



Una cerveza y mucha calma

**GUERNICA
VITORIA**

Dirección Pintorería, 19.
Redes sociales En Facebook.

Ion Hernández, del bar vitoriano Guernica, bebe una cerveza parapetado tras una muralla de latas. :: RAFA GUTIÉRREZ



24 Agosto, 2018



SERGIO EGUÍA

No es ni el vaso, ni la temperatura, ni el tiraje. Lo único que hace que una cerveza esté buena es la frescura. La industria intenta frenar el proceso a base de aditivos, pero la birra es un producto que se oxida mucho y rápido. Como la paella en la playa, si no está recién hecha, no vale nada. El resto son detalles que ayudan,

¡Por fin es beerness!

Poteamos por los cincuenta bares de Álava y Bizkaia en los que mejor se trata la cerveza

y mucho, a no fastidiar la birra, pero que no arreglan nada. Es como bañar una merluza en mayonesa para disimular que está pasada. El maquillaje no tapa el olor, que cantaba un sabio. Así que si el objetivo es disfrutar de una buena caña, no solo quitar la sed, evita eso de entrar en el primer bar que veas. Para la sed, el agua. Para la cerveza, los bares, que hay muchos, que miman el producto y se preocupan de guardarlo en condiciones de higiene y temperatura adecuada.

Porque la limpieza, esto sí, es obligada. No es ningún detalle. La mayoría de las veces que tu caña tiene poca burbuja –salvo en estilos que premeditadamente tienen poco carbónico– es porque el vaso estaba sucio. Nada insalubre, pero algo de polvo en las paredes interiores de una copa pueden destrozar el producto. El cañero también tiene su mantenimiento. Por desgracia, muchos establecimientos ni saben que el tubo de plástico que va por el interior del gri-

24 Agosto, 2018



:: MAITE BARTOLOMÉ

LA SALVE BILBAO

Dirección Bertendona, 3.
 (Teatro Campos Elíseos).
 Teléfono 944079259.
 Web www.lasalvebilbao.com.

FALKEN VITORIA

Dirección Landázuri, 15.
 Web www.falkenbrewing.com.

SINGULAR BILBAO

Dirección Lersundi, 2.
 Teléfono 944231743.



:: IGOR AIZPURI



:: IGNACIO PÉREZ

fo, el conducto por el que pasa la cerveza desde el barril al vaso, tiene que limpiarse. Como las arterias de un obeso, el conducto se va obstruyendo con restos que se adhieren al plexiglas y se van pudriendo, lo que aporta a sabores y aromas que no tendrían que estar ahí.

A tiro hecho

Cuando no estés cerca de uno de los locales que proponemos a continuación, y eso que son 50 opciones entre Álava y Bizkaia, lo mejor es guiarse por el sentido común. La forma de que la cerveza sea fresca es que los barriles lleven poco tiempo pinchados. O dándole la vuelta, que se consuman muy rápido. Un veterano tasquero explicaba que el mejor café se encuentra en las barras junto a las que el suelo está lleno de azucarillos vacíos. Más allá de la pereza en el uso de la escoba, es la prueba de que muchos clientes piden café allí. Una variante del mito de los camioneros aparcados junto al restaurante de

carretera. Que un bar tire muchas cañas no es ningún seguro –para muchos aficionados las cervezas industriales no tienen ningún valor gastronómico–, pero por lo menos será la garantía de que la bebida estará más o menos fresca. Eso sí, nosotros preferimos ir a tiro hecho y por eso confiamos en los hosteleros comprometidos con la cebada y el lúpulo. Con su cultura. Con recorrer el camino que otros países ya tienen más que trillado. Pasa, aquí la cerveza sabe a cerveza.

En el Ensanche bilbaíno, ha surgido la que podemos denominar la 'milla del lúpulo'. En un centenar de metros hay cuatro locales en los que la cerveza es ley. Singular (Lersundi, 2), Morrocotuda (Heros, 14) y Residence (Barrainkua, 1) llevan tiempo demostrando que la cerveza es algo mucho mejor de lo que se lleva décadas

Confiamos en los hosteleros que se comprometen con la cebada y su cultura

Muy cerca, en Gregorio de la Revilla, 8, está el Penguin, que ha cambiado de dueños pero mantiene sus 16 grifos. Y al otro lado de la plaza, el mejor irlandés de Euskadi, el bar que más Guinness vende por metro cuadrado en España y precisamente por eso el que mejor producto ofrece: Wicklow Arms (Rodríguez Arias, 30). En los Jardines de Albia está Cinnamon (San Vicente, 3) con una interesante selección de artesanas en botellín. También Copper Deli (Mazarredo, 6 y plaza del Museo, 3) que añade sandwiches de autor a la oferta. Y cómo no, un clásico entre los clásicos. El Ein Prosit, en

vendiendo en este país con ese nombre. El cuarto local está aún por abrir. Será más o menos en un mes cuando Bizarre abra sus puertas, su cocina –porque también es restaurante– y sus doce grifos en Henao, 28.

la plaza del Ensache 7, sirve una weissbier que te reconcilia con el mundo.

El centro de Vitoria no le va a la zaga. De hecho, es casi imposible que otra ciudad española tenga tantos cañeros de calidad per cápita. La cerveza artesana y las mejores marcas industriales internacionales han calado fuerte en la capital vasca. Tanto en la almedra medieval, Guernica (Pintoreña, 19), Kitsch (San Francisco Javier, 2) o la Taberna Falerina, en los jardines del mismo nombre, como en el Ensanche: Ordi (Florida, 39), Falken, que por cierto es uno de los mejores elaboradores nómadas del País Vasco (Landazuri,





:: PEDRO URRESTI

▲ LOCH NESS BARAKALDO

Dirección Juan De Garay, 8.
Teléfono 946020619.



▲ LAUGAR GORDEXOLA

Dirección Barrio Zubiete, 42.
Teléfono 946798292.



:: RAFA GUTIÉRREZ



▲ THE TAP VITORIA

Dirección Manuel Iradier, 7.
Teléfono 945198743.

15), Kupela (Fueros, 2), La Cervecería Alemana (Gerardo Armesto, 3), Abisnia, (Kutxa, 2) o el último en levantar la persiana The Tap (Manuel Iradier, 7) son lugares a los que entrar a disfrutar de una buena caña, con su giste y su encaje de Bruselas.

Y por seguir con el pique entre capitales, lo del Casco y Bilbao La Vieja, es igualmente destacable. Bihotz (Aretxaga, 6) con cuatro grifos y seguramente el mejor café de la villa, la pizzería Demaio, que pincha Dougal's (San Francisco, 10), El Txinpum (muelle de Marzana, 14), La Ley Seca (Barrenkale Barrena, 8), Zazpi Bide (Barrenkale, 18) y cruzando la

Ría, en Ripa (Príncipe, 3) está el Tegobi donde sirven, entre otras, la cerveza que ellos mismos elaboran.

Lo mismo pasa por casi toda la geografía. Legoie en Gernika, Sugoi, 15.000 Hops y Loch Ness en Barakaldo, Al-datza en Portugalete, el espectacular Txinuk de Algorta, Atabaka, en el Santuario de Nuestra Señora de Oro, The Quiet Corner en Areatza, Itxas Ondo en Bakio, Sukha en Lekeitio, Azoka en Llodio, Cola de Gallo en Amurrio... De hecho, las opciones son tantas -pocas, eso sí, teniendo en cuenta que entre Álava y Bizkaia hay más de 10.000 bares y restaurantes; casi tantos como en toda Estonia, Letonia, Lituania, Luxemburgo y Eslovaquia juntos- que mejor ordenarlos por un criterio que no sea geográfico.

Para gozar con una birra hay, fundamentalmente, tres momentos. Esos en los que quie-

Lo único que hace que una cerveza esté realmente buena es la frescura del producto

res algo recién salido del fermentador, las horas en las que mejor acompañarlo con algo para comer y las ocasiones en las que buscas una receta muy especial. Los bares especializados se ocupan de que sus bebidas estén bien cuidadas, aunque si buscas la frescura extrema, lo mejor es ir a beber directamente de la fuente.

Basquery, en Bilbao

El único brew pub que hay por el momento en Euskadi es Basquery. En Ibañe de Bilbao, 8, frente a los Juzgados, el moderno local en el que convergen la cocina de autor, una panadería gourmet y una tienda de quesos tiene además su propia microcervecera. A la vista de todos los clientes. Al fondo del comedor están los fermentadores y maduradores en los que se elaboran las recetas que encuentras en los cañe-

ros. Directo del tanque al grifo. Recién hecha. Y se nota. Sobre todo con las ipa y los estilos muy lupulados, en los que más rápido se nota el paso del tiempo.

Un concepto parecido es el de los tap room. En este caso se trata de salas de cañeros instaladas en la propia fábrica de cerveza. Hay cuatro. Todas en Bizkaia. Aunque en Álava, Olbea (que elabora en Salvatierra) tiene un puesto propio en la zona destinada a la hostelería en el mercado de la plaza de Santa Bárbara. En Balmaseda está Maiken. En Gortexola, Laugar. En Zamudio, Urban Beer y en Bilbao, en la quinta planta del edificio modernista que alberga al Teatro Campos Eliseos, la de La Salve. La fábrica está en Bolueta, pero se agradece la 'mudanza' al centro de Bilbao. Como en el caso de Basquery, que tiene restaurante de muy buen nivel, tanto en La Salve como en Laugar y Maiken se puede picar algo junto a las cervezas. Las cervceras encartadas abren viernes y sábado,



:: BORJA AGUDO

**▲TXINUK
GETXO**

Dirección Euskal Herria, 2.
Teléfono 605701979.

pero las de la villa están a diario mañana y tarde al pie del cañón. Nunca mejor dicho.

Y un bocado

Y hablando de comer, algunos de los locales donde mejor se disfruta de una cerveza son en realidad restaurantes. El Basajaun (portal de Foronda, 20), por ejemplo, tiene un gran menú del día. En la barra, cuatro cañeros, con mimo por el producto vasco y las buenas cervezas belgas. La Cervecería Alemana tiene menú y platos bávaros de categoría. Raiz, en Zabalgana, (Labastida, 13) ofrece carta y buena bodega cervecera. La taberna Falerina tiene una riquísima fusión vasco-oriental -hay que probar esos baos- y una gran scottish ale cocinada expresamente para ellos por Brew and Roll.

The Tap acaba de añadir una pequeña carta de hamburguesas a su barra de pinchos y dado que tiene café de especialidad de Nomad, repostería casera y sus propios macerados para

los copazos, uno puede quedar a vivir junto a sus seis cañeros en rotación, siempre con cerveza de los catalanes Garage. Pinchos también tiene The Pika en Flandes (Flandes, 4). La tortilla picante de este bar de estilo inglés con una docena de cañeros es como para repetir. O en el Naski (Badaia, 7), en el que nunca faltan cervezas de Bidassoa.

En Bizkaia, si quieres mover el bigote, las cazuelitas del Morrocotuda, las salchichas de Thate en el Ein Prosit, la carta del Txinuk, el jamón que Joselito y el salmón de Keia en el inigualable Singular son como para no pensarlo dos veces. Corre.