

► 15 Dicembre, 2017

Una experiencia para los sentidos *a bordo del*

LA ÚLTIMA RUTA DE LA TEMPORADA PARTE MAÑANA SÁBADO
RUMBO A LA COMARCA DE URIBE, DONDE VISITAR GOIKOLEXEA,
EN LARRABETZU, Y LA CERVECERÍA URBAN BEER, EN ZAMUDIO

Un reportaje de Itziar Acereda

EN la antesala de la Navidad, aún queda tiempo para subirse al Beerbus en su última ruta de las temporadas, que arrancará mañana sábado rumbo a la comarca de Uribe, ofreciendo un itinerario que combina el turismo y la cultura cervecera en una experiencia sobre ruedas.

La ruta programada para mañana conducirá a los pasajeros a Goikolexa, coqueto barrio de Larrabetzu, y a las instalaciones de Urban Beer, en Zamudio, donde degustar cervezas artesanas y productos gastronómicos.

Para las reservas de visita con comida, el restaurante Izarza de Sondika abrirá las puertas de su comedor, mientras que quienes prefieran comer por su cuenta tendrán tiempo libre para ello en Derio, a partir de las 14.15 horas. Ya por la tarde, el bus regresa a partir de las 17.00 horas a sus puntos de origen.

Un guía acompañante irá desvelando todos los detalles a los pasajeros del Beerbus, con servicio en castellano y en inglés. De esta forma se descubrirán municipios, patrimonio y una productora de cerveza de Uribe, con atractivos añadidos para el sentido del gusto como la degustación de cervezas artesanas en el mismo lugar de su elaboración, en este caso en la cervecería Urban Beer.

Allí, de la mano de sus responsables, los visitantes podrán conocer las mil y una batallas vividas antes de conse-

guir transformar su descubrimiento en una forma de vida.

La microcervecería Urban Beer, ubicada en Zamudio, dispone de una superficie de 240 m², la mitad de ellos destinados a la zona de maceración, fermentación y embotellado. En concreto, cuenta con un equipo de maceración con tres tanques calentados por vapor de 1.000 litros por cocida. El sistema se completa con un enfriador de placas de dos etapas.

Como comprobarán los visitantes, la fermentación se produce en seis tanques cilíndricos isobáricos de fermentación de 2.000 litros cada uno, con regulación individual de temperatura y presión para adecuar las cervezas según se considere en cada estilo, lo que les hace tener una capacidad máxima de unos 200.000 litros anuales. Este sistema les permite hacer cervezas con una carbonatación natural procedente de la fermentación dentro del propio tanque o dejarlo para la fermentación en la botella, de acuerdo con la necesidad del producto.

Además de la producir cerveza, realizan cursos de elaboración de esta bebida para principiantes y para quienes necesiten un nivel avanzado. También organizan catas de sus cervezas con vistas a la sala de fermentación. Las cervezas se degustan, según cañero abierto, en su Tap Room.

Las personas interesadas pueden tomar el Beerbus en Gasteiz (9,00 horas), Bilbao (10,00 horas) y Mungia (10,15 horas), con precios que oscilan entre los 5 euros para los niños de 3 a 10 años y los 24 euros para adultos con salida desde Gasteiz, que son 19 si parten de Bilbao o Mungia. Con comida, los más pequeños pagarán 18,50 euros, 39 los adultos saliendo de Bilbao/Mungia y 44 desde Gasteiz. Los viajeros de 11 a 17 años y los mayores de 65 tienen un precio especial de 20 euros desde Gasteiz y 15 euros desde Bilbao, que ascienden a 40 y 35 euros con comida en el restaurante. ●



Detalle de las instalaciones de Urban Beer y variadas cervezas para catar. *Fotos: Jata Ondo*



Visita a Urban Beer. Sobre estas líneas, Goikolexea. Fotos: Jata Ondo