



Del ceviche al mole: cómo maridar comida mexicana con cerveza, región por región

En México, hablar de maridaje ya no es territorio exclusivo del vino. **La cerveza**, cuando se entiende desde su ficha sensorial (apariencia, aroma y boca), **amplía las posibilidades de combinación gastronómica**. Pero para apreciar ese potencial primero hay que reconocer el papel central de la cocina mexicana en esta tendencia.

Según datos de Kantar¹, **la comida representa el principal momento de consumo de cerveza para los mexicanos (44 %)**, lo que sitúa a esta bebida en el corazón de la experiencia culinaria cotidiana. Además, México es uno de los países con mayor diversidad gastronómica del mundo: existen **más de 500 platillos tradicionales registrados, y su cocina fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010**². Estos datos sostienen que **el maridaje con cerveza** (tan versátil como la propia gastronomía mexicana) **ha encontrado un terreno fértil para florecer**.

A diferencia de otras bebidas, la cerveza permite jugar tanto con el emparejamiento (cuando aromas, especias o notas tostadas dialogan), como con el contraste, donde la carbonatación, el amargor del lúpulo y la temperatura ayudan a equilibrar grasas, picor y salsas intensas. En la gastronomía mexicana, rica en especias, acidez y chile, la cerveza actúa como un regulador

1 Kantar Worldpanel México, [estudio de hábitos de consumo de cerveza en el hogar, México](#), último reporte disponible.

2 Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva*, inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, 2010.



natural: se consume fría, refresca el paladar y suaviza la percepción del picante sin anular los sabores.

El ritual también importa: primero se explora la cerveza observando su color, espuma y aroma; luego viene el bocado; y finalmente la mezcla en boca permite que los retrogustos revelen nuevas capas sensoriales.

A continuación, recorreremos el mapa gastronómico del país con **propuestas de maridaje pensadas por región**, utilizando como hilo conductor las distintas variantes de **Bohemia**, una cerveza mexicana de carácter premium, elaborada con maestría y profundamente arraigada en su herencia cervecera. A través de sus estilos, **exploramos cómo la cerveza puede dialogar con la diversidad culinaria del país desde una perspectiva sensorial y contemporánea**:

Región del Pacífico: fresca y mar

En la costa del Pacífico, donde los mariscos, ceviches y pescados a la plancha predominan, Bohemia Weizen se transforma en un aliado natural. Sus notas cítricas y especiadas (que remiten a naranja y coriandro), dialogan con la acidez del limón y la ligereza del pescado. El perfil de trigo aporta suavidad y textura, mientras que sus matices aromáticos potencian hierbas y cítricos, creando un emparejamiento por afinidad que refresca y eleva cada bocado.

Región centro: moles y tradición especiada

En el centro del país, el universo de los moles y las preparaciones complejas reclama un acompañamiento más estructurado. Aquí, Bohemia Viena Oscura ofrece maltas tostadas con notas de caramelo y café que resuenan con la complejidad del mole poblano o guisados profundos. El maridaje funciona por afinidad: las capas tostadas de la cerveza abrazan las especias del platillo, mientras su ligero dulzor equilibra el picor y redondea la experiencia.

Región Norte: fuego, asado y contraste

En el norte, donde las carnes asadas y las brasas dominan, Bohemia Pilsner aporta contraste y precisión. Su carácter más amargo y aromático, definido por el lúpulo, corta la grasa natural de la carne y limpia el paladar entre bocado y bocado. Frente al ahumado y la caramelización del asado, su perfil brillante y final seco equilibra la intensidad sin competir con la proteína.

Cocina casual y contemporánea

Para propuestas más casuales (como hamburguesas, tacos de pescado o cocina urbana contemporánea), Bohemia Cristal es una opción versátil. De color dorado brillante y perfil equilibrado, su fresca limpia el paladar sin imponerse, ofreciendo un balance ideal para platillos de conversación y texturas dinámicas.

Temporada decembrina: tradición y cuerpo

Durante la temporada invernal, la mesa festiva adquiere otra dimensión con Bohemia Noche Buena, estilo Bock producido en México desde 1924. Con maltas tostadas, cuerpo robusto y un dulzor profundo, esta cerveza armoniza con pavo en salsa de ciruela, pierna mechada con



frutos secos o postres como brownies de chocolate. Aquí, el maridaje abraza la tradición: la intensidad de la cerveza acompaña la riqueza de la temporada sin perder elegancia.

Maridar con intención sensorial

En un país donde la cocina se define por el picante, la especia y la profundidad de sus salsas, la cerveza encuentra un terreno naturalmente propicio para brillar. Maridar no es solo acompañar: es entender qué atributos queremos potenciar, qué contrastes buscamos provocar y cómo cada elemento (temperatura, amargor, notas tostadas o cítricas), puede elevar la experiencia sensorial.

Sobre HEINEKEN México

Empresa 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 18 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.

Información de contacto:

Melisa Aguilar

Líder de Comunicación Externa - HEINEKEN México
Celular: (52) 55 3943 9555
melisamanta.aguilahernandez@heineken.com

Karen Sandoval

Serna Group
E-mail:
karen.sandoval@sernapr.com