

► 27 Enero, 2020



Poco a poco, pero a paso firme, la cerveza artesana se va haciendo un hueco en los paladares guipuzcoanos, el territorio de la CAV donde más fábricas han echado raíces. Suaves o más contundentes, las hay para todos los gustos.

Un reportaje de Arantxa Lopetegi

Gipuzkoa, tierra de cerveza artesana

Para ir acostumbrando el paladar a una cerveza que poco o nada tiene que ver con la industrial, Ortega recomienda "no empezar con las más extremas y fuertes. Hay más de 100 variedades: más afrutadas, con mas lúpulo, con trigo... y siempre se puede encontrar una a tu gusto".

"La progresión es buena y aquí en Donostia el turismo ha ayudado, porque la gente de fuera pide cada vez más cerveza local, lo que anima a los bares y a las tiendas a comercializarla", explica este joven productor.

Turistas y también autóctonos porque, añade Equisoain, la demanda

interna aumenta. Ejemplo de ello es que Bidassoa Basque Brewery está en pleno crecimiento con nuevas instalaciones, también en Irun, con mayor oferta de cocina y un tap room más amplio donde catar su producción.

En torno a la cerveza artesana -que se puede encontrar en bares y supermercados, aunque no en todos-

En Gipuzkoa tienen su sede once fábricas de las 22 que existen en la CAV, que el pasado año produjeron 292 cervezas diferentes

está generando una cultura similar a la del vino, con visitas a las fábricas y catas. Ya no resulta tan extraño que los comensales se animen a acompañar la comida con una cerveza porque, abunda Equisoain, las hay que "maridan" bien con el pescado con la carne, con el queso, el dulce...

TIPOS DIFERENTES Gar&Gar tiene en el mercado de forma regular nueve cervezas (su producción ronda los 15.000 litros anuales), aunque puntualmente lanza otros tipos porque "hay muchos gustos y texturas" que los que trabajar manejando la canti-

dad del lúpulo, la malta o variando el proceso. "Hay más de 100 estilos reconocidos", apunta Ortega. "Somos pequeños y por ello muy flexibles a la hora de elaborar cervezas personalizadas", añade este joven enamorado de su trabajo.

También Bidassoa Basque Brewery (con una producción que en la actualidad ronda los 240.000 litros anuales) tiene nueve denominaciones fijas, y muchas otras que va sacando al mercado cuando el maestro cervecero decide presentar en escena una creación o a una colaboración que puede ser con un club deportivo o cualquier otra entidad que quiere que una cerveza lleve su denominación.

También en Gar & Gar la colaboración ha servido como plataforma para innovar y experimentar. De ahí salió, por ejemplo, la cerveza de fácil maridaje elaborada de la mano de Rubén Trincado, chef del restaurante Mirador de Ulía.

La cervecera de Irun no le tiene miedo al riesgo y, aunque en todo momento tienen bien surtida a la clientela acostumbrada a las denominaciones de cabecera, el maestro cervecero ha propuesto alternativas muy originales e innovadoras como la "cerveza negra de remolacha y leche ahumada", que consiguió una buena respuesta de los consumidores. La apuesta es siempre "por la calidad". "La gente si es por un producto de calidad paga más, se toma la cerveza de otra forma, más tranquila", apunta Equisoain.

Malta, lúpulo, azúcar, levadura... Los ingredientes se combinan y de ahí salen gustos aptos para distintos paladares en un territorio de estirpe cervecera. No hay que olvidar que en Donostia, en el barrio de El Antiguo, estuvo enraizada la fábrica de Cervezas El León, protagonista fundamental de la historia industrial de la ciudad.

Lejos del plan *poteador*, productores y taberneros observan que hay ganas de probar. Tras la barra lo comprueba Gorka Pérez Ávila, del bar Desy de Gros. En este local de pequeñas dimensiones se palpa el amor a la cerveza artesana.

Hace unos años no era tan sencillo conocer referencias que poner a la venta en la barra y los viajes eran inevitables. En la actualidad, la creciente producción de cerveza vasca hace que las cosas resulten más sencillas. El precio puede ser una barrera, de ahí que el grueso del público supere los 30 años, aunque es un escollo subsanable porque hay opciones para tomar una cerveza artesana

"Para empezar con la cerveza artesana, lo mejor es escuchar las sugerencias de quien está detrás de la barra"

GORKA PÉREZ ÁVILA
Bar Desy

PROCESO DE FABRICACIÓN

● **Con agua local.** Aunque haya especificidades que marcan las diferencias entre unas cervezas y otras, el proceso de fabricación no difiere de forma sustancial, usando agua, malta, lúpulo y levadura. El agua que se utiliza es autóctona, por su magnífica calidad. La malta en gran medida se importa, aunque cada vez hay más productores autóctonos a los que acudir y nuevas experiencias en este sentido. También se comienzan a hacer pinifos en la producción del lúpulo en el entorno, aunque a muy pequeña escala, por lo que se continúa importado, entre otros mercados, de EEUU. La levadura, que ayuda a fermentar, acostumbra a llegar de distintos laboratorios, aunque Bidassoa Basque Brewery, por ejemplo, ya está trabajando en el reciclaje o la producción propia. A trazo grueso esta es la forma de producir la cerveza artesana: se muele el grano de malta, el resultado obtenido se infundona un tiempo para que se extraigan los azúcares y tome color, se filtra y se obtiene el mosto de cerveza, que es el que se lleva a ebullición y al que se le añade el lúpulo, una planta que actúa como conservante natural y que, además, le da amargor, sabor y aroma a la bebida. A partir de este momento llega un nuevo proceso de fermentación, previo al embotellamiento o al embarrilamiento, envases donde los azúcares se transforman en gas natural. Tras unas semanas, ya se puede beber.

"entre los 3,50 y los 50 euros", con una graduación alcohólica que va de los casi cinco grados a los diez. Las cervezas de gama más alta están reservadas para los más expertos y los caprichosos, que los hay, según asegura Pérez.

"Al principio teníamos acceso a las cervezas belgas y a alguna americana. Luego llegaron las locales, cada vez más. Nos gustó la experiencia, y fuimos introduciéndonos más", explica. En la actualidad, el Desy tiene seis referencias de grifo, que va cambiando, y en lata y botella "en torno a 100", que también van rotando "según la oferta de los productores".

ATENTOS AL CONSEJO "Para empezar, lo mejor es atender las sugerencias del que está al otro lado de la barra, porque hay muchas diferencias. Se podría comenzar con una *pale ale*, por ejemplo", añade el experto que cree que Donostia "es una buena plaza" para ir introduciendo cerveza de calidad que aunque, reconoce, no es una bebida para consumir a diario cada vez tiene más adeptos para degustarla con tranquilidad el fin de semana.

Para quien ya tiene el paladar hecho a las cervezas artesanas, Pérez Ávila tiene una sugerencia: "Las cervezas lámbicas, que son achampañadas y contaminadas con un hongo muy especial. Es algo un poco friki pero con mucha personalidad. Está a la altura de los grandes champanes". ●



Gorka Pérez muestra alguna de las cervezas que vende en su bar.

Foto: Ruben Plaza