

24 Agosto, 2019

BIDASSOA BASQUE BREWERY

Dirección Calle Auzolan, 2 - 20303, Irun
Teléfono 943 24 36 46 **Email** hello@bidassoa.es
No se pierda Su rubia Kasper, sus IPAs Boise y Cenitz, su Pale Ale Mugalari, su Hoppy Lager Amuitz y su Imperial Pilsner Adur

Una cerveza de prestigio

La cerveza artesana de Bidassoa, con la innovación y la máxima calidad como ejes, ha sido galardonada a nivel nacional e internacional



La cervecera irunesa busca la máxima calidad con sus técnicas de elaboración, intentando atraer al mayor público posible. :: PABLO AXPE



Las diversas gamas de cervezas de Bidassoa Basque Brewery son reconocidas internacionalmente. :: NAGORE GONZÁLEZ

:: IÑIGO PERAL

Como resultado de la pasión de Iñigo Pérez-Muguruza y Carlos Arrecubieta por la cerveza artesana, nace Bidassoa Basque Brewery en Irun. Su historia comienza a gestarse allá por 2012, cuando Carlos, doctor en Microbiología, investigador científico en Estados Unidos y cervecero aficionado, comienza a darle vueltas a la idea de regresar a su tierra para comenzar un nuevo proyecto: la creación de una fábrica de cerveza artesana. Un año más tarde contacta con Iñigo, el 'manitas' del equipo, quien rápidamente se une al proyecto, y comienzan la fase de planificación.

Desde entonces, no han dejado de crecer y acumular reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional. Convencidos de que un producto artesano, innovador y de calidad podía tener un hueco entre el público, aunque ésta no fuera una tierra con tradición cervecera, decidieron dar un



Las cervezas artesanas de Bidassoa Basque Brewery se pueden degustar en su Tap Room de Irun. :: PABLO AXPE

giro radical en sus vidas profesionales y comenzar su aventura. En pocos meses, comienzan a recibir reconocimiento internacional al ser nombrados Nueva Cervecera del año 2015 por la web estadounidense Ratebeer, una de las dos páginas de referencia internacional en el mundo de la cerveza.

Muy pronto se incorpora al equipo Christian Equisoain, que se encargará de la parte comercial. A partir de aquí, el equipo crece hasta llegar a las nueve personas que componen actualmente la plantilla de Bidassoa.

Por un lado, la cervecera irunesa quiere 'dar a conocer la cerve-

za artesana al gran público, ese que no está necesariamente familiarizado con este tipo de producto, con una serie de cervezas pensadas para ser más fáciles de beber», como relata Carlos, con la misma ilusión que el primer día. Por otro, se dirigen a «un público más familiarizado con la cerveza artesana», con líneas de cerveza más fuertes, con mayor contenido alcohólico. En cualquier caso, siempre buscando los mismos estándares de calidad.

Cervezas de premio

La holgada gama de cervezas de Bidassoa incluye varias que han recibido numerosos premios dentro y fuera de nuestras fronteras. Así, entre Kasper, su rubia de estilo Kellerbier, sus IPAs Boise y Cenitz, su Pale Ale Mugalari, su Hoppy Lager Amuitz y su Imperial Pilsner Adur han acumulado un total de cuatro medallas de oro y siete de plata en diferentes concursos internacionales como los de Barcelona, Bruselas y Lyon.

EL PACK



EL LOTE. Bidassoa Basque Brewery ofrece una caja con sus mejores cervezas artesanales de máxima calidad.

- 2 KASPER de 33cl
- 2 MUGALARI de 33cl
- 2 AMUITZ de 33cl
- 2 BOISE de 33cl
- 2 LARRUN de 33cl
- 2 GLUTEN FREE de 33cl

- 1 caña en el Tap Room Bar de Bidassoa
 - 1 visita guiada a la fábrica

RECOGIDA. El pedido se podrá recoger en las instalaciones de Irun (Calle Auzolan, 2), donde Bidassoa invitará a una de sus cervezas.

Sólo 50 packs disponibles por 20€ en la web gastroplan.diariavasco.com

Toda una hazaña para tan breve trayectoria, prueba de su calidad.

Todas estas cervezas y el resto de sus productos se pueden encontrar en muchos establecimientos hosteleros y tiendas gourmet y especializadas de la zona, al igual que del resto del país y de Francia. Y es que Bidassoa Basque Brewery cuenta con una fuerte implantación al otro lado de la frontera, especialmente en la zona de Iparralde, Aquitania, Pireneos Atlánticos y en el resto del país. Sus gamas estándar, cervezas negras, envejecidas en barricas de diferentes vinos y licores, altamente lupuladas, ácidas o sin gluten completan una variedad de deliciosas cervezas aptas para todos los gustos y públicos.

Para degustar estas exquisitas bebidas, su Tap Room de Irun abre de miércoles a sábado a partir de las seis de la tarde, y atrae a un cuantioso público tanto de Irun como de sus alrededores, incluyendo la zona de Iparralde. Es muy habitual que en él organicen exposiciones, conciertos y todo tipo de eventos, además de catas y visitas guiadas.

Triplicando su capacidad

Entre sus planes más inmediatos figura su traslado y su ampliación de la planta de producción y del Tap Room, triplicando el espacio dedicado a ambas. A su vez, Bidassoa dispone de sitio web donde ir conociendo sus productos e incluso adquirirlos a través de su tienda online. Después de cinco años de vida, comienza una nueva fase para Bidassoa, habiendo aumentado su capacidad de producción y venta. En septiembre de 2014 abrieron sus puertas la fábrica y el Tap Room, en aquellos años aún un concepto bastante novedoso. Y hasta día de hoy, han crecido como la espuma de la propia cerveza.