

Basqueland, cerveza que enamora

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (País Vasco), reconocida recientemente y por segunda vez consecutiva como “Mejor cervecera del año” en el Barcelona Beer Challenge, convirtiéndose en la primera en ganar de forma sucesiva este título en los siete años de historia del certamen.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Este hito viene a confirmar el buen momento en el que se encuentra Basqueland Brewing, que prosigue su crecimiento imparable, con una facturación de 2,7 millones de euros y una producción de cerca de 600.000 litros en 2021, para finales de este año espera aumentar sus ingresos en un 40% y llegar a una producción de 800.000 litros.

Un jurado internacional le ha concedido 8 medallas en esta última edición del BBC, por sus sorprendentes cervezas, fruto del “know how” de su potente equipo profesional, encabezado por Kevin Patricio, CEO de Basqueland.

215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas

El Barcelona Beer Challenge es a día de hoy el concurso cervecero más prestigioso de España y uno de los mejor considerados de toda Europa.

En esta edición 2022, han participado 215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas distintas a competición, más cervezas que nunca.

60 jueces especializados [valoraron](#) las cervezas participantes, otorgando a Basqueland un total de 8 medallas (dos oros, cinco platas y un bronce) por sus cervezas Santo Tomas, Tiki Idol, Cat Skills, Matryoshka, S'mores, A Lager a Day, Live Forever y Barrel Works Cognac.



Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Tiki Idol y Live Forever

Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland, aunque también han sido reconocidos otros estilos como las lagers, stout o sour.

Cabe destacar, entre las premiadas, Tiki Idol y Live Forever, oro y plata en la categoría más experimental de “Cerveza con fruta o especias”, o “Barrel Works Cognac”, resultado del programa de barricas iniciado por Basqueland en invierno 2020 y cuyos resultados van saliendo a la luz poco a poco.

“Esta distinción viene a avalar nuestra capacidad de hacer

diferentes cervezas premium, donde aplicamos innovación y creatividad, cervezas hechas para sorprender a los amantes de las crafts, algunas de ellas elaboradas en colaboración con otras cerveceras “amigas” del sector.

Ediciones limitadas donde se puede saborear el buen saber hacer y la creatividad de nuestros cerveceros, a través de las cuales invitamos al público a abrir la mente y descubrir el mundo de la cerveza desde otro punto de vista”, asegura Kevin Patricio, [CEO](#) de Basqueland. En este sentido, la cervecera lanzó más de 80 cervezas de edición limitada en 2021 y ha elaborado unas de 300 cervezas diferentes desde sus inicios.

Gracias a una importante inversión económica en su actual fábrica de Hernani, Basqueland espera poder producir 1,25 millones de litros en 2023, duplicando así la producción de 2021.

80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

Además, la compañía, en su búsqueda permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras como tanques de fermentación, tanque whirlpool, una línea de enlatado, una línea de llenado para barriles de acero inoxidable, un laboratorio de control de calidad, así como más de 80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

La compañía exporta actualmente el 30% de su producción tanto a países con larga tradición cervecera como a aquellos con gran prestigio dentro del sector craft. Entre otros, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Noruega, Dinamarca, Países Bajos, Suiza o Austria.



Permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras Francia, es su segundo mercado, representando el 15% de la cerveza exportada. Es la principal cervecera en el País Vasco, tanto por volumen como por calidad, y cada vez tiene más presencia en [Cataluña](#) y Madrid, los mercados nacionales más maduros en este sector junto con el País Vasco.

Artesanos, pioneros e independientes

La cervecera nació en 2015, cuando Kevin Patricio y Ben Rozzi, dos norteamericanos afincados en San Sebastián, decidieron poner en marcha una fábrica de cerveza artesana con el objetivo de acompañar a la reconocida cocina vasca con cervezas que estuviesen a su altura.



Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland

Siete años después han cumplido su propósito: hacer una bebida de mucha calidad y ser la más deseada por restaurantes y bares donde cuidan el producto, así como en tiendas gourmet y tiendas especializadas en cerveza.

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Desde sus comienzos la apuesta por incorporar personal con amplia experiencia en cervecerías de renombre internacional ha llevado a Basqueland a formar un equipo de ensueño que elabora cervezas de estilos completamente diferentes: desde estilos tradicionales, europeos y estadounidenses, a sus singulares IPAs, que van perfeccionando en cada lanzamiento, hasta estilos experimentales donde proyectan sus inquietudes en la búsqueda de nuevos sabores que sorprendan al público.

El donostiarra Oscar Sáez, Maestro Cervecerero, y el escocés Cosmo Sutherland, Lead Brewer, lideran un “Dream Team” que ha visto reconocido su trabajo en diferentes certámenes cerveceros.

La oferta cervecera que ha conquistado a crítica y público tiene una gama base de seis referencias, en la que Imparable IPA es sin duda su best seller –representa el 30% de todas las ventas.



A ellas se suman Santa Clara, una Helles Lager cristalina y crujiente, una IPA sin gluten, Freebird, o Zumo, una Hazy IPA, cerveza turbia, de cuerpo sedoso y aromas frutales que ha tenido una gran aceptación, así como las ya mencionadas ediciones limitadas que lanzan todas las semanas.

Basqueland cuenta con una taberna gastronómica en San Sebastián (Guipúzcoa), Izakaia, donde se puede degustar cocina asiática ‘street casual’ de calidad maridada con sus cervezas artesanas y vinos orgánicos. Este año la compañía sumará un nuevo local en la capital guipuzcoana y prevé nuevas aperturas

en otras ciudades a medio plazo.

Cerveza craft

Esta cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (Guipúzcoa, País Vasco) está elaborando cervezas desde 2015, momento que su fundador y actual responsable Kevin Patricio, junto a Benjamín Matz y Benjamín Rozzi, tres norteamericanos enamorados de la gastronomía local donostiarra que quisieron crear cerveza artesana que estuviera a su altura.

En apenas seis años se ha convertido en un referente nacional e internacional para los amantes de la cerveza craft por la altísima calidad de su producto, cervezas lupuladas de estilo californiano que configuran una carta permanente de seis variedades craft y una intensa producción de variedades efímeras que se agotan rápidamente.

En la actualidad, la empresa cuenta con 25 trabajadores y produce 600.000 litros al año. Está inmersa en un proceso de crecimiento con el objetivo de llegar a una producción de 1,2 millones de litros en 2023. En su trayectoria ha obtenido numerosos reconocimientos.