

# BEER-LOVING EUGENE

---

Set on the winding banks of the Willamette River in verdant western Oregon, Eugene is a college town obsessed with craft beer. Proximity to America's best hops-growing regions and pure, top-quality water from the Cascade Range watershed make it a vanguard of artisan brewing.

BY | POR ANNELISE KELLY  
PHOTOS | FOTOS TATIANA BOYLE

## EUGENE ADORA LA CERVEZA

---

Eugene, enclavada en las sinuosas riberas del río Willamette, al oeste de Oregon, es una ciudad universitaria obsesionada con las cervezas artesanas. Su proximidad a las regiones de Estados Unidos donde se cultiva el mejor lúpulo y las aguas purísimas que provienen de la línea divisoria de Cascade Range la ubican a la vanguardia de la producción artesana de la espumosa bebida.



**T**here's a real modesty to the Northwest, and I think beer is a very modest thing to consume," observes Rob Cohen, co-owner of Falling Sky Brewing House and Delicatessen. Eugene also enjoys a mild climate that cultivates appreciation for a variety of beers for the range of seasons, like lagers quaffed under summer sunshine and porters sipped by winter firelight.

Here are some breweries that value hospitality as much as hops. Visit, sample a flight of assorted beers and indulge in the hand-crafted food.

### FALLING SKY BREWING HOUSE

With two locations, a brewhouse-gastropub and a delicatessen, Falling Sky is urban and casual, with an order-at-the-counter vibe that belies its culinary creativity.

"We're just as food-driven as drink-driven," says Cohen. Falling Sky boasts an array of talent, as they brew, bake, cure meats and make handcrafted sodas. "With beer, we take the home brewer's approach: We do a lot of small artisanal batches and we are changing them all the time, so we have up to 20 different beers between the two locations, with very little repetition."

In the airy dining room, visitors savor hearty dishes like *poutine*, a Canadian comfort food of French fries smothered with gravy and cheese curds. The kitchen elevates familiar fare with gourmet twists: Pulled lamb chilaquiles is a popular brunch special, as are the Cracker Jax—a sampling of heirloom popcorn and organic hazelnuts with porter caramel.

At the delicatessen in the flourishing Whiteaker neighborhood, New York deli specialties reflect Cohen's Ithaca roots. Pastrami, marble rye, bagels, rugelech and more are house-made, transporting you to the East Coast. [fallingskybrewing.com](http://fallingskybrewing.com)

### HIGH STREET BREWERY & CAFÉ

The High Street Brewery & Café, part of McMenamins Portland-based brewery and hospitality empire, is proud to be one of Eugene's smallest breweries. Housed in a 1900s craftsman home embellished with a riot of whimsical artwork, head brewer Hanns Anderson concocts six-barrel batches of beer in the tiny basement. While he must keep a few signature varieties in stock, five or six taps pour whatever his inspiration dictates, "so this is a great company to work for, in terms of the freedom I have," he says.

The kitchen commandeers a few brews, enhancing a pulled pork sandwich with Hammerhead Ale barbecue

"En el noroeste somos verdaderamente modestos, y yo creo que la cerveza es algo verdaderamente modesto de consumir", opina Rob Cohen, copropietario de Falling Sky Brewing House and Delicatessen. Eugene también goza de un clima templado que estimula la apreciación de una variedad de cervezas para toda la estación, como las lagers saboreadas bajo el sol del verano y las porters bebidas a sorbos frente a una hoguera en invierno.

Le presentamos algunas cerveceras que valoran tanto la hospitalidad como los buenos ingredientes. Visítelas, pruebe unas muestras y deguste comida elaborada por manos expertas.

### FALLING SKY BREWING HOUSE

Con dos locales, una cervecería-gastropub y una delicatessen, Falling Sky es urbano e informal, con un ambiente de "pida en el mostrador" que parece contradecir su creativa cocina.

"Nos concentramos tanto en la comida como en la bebida", explica Cohen. Falling Sky dispone de muchos talentos: los que hacen cerveza, los que curan carnes y los que hacen sodas artesanas. "Con la cerveza, tenemos un enfoque de producción casera: hacemos muchas variedades pequeñas y las cambiamos constantemente, así que contamos con unas 20 cervezas diferentes entre los dos locales, con un mínimo de repetición".

En el espacioso comedor, los comensales saborean platos robustos como el *poutine*, una comida canadiense que consiste en papas fritas bañadas con salsa de carne y queso. La cocina eleva a otro nivel la comida casera aplicándole giros gourmet como sus chilaquiles de cordero asado lentamente, un especial de *brunch* muy popular, y el Cracker Jax, que mezcla palomitas de maíz del país y castañas orgánicas con cerveza porter caramel.

En el delicatessen, situado en el floreciente vecindario de Whiteaker, las especialidades al estilo deli neoyorquino reflejan las raíces de Cohen, que proviene de Ithaca. Pastrami, pan de centeno, rugelech (un tipo de pastelito judío) y otros productos más que se hacen en casa lo hará transportarse a la costa este. [fallingskybrewing.com](http://fallingskybrewing.com)

### HIGH STREET BREWERY & CAFÉ

High Street Brewery & Café, que forma parte de la cervecera McMenamins y del imperio de restaurantes con sede en Portland, se enorgullece de ser una de las cerveceras más pequeñas de Eugene. Instalada en una mansión de principios del siglo pasado embellecida con



#### VIKING BRAGGOT COMPANY

Para probar el singular híbrido europeo que mezcla cerveza y aguamiel hay que ir a Viking Braggot. Usando miel de la localidad, ingredientes orgánicos y una que otra infusión de hierbas, especias o frutas, Viking Braggot le da un giro inesperado a las cervezas tradicionales. Valhalla, elaborada al estilo de una Pale Ale belga, fue la primera de sus bebidas insignia. Con unas raíces históricas que se extienden hasta Chaucer y más allá, resulta una bebida imprescindible para los entusiastas. Aunque la cervecera abre al público solamente viernes y sábados por la noche, se puede encontrar Viking Braggot de sifón en una media docena de bares de la zona. [drinkviking.com](http://drinkviking.com)





**At Oakshire Brewing, a brand-new beer is released almost every Tuesday to an eager crowd of regulars.**

sauce and topping a New York-style cheesecake with raspberry-Ruby Ale compote. Wines, spirits and hard cider made elsewhere in the McMenamins domain round out the menu. [mcmenamins.com](http://mcmenamins.com)

### OAKSHIRE BREWING PUBLIC HOUSE

When brothers Jeff and Chris Althouse started Oakshire Brewing in 2006 in an industrial area, they simply planned to wholesale craft beer to bars. "But when people found out there was a brewery, they just started showing up," says pub manager Dan Russo. "Finally Jeff said, well, I need to serve these people, but we want to focus on making the beer, not the food." Oakshire recruited a roster of high-quality food carts, which now serve wood-fired pizza, gourmet sandwiches and more on the patio of the pub, opened in 2013 in the Whiteaker neighborhood.

The Single Batch Beer Program captivates the adventurous palates of Eugene beer enthusiasts while making the most of the brewery's mid-sized, 15-barrel capacity. A brand-new beer is released almost every Tuesday at 6 p.m. to an eager crowd of regulars, who flock to the bar to try the limited-release brew. [oakbrew.com](http://oakbrew.com)

### NINKASI BREWING COMPANY

Ninkasi, the anchor of Whiteaker's brewing trinity, also relies on Eugene's ever-expanding fleet of excellent food trucks to feed the masses while they focus on their much-lauded beers. Total Domination IPA was named



numerosísimas obras de arte, es donde el maestro cervecero Hanns Anderson produce tandas de seis barriles de cerveza en un sótano minúsculo. Aunque tiene que mantener en inventario unas cuantas variedades emblemáticas, hay unas cinco o seis que produce según lo que la inspiración le dicta, "así que esta es una compañía maravillosa donde trabajar, en términos de la libertad que tengo", asegura.

En la cocina se utilizan algunas cervezas, enriqueciendo un sándwich de cerdo con salsa barbacoa Hammerhead Ale o para rematar un pastel de queso estilo Nueva York con compota de cerveza Ruby Ale de frambuesa. Vinos, licores y cidras que se hacen en otros dominios de McMenamins redondean el menú. [mcmenamins.com](http://mcmenamins.com)

### OAKSHIRE BREWING PUBLIC HOUSE

Cuando los hermanos Jeff y Chris Althouse abrieron Oakshire Brewing en una zona industrial en el año 2006, su plan era simplemente vender cerveza al por mayor a bares. "Pero cuando la gente supo que había una cervecera, empezaron a llegar", dice Dan Russo, gerente del pub. "Finalmente, Jeff dijo 'bueno, tengo que servirle cerveza a esta gente, pero queremos concentrarnos en hacer cerveza, no en la comida'". Oakshire buscó carros de comida de la mejor calidad, donde ahora se sirven pizzas cocidas en horno de leña, sándwiches gourmet y otras delicias en el patio del pub, que abrió en 2013 en el vecindario de Whiteaker.

La iniciativa Single Batch Beer Program ha cautivado los paladares aventureros de los aficionados a la cerveza de Eugene al tiempo que aprovecha al máximo sus 15 barriles. Casi todos los martes, a las 6 p.m., se presenta una cerveza nueva a una ansiosa clientela regular que va al bar a probar esas delicias de producción limitada. [oakbrew.com](http://oakbrew.com)

### NINKASI BREWING COMPANY

Ninkasi, ancla de la trinidad cervecera de Whiteaker, también se apoya en la creciente flota de carros de excelente comida para alimentar a las masas mientras se concentran

→ **How To Get There**  
American Airlines serves Eugene with daily service from Los Angeles. Visit [aa.com](http://aa.com).

**Cómo llegar**  
American Airlines vuela todos los días a Eugene desde Los Angeles. Consulte [aa.com](http://aa.com).

### Viking Braggot Company

For a rare taste of an ancient European hybrid of beer and mead, visit

Viking Braggot. Using local honey, organic craft beer ingredients and the occasional herb, spice or fruit infusion, Viking Braggot crafts unique spins on traditional beers.

Valhalla, brewed in the style of a Belgian Pale Ale, was the first of their four flagship beverages. With historic roots stretching to Chaucer and beyond, this heritage concoction is a must-drink for the visiting beer enthusiast.

While the brewery is only open to the public on Friday and Saturday evenings, Viking Braggot is on tap at half a dozen local bars.

[drinkviking.com](http://drinkviking.com)

among the world's 25 best beers by *Men's Journal*, and Ninkasi is recognized for its green practices, as well as for being one of the 100 best places to work in Oregon.

"Ninkasi is the Sumerian goddess of fermentation," explains founding brewer and co-owner Jamie Floyd. "The Sumerians were not the first to make beer, but they were the first to write about it because they invented written language. Nomadic cultures became agrarian to grow barley for beer and bread, so it's our message that beer is food and it's contributed to civilization since its inception."

Look for metalwork by Eugene artist Jazz Khalsa, whose custom gates, barstools and taps adorn the tasting room and patio. Guests linger outside in the shadow of 17,050-gallon tanks, enjoying six flagship brews—available year-round—four rotating seasonal offerings and limited-release lagers, ales and single-hop beverages. [ninkasibrewing.com](http://ninkasibrewing.com)

### HOP VALLEY BREWING COMPANY

Hop Valley's spacious deck draws plenty of fair-weather beer lovers, and the bar attracts fans when the University of Oregon Ducks fight on the gridiron. The rustic styling of the barn-like building harkens back to the days when Whiteaker was farmland. Brewmaster Trevor Howard has equally historic roots in the area as a third-generation Eugene native.

Hop Valley embraces the enduring Northwest loyalty to India Pale Ale, featuring three core IPAs on their beer list: Alpha Centauri Binary IPA, Proxima Centauri IPA, and Alphadelic IPA. Abundant hops, rich in alpha acids, characterize IPA, while also offering fertile ground for beer-geek puns. [hopvalleybrewing.com](http://hopvalleybrewing.com)



en sus muy elogiadas cervezas. La Total Domination IPA fue escogida una de las 25 mejores cervezas del mundo por la revista *Men's Journal*, y Ninkasi es reconocida por sus prácticas ecológicas y como uno de los 100 mejores lugares para trabajar en Oregon.

"Ninkasi es la diosa sumeria de la fermentación", explica Jamie Floyd, cervecero fundador y copropietario de Ninkasi. "Los sumerios no fueron los primeros en elaborar cerveza, pero sí fueron los primeros en escribir sobre ella porque habían inventado el lenguaje escrito. Las culturas nómadas pasaron a ser agrarias para cultivar cebada para hacer cerveza y pan, de modo que nuestro mensaje es que la cerveza es alimento y ha contribuido a la civilización desde su invención".

Admire las obras en metal de la artista Jazz Khalsa, cuyos portones, sillas de bar y sifones adornan la sala de degustación y el patio. La gente pasa el tiempo a la sombra de los tanques de 64,540 litros, disfrutando seis cervezas emblemáticas disponibles todo el año, cuatro que rotan según la temporada y lagers, ales y cervezas single hop de edición limitada. [ninkasibrewing.com](http://ninkasibrewing.com)

### HOP VALLEY BREWING COMPANY

La espaciosa terraza del Hop Valley atrae a buena cantidad de aficionados a la cerveza y al buen clima, y el bar convoca a multitud de fanáticos cuando juega el equipo de los Ducks de la Universidad de Oregon. El estilo rústico del edificio parecido a un granero recuerda los días en que Whiteaker era tierra de cultivo. El maestro cervecero Trevor Howard también tiene raíces profundas en el área, ya que pertenece a la tercera generación de su familia en Eugene.

Hop Valley mantiene la dilatada lealtad que profesan en el noroeste por las cervezas India Pale Ale (IPA), con tres de ellas en su lista: la Alpha Centauri Binary IPA, la Proxima Centauri IPA y la Alphadelic IPA. Se caracterizan por su abundancia de lúpulos y alto contenido de ácidos alfa, manteniendo un terreno siempre fértil para los fanáticos de una buena cerveza. [hopvalleybrewing.com](http://hopvalleybrewing.com)

