



17 Abril, 2018

Presentan 'Antxobeer', una cerveza «Pale Ale suave y fácil de beber»

Sus creadores son los artífices de la Feria Antxoberfest, que se celebrará el próximo mes de mayo

EV.

PASAJA. Se llama 'Antxobeer' y se ha convertido ya en la primera cerveza artesanal de Pasai Antxo, cuyos vecinos tuvieron ocasión de probarla este pasado domingo en Gure Zumarcia. Su sabor no defraudó a quienes asistieron al estreno, que en apenas una hora agotaron las 120

botellas puestas a la venta. «Se trata de una Pale Ale suave y fácil de beber. Está hecha con dos maltas y un único lúpulo, de 4,4°, de color caramelo y un ligero amargor», aseguraba Marcos Novo, uno de los artífices de la Feria de la Cerveza de Antxo, Antxoberfest, que ha dado luz a esta marca «cien por cien antxotarra» gracias a la colaboración de Brew & Roll.

La receta es obra de Joseba Oliva, quien hace unos años impartió un curso para aprender a elaborar cerveza en la sociedad La Armonía. «Aprovechando su experiencia y la ayuda de Brew & Roll –declaraba

Novo–, pensamos en crear una cerveza que pudiera gustar a quienes viven en este distrito y así, potenciar la cerveza artesanal».

Ese era también el objetivo de la muestra celebrada el sábado y el de la Antxoberfest 2018, cuya nueva edición tendrá lugar del 10 al 12 de mayo. «Los productores se dejan la vida y así les echamos una mano», subrayaba Marcos Novo.

Venta de ropa y botellas

Junto a la bautizada como 'Antxobeer', el domingo se presentaba la nueva edición de la Feria de la Cerveza de Antxo, develando sus prin-



Estreno. La denominada 'Antxobeer' se presentó el domingo.

cipales detalles y el modo en que este año planea calentar motores. Según explicaban, «el fin de semana previo a la Antxoberfest vendremos prendas de ropa con su logotipo, algo que siempre tiene mucho éxito entre el público. Además, podrá adquirirse la nueva cerveza antxotarra tanto en botellas sueltas, a 2,50 euros, como en packs de media docena, a 13 euros, para que la gente tenga la oportunidad de familiarizarse con su sabor».

En la Antxoberfest estarán presentes las ganadoras de la muestra. El jurado profesional premió a 'Bowie', de Drunken Bros (Bilbo), una Imperial Stout (negra de 10°) hecha con cacao puro y vainilla de Madagascar. El premio del público se lo adjudicó 'Arauco', de Mattinada, «una American Pale Ale de 5,6°». «Probamos cosas muy buenas y el nivel de los artesanos fue altísimo, cada año mejor», concluyen.