



¿Tomas mal la cerveza? 5 claves para disfrutarla este verano

Ciudad de México, 28 de julio de 2026 – Con la llegada del verano, también regresa una de las búsquedas más comunes de la temporada: encontrar la cerveza más fría para combatir el calor.

Sin embargo, los Maestros Cerveceros coinciden en que la temperatura, aunque importante, es sólo una parte de la experiencia. De hecho, la forma en que se sirve una cerveza puede influir tanto en su sabor y aroma como la temperatura a la que se encuentra, especialmente cuando se busca apreciar un sabor único y balanceado.

La conversación cobra relevancia en una época donde las reuniones al aire libre, las terrazas y los encuentros entre amigos se vuelven protagonistas. Y aunque muchas personas centran su atención en mantener la cerveza lo más fría posible, existen otros factores que pueden marcar una diferencia importante al momento de disfrutarla.

Durante años, Heineken ha promovido estándares internacionales de calidad en el servido de cerveza a través de programas que impulsan prácticas para garantizar una experiencia consistente desde el primer hasta el último sorbo. Estos principios buscan resaltar los atributos que distinguen a una cerveza elaborada con ingredientes naturales, 100% pura malta y un sabor de calidad.

Aquí te compartimos algunos de estos principios básicos del servido perfecto para que apliques esta temporada:

1. Fría sí, congelada no

Existe la creencia de que mientras más fría esté una cerveza, mejor será la experiencia. Sin embargo, temperaturas excesivamente bajas pueden disminuir la percepción de ciertos aromas y sabores. El frío extremo puede "ocultar" parte del carácter de una cerveza y limitar la experiencia sensorial, incluyendo sus notas frutales y otros matices aromáticos.

La temperatura ideal depende del estilo de cerveza. De acuerdo con referencias internacionales como Tasting Beer, de Randy Mosher, las pale lager y las lagers ligeras pueden disfrutarse entre 3 y 7 °C, e incluso algunos estilos alcanzan su mejor expresión entre 1 y 4 °C. En cambio, cervezas con mayor cuerpo, intensidad o complejidad aromática requieren temperaturas más altas para expresar plenamente sus atributos.

2. La espuma no es un error

Aunque muchas personas buscan evitarla, la espuma cumple una función importante. Ayuda a proteger los aromas y contribuye a mantener el equilibrio de la cerveza durante el consumo.

Como parte de los estándares de servido promovidos por Heineken a nivel internacional, una cerveza bien servida debe contar con una capa de espuma de aproximadamente dos dedos, suficiente para proteger sus características sin interferir con la experiencia y lograr un servido perfecto.

3. El vaso también importa

Tomar cerveza directamente de la botella es una práctica común, especialmente en reuniones. Sin embargo, servirla en un vaso permite apreciar mejor sus aromas, observar su apariencia y disfrutar una experiencia más completa.

Dentro de la metodología de servido impulsada por la marca, uno de los pasos fundamentales consiste en utilizar un vaso limpio y previamente enjuagado, lo que ayuda a mantener la calidad de la espuma y favorece una mejor experiencia desde el primer sorbo.

4. La forma de servir también hace la diferencia

Al servir una cerveza, pequeños detalles pueden impactar el resultado final. Una de las técnicas promovidas por Heineken a través de sus programas internacionales de capacitación consiste en inclinar el vaso aproximadamente 45 grados al inicio del servido y enderezarlo gradualmente conforme se llena. Este proceso ayuda a lograr el equilibrio ideal entre cerveza y espuma.

5. Evita exponerla al calor y disfruta el ritual completo

Durante el verano es común dejar bebidas sobre mesas al aire libre o bajo el sol. Mantener la cerveza protegida de fuentes directas de calor ayuda a conservar mejor sus características y preservar la experiencia de consumo.

Para Heineken, estos pequeños detalles forman parte de una filosofía de servido perfecto que busca garantizar que cada cerveza llegue al consumidor en las mejores condiciones posibles. Prácticas como cuidar la temperatura, preparar correctamente el vaso o lograr una espuma equilibrada permiten apreciar mejor el sabor de calidad, único y balanceado que distinguen a una cerveza elaborada con ingredientes naturales y 100% pura malta.

Al final, el objetivo no es servir una cerveza lo más fría posible, sino a la temperatura que mejor permita apreciar las características de cada estilo y disfrutar plenamente su sabor de calidad, así como sus aromas y notas frutales. Encontrar ese equilibrio entre frescura, aroma y sabor es parte de una mejor experiencia cervecera.

Más allá de las preferencias individuales, el verano parece estar impulsando una conversación cada vez más amplia sobre la cultura cervecera y los pequeños detalles que transforman una experiencia cotidiana. Porque si una cerveza fría es uno de los símbolos indiscutibles de la temporada, el servido perfecto podría convertirse en el ritual que la eleva.

Sobre HEINEKEN México

Con más de 135 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 17 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders® y tiendas SIX.

Contacto de prensa

Melisa Aguilar
Líder de Medios y Relaciones Públicas
HEINEKEN México
melisasamanta.aguilarhernandez@heineken.com

Karen Sandoval
Relaciones Públicas
Serna PR

Karen.sandoval@sermagpr.com