



Itsasbeer, cerveza con un punto de txakoli

Basquery y la bodega Itsasmendi se alían para crear una saison única que gustará a cerveceros expertos y neófitos



La cata en Basquery contó con la presencia de hosteleros vizcaínos. :: IGNACIO PÉREZ

:: SERGIO EGUÍA

Por norma, cuando se juntan dos cosas buenas sale una mejor. La Itsasbeer, por ejemplo, cocinada a medias entre Basquery e Itsasmendi es buena prueba de ello. Esta saison con txakoli es algo completamente diferente, una joya capaz de satisfacer a tanto a los neófitos como a los cerveceros más experimentados. Mikel Muñoz y Gary Ríos son dos grandes. Y buenos artesanos también. Así que cuando avisaron de que presentaban novedades, faltó el tiempo para responder a la llamada. La cita era en el mismo Basquery, el brewpub de la calle Ibáñez de Bilbao en el que se ha elaborado esta cerveza de inspiración belga. Esperaba el cocinero Aitor Elizegi, el responsable de juntar a Muñoz, el brewer, y Ríos, el bodeguero.

«Es una cerveza inspirada en el estilo que popularizaron los granjeros de Valonia, pero con menos carga alcohólica de la que les gustaba en el campo», explicó Muñoz. La saison o farmhouse ale es un tipo de birra especiada y muy carbonatada, que se elaboraba en invierno y se dejaba madurar hasta el verano, cuando la consumían durante las tareas del campo. «Nosotros hemos querido tener esa frescura, pero con notas propias, como sustituir las especias que ellos usaban por txakoli de Itsasmendi y hacerla menos carbónica para que sea más fácil de beber».

Es una de las marcas de la casa. En la cocina del Basquery se prima que las cervezas sean altamente bebibles a la espectacularidad de un giste exagerado. El resultado es una delicia. Rubia, brillante, muy parecida a una pale ale en el aspec-

BASQUERY

Dirección Ibáñez de Bilbao, 8 (Bilbao). Web www.basquery.com.

to, con una crema blanca y persistente y con notas complejas, fundamentalmente en el aroma y el retrogusto, gracias al uso del txakoli de Itsasmendi. «El vino tiene una doble presencia –añadió Muñoz–. En la cocción, en la que usamos mosto sin fermentar de Gary, y en la fermentación secundaria, en la que añadimos txakoli. No queríamos que resultara invasivo, pero sí que se notara su presencia».

Ligera y fina en boca

Y lo lograron. La Itsasbeer es ligera y fina en boca –que entra como un tiro, vamos– y de manera súbita se para el mundo. Es tan seca, que por un microsegundo corta la salivación. Después nacen los toques amargos de los lúpulos nobles alemanes (Hallertauer) y ácidos del vino blanco. Hasta se nota una dulce licencia. «Es por la calidad del txakoli», señala el maestro. «La levadura saison es muy voraz y no deja nada de azúcar».

Por su parte, el gernikarra Ríos destacó que estaba «muy contento» con la experiencia. «Siempre he creído que la colaboración es la puerta para conseguir cosas de más valor. Cuando nos contaron la idea les entregamos el zumo de hondarrabi zuri que guardamos en la bodega para las visitas que vienen con niños –espectacular brebaje, por cierto– para hacer la experiencia y creo que hemos logrado fundir la alegría socializadora de la cerveza con esa especie de elitismo en la que se mueve el vino. Además, Mikel tiene un especial cariño por el medio rural como nosotros. Cómo no estar en el homenaje a unos granjeros».



Hacer birra con uvas es un puntazo.