



Un momento del viaje sensorial en una de las catas que se celebran en el Arenal. :: JORDI ALEMANY

Heineken descubre su lado más salvaje en Bilbao

Ediciones limitadas de cervezas Wild Lager elaboradas con tres levaduras de parajes naturales

:: IRATXE PAÑEDA

Ni París, ni Roma, ni Munich. Bilbao ha sido la ciudad elegida por Heineken para la presentación de sus tres cervezas de edición limitada que sin duda sorprenden por su calidad. El origen de estas Lagers tan especiales comienza en la Patagonia donde hace ocho años un investigador argentino encontró una levadura salvaje. Heineken financió la investigación para estudiar sus propiedades y explorar la producción de nuevas variedades de cerveza.

Así surgió la denominada Bosque de la Patagonia. Un

toque afrutado aparece en esta Lager equilibrada con notas herbáceas y especiadas. El lúpulo le aporta un sabor amargo muy refrescante y la malta un carácter de mayor intensidad que el de la cerveza elaborada con levadura salvaje procedente de la Meseta del Himalaya. En esta, las notas cítricas afloran junto a aromas a hierbas y heno ligeramente especiados. Presenta un carácter puro de malta con un amargor a lúpulo equilibrado y limpio. Con más cuerpo que las anteriores, Montes Apalaches-Cordillera Azul, nos trae recuerdos a galleta. Destaca por sus notas cálidas y especiadas. El marcado carácter a malta que le confiere un punto afrutado permite acompañarla incluso con dulces.

En el Muelle del Arenal, junto a los Tinglados, todos los días, excepto los lunes, y hasta el 14 de octubre, seis cañeros, dos para cada una de ellas –y un séptimo para la clásica de Heineken– saciarán la curiosidad de todo aquel que quiera conocerlas. El horario es de martes a jueves de 17.00 a 21.00 horas.

Los viernes, sábados y domingos: de 12.00 a 21.00 horas.

En esta franja horaria también se propone a grupos –máximo de 12 personas– el viaje sensorial Wild Lager Discovery a través de una cata exclusiva de las Wild Lagers de Heineken acompañadas de unos pintxitos que despiertan todo sus aromas. La inscripción (2 €) es necesaria a través de la web www.wildlagerdiscovery.es o en la misma barra del espacio Heineken de Bilbao al pedir una consumición de cualquiera de las tres variedades. Además, 400 bares de la capital vizcaína ofrecen la posibilidad de disfrutar de la Lager conseguida a partir de la levadura de Patagonia.