



BASQUE MOONSHINERS



Hoy os contaré la experiencia como "novel" en mi visita a la destilería Basque Moonshiners el sábado 4 de marzo de 2023.

El día comienza temprano, en torno a las 7 de la mañana. En Santander hace 8º de temperatura, pero el día esta despejado y pinta bien. Empieza nuestra partida hacia tierra Alavesas. Después de algo menos de 2 horas de viaje llegamos al lugar, primero nos encontramos la fábrica de Mercedes, Mercadona y Aldi.

Entramos en una zona privada, que es una nave grande compartimentada con varios negocios y damos un paseo para buscar la destilería y la encontramos fácil, además se puede aparcar allí mismo (que es de agradecer). Como era buena hora, decidimos

dar un paseo y hacer alguna compra para poder estar en la destilería a las 12 de la mañana, que es nuestra cita.

Ya son las 12 y llamamos a la puerta y nos atiende muy amablemente Diego. Entramos y nos damos cuenta que somos un grupo de 13 personas WOW, 11 de ellas son trabajadores de la misma empresa que han decidido emplear juntos ese tiempo para hacer ese tipo de turismo.

La visita comienza con presentaciones de quienes somos y de dónde venimos y Diego empieza a poner algún cóctel, que a mí que solo me gusta el whisky he de decir que estaban buenos y bien logrados, todos ellos con sus propios destilados.

Seguimos con un vídeo de presentación y aquí ya nos metemos en el turrón.

Pasamos a zona productiva y lo primero que vemos es el almacén donde guardan la cebada, en todo momento Diego nos explica todo, no se deja nada.



Rápidamente, pasamos a la zona de producción como tal, aquí encontramos varias cosas. Tenemos lo primero la zona de secado de la malta.

Seguido la zona donde se fermenta la malta y Diego nos da a oler el famoso "mosto", sorprendentemente huele mucho a cerveza.

Por último, en esta zona, vemos el alambique y aquí pasamos más tiempo hablando sobre el tipo de alambique, como se destila, los desechos de la destilación, etc y claro para mí, mi tiempo de preguntas.

La parte final en cuanto a la producción se refiere, pasamos a otra zona, donde se guarda el "new make" del whisky, se transfiere este new make a los barriles, se embotella este precioso líquido y se etiqueta. Ahora si llegamos a la parte final de la visita, vamos al mismo lugar de la entrada y aquí toca mojarse los labios y catar productos.





Se empieza por ginebra, de ahí se pasa al vodka y llegamos donde me gusta a mi llegar..... al whisky.

Comenzamos por Agot que es su single malt. Este whisky fue premiado con medalla de oro en los World Whiskies Awards de 2020, como mejor single malt español.

Pasamos a Bikkun, su blended malt, también premiado por la World Whiskies Awards, como mejor blended malt español de 2022.

Por último, probamos Bikkun Few, que es una colaboración, entre Basque Moonshiners y la destilería Few de Estados Unidos, con también un premio en 2023 de medalla de plata por la misma World Whiskies Awards.

Llegando al punto final de nuestra visita, Diego como perfecto anfitrión, sabiendo que soy amante del whisky, me dio la opción a probar el Bikkun Cask Strength y el Pattar, que es un "whisky" a base de patata y lo pongo entrecomillado, porque la normativa no permite llamarlo whisky porque su materia prima no es la cebada o el grano y con patata no lo permiten llamar así, pero es sorprendentemente bueno, si alguien tiene opción, está bueno y hay que probar de todo en la vida.

La parte final, es la triste despedida después de algo más de 2 horas de visita y nos

disponemos a comprar (el que quiera), sus productos y como buen amante del whisky, pues nos llevamos a Santander 1 botella de cada.

Con todo esto finaliza nuestro viaje a zonas Alavesas y con todo lo que os cuento espero no haberos aburrido y que os haya gustado.

Un abrazo desde Santander os envía vuestro amigo Diego Mulas.

