás más que finales de año, debido al proceso que implica que surja el fruto, pizarlo, procesarlo, fermentarlo y envasarlo.

AVISO: CULCO BCS no se hace responsable de las opiniones de

los colaboradores, esto es responsabilidad de cada autor; confiamos en sus argumentos y el tratamiento de la información, sin embargo, no necesariamente coinciden con los puntos de vista de esta revista digital.