

BASQUERY **B**BEER

I BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

23 - 26 DE ENERO DE 2018. DOSSIER



BASQUERY

BASQUE . BREWERY . BAKERY





RECONOCER

Poner en valor la elaboración artesanal de cerveza como una opción que aúna tradición e innovación



VISIBILIZAR CALIDAD Y DIVERSIDAD

Mostrar que la diversidad de las cervezas artesanas no conoce fronteras



DIFUNDIR ESTILOS DEL MUNDO Y CONSUMO

Visibilizar estilos de cerveza y difundir la cultura de consumo de cerveza artesana como una bebida fermentada saludable



BASQUERY

BIERE BREWERY

BASQUERY

BIERE BREWERY

BBEER

HOME BREWER CUP

"Este concurso nace desde nuestra propia inquietud como fabricantes profesionales de cerveza artesana en este muelle de Bilbao. Contamos con recetas propias elaboradas con una de las mejores aguas urbanas de Europa, maltas variadas recién molidas, lúpulos frescos de diferentes orígenes y mucha pasión que dan como resultado una cerveza diferente, que se sirve directamente desde los tanques de maduración, una cerveza que sorprende, que tiene alma"

"Con este espíritu y pasión hemos querido apoyar la difusión y promoción de las y los homebrewers que comienzan como amateurs y que quizás en un futuro se profesionalicen como nosotros. Así BBEER nace en Bilbao con el objetivo de reconocer y poner en valor la elaboración artesanal de cerveza como una opción que aúna tradición e innovación, contribuyendo de esta forma a visibilizar estilos de cerveza del mundo y difundir esta cultura por lo casero y artesano con toda su diversidad y matices".



JURADO

INTERNACIONAL

Menno Olivier de De Molen
David Otxoa de Gross
Mikel Garrues (Juez BJCP)
Eneko Neira de Laugar
Andrew Dougall's de Dougall's
Pablo Mallada y Mikel Muñoz de
la Fábrica Basquery



PROCEDENCIA CONCURSANTES

Bizkaia 40,0%
Araba 12,5%
Madrid 10,0%
Gipuzkoa 7,5%
Valencia 7,5%
Santander 5,0%
Islas Baleares 2,5%
Almeria 2,5%
Navarra 2,5%
Salamanca 2,5%
Badajoz 2,5%
Málaga 2,5%
Castellón 2,5%





BBEER FORUM

Más allá del propio concurso nos parecía interesante poder facilitar un espacio donde debatir acerca del mundo homebrewer tanto con personas aficionadas como profesionales del sector. Para ello se contó con cuatro ponencias expertas y una dinámica participativa.

B BEER SPEAKERS

PONENCIAS EXPERTAS

JOAN MONTASELL

TECHNICAL SALES
MANAGER DE
LALLEMAND BREWING
ESPAÑA

MENNO OLIVIER

HEAD BREWER
DE DE MOLEN

EQUIPO BEERBAO

BEERBAO QUALITY
BEERS

MIKEL MUÑOZ

HEAD BREWER
DE BASQUERY



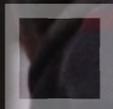


JOAN MONTASELL

TECHNICAL SALES MANAGER DE
LALLEMAND BREWING ESPAÑA

Toda una clase magistral para las y los homebrewers explicando orígenes, temperaturas de fermentación y las diferentes características de levaduras como Abbaye, Bry97, Munich o la Wildbrew Sour Pitch.

Anteriormente Joan trabajó como Headbrewer en Haandbryggeriet (Noruega), y también como Técnico I+D en Mahou-San Miguel, llevando a cabo proyectos relacionados con la cerveza craft. Su pasión por este sector le llevó a estudiar distintos cursos en Bélgica, Dinamarca, Estados Unidos y Reino Unido, donde recientemente obtuvo el Diploma in Brewing del IBD (Institute of Brewing and Distilling).





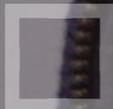
MENNO OLIVIER

HEAD BREWER DE DE MOLEN
BREWERY

Menno es Head Brewer de De Molen, una de las más importantes cerveceras artesanas holandesas de reconocimiento mundial.

Experiencia, vivencias como fabricante artesanal de cerveza y grandes aprendizajes en la ponencia del holandés Menno Olivier quién ha destacado tres elementos clave imprescindibles para un homebrewer:

1. Good ingredients (Buenos ingredientes, buena materia prima)
2. Good Brewer's yeasts (Buenas levaduras)
3. And work clean!! (Y trabajo limpio)





EQUIPO BEERBAO

BEERBAO QUALITY BEERS DISTRIBUCIÓN

Con la idea de incorporar otra perspectiva y visión en este foro craft beer escuchamos a Ricardo de la distribuidora Beerbao Quality Beers. Beerbao es pasión por la cerveza bien hecha. Distribuye la producción de microcerveceras nacionales e internacionales. Sus objetivos, que el trabajo de las y los productores artesanales llegue al consumidor final y crear comunidad de amantes de la cerveza.

Ricardo nos comentó que "Es éste un sector muy atomizado cuyo nicho crece, pero no tanto como la oferta por lo que la supervivencia del sector está en la especialización".



MIKEL MUÑOZ

HEAD BREWER DE BASQUERY

Experiencia de otro fabricante, nuestro maestro cervecero, Mikel Muñoz. Mikel es cofundador de la marca Drunken Bros junto con Pablo Mallada, una de las marcas mejor valoradas a nivel nacional y además Head Brewer desde abril de 2017 en la fábrica de Fermenting, S.L. (Basquery).

Emoción y bagage en la exposición de Mikel Muñoz sobre su vivencia como homebrewer junto a Pablo Mallada y su salto al ámbito profesional. "Cuando empezamos nos llamaban locos y ahora se ha normalizado la elaboración de tus cervezas y esto es muy positivo para el sector".

DINÁMICA PARTICIPATIVA

Como novedad, este Basquery Bbeer Forum se ha cerrado con una dinámica que ha contado con una altísima participación y en la que se ha reflexionado, con personas aficionadas y profesionales del sector, sobre desafíos y retos en el mundo craft beer en torno a ámbitos como la calidad, el producto, los retos del sector y el asociacionismo. Esta reflexión se realizó a través de una dinámica creativa en la que se siguió la metodología “world café”.



COLABORACIÓN INTERNACIONAL BASQUERY-DE MOLEN

COCINANDO "BLACK & MOLEN",
UNA RUSSIAN IMPERIAL STOUT
CON PAN MASA MADRE
STOLLEN BASQUERY



PRIMER PREMIO BBEER 2018:
SANTI GONZÁLEZ Y JORDI DOLTRA

CERVEZA FINALISTA ESTILO AMERICAN PALE
JOSEBA LUZURIAGA

CERVEZA FINALISTA ESTILO STOUT
JAVIER Y OSCAR VELASCO

CERVEZA FINALISTA ESTILO BITTER:
GONZALO MUGABURU

DISTINCIÓN "BAY OF BISCAY" PARA EL
HOMEBREWER BIZKAINO DESTACADO:
JAVIER CANDAL

DISTINCIÓN #BBEER2018 A LA MEJOR
COBERTURA EN REDES SOCIALES:
CERVEZA TRIBEER

I BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

PREMIADOS BASQUERY **B**BEER 2018. 24 ENE.18

PRIMER PREMIO:

ELABORACIÓN DE 1.000 LITROS DE LA CERVEZA
GANADORA EN LA FÁBRICA DE BASQUERY
TROFEO Y DIPLOMA MEJOR CERVEZA
"BBEER. I BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP"
+ PACK CERVECERO DE AGRONET

SEGUNDO PREMIO:

UNA CENA PARA 2 PERSONAS EN MALA GISSONA BEER
HOUSE + PACK DE CERVEZAS +TROFEO+DIPLOMA
(incluye viaje ida y vuelta a San Sebastián en autobús para 2
personas)

TERCER PREMIO:

VISITA FÁBRICA GROSS y PICOTEO (incluye viaje de ida y
vuelta a San Sebastián en autobús para 2 personas)+LOTE
CERVEZAS GROSS+1 CAMISETA Y
SUDADERA+TROFEO+DIPL

CUARTO PREMIO:

VISITA A FÁBRICA LAUGAR+LOTE DE CERVEZAS+2
VASOS+TROFEO+DIPLOMA

QUINTO PREMIO:

LOTE DE CERVEZAS +MERCHANDISING DOUGALL
'S+TROFEO+ DIPLOMA

SEXTO PREMIO:

LOTE DE CERVEZAS OTSOAK+DIPLOMA





BROUWERIJ
DE MOLEN

BASQUERY
BBIERY BBIERY BBIERY
BBEER
EBAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP
PRIMER PREMIO A LA MEJOR
CERVEZA BBEER 2018
PARA EL HOMEBREWER
SANTI GONZALEZ

BBEER



BBEER



PATRO
CINAN

— 000 — DISTRIBUTOR — 000 —
BEER BAG
BEST BEER BRANDS

Savilecode;

COLA
BORAN



A
AGRONET

DocGall's
MULTI-CULTURE

LAJ
GAR

GROSS

MALA
GISSONA



WWW.BASQUERY.COM/BBEER/

BBEER

I BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

PRIMER PREMIO: elaboración
de 1.000 litros de CERVEZA
GANADORA en fábrica
BASQUERY*

CRAFT BBEER FORUM EN BASQUERY
del 23 - 26 de enero 2018:

*Fase final de cata del concurso
Jurado internacional
Expert talks y dinámicas participativas
Catas de cervezas artesanas*

