



# RESIDENCE CAFÉ BILBAO. MANU ITURREGUI.



The Whisky Partners apuesta por mejorar el disfrute del whisky. Tiene como objetivo promover bares de whisky y crear comunidad.

Entre esos bares está el Residence Café de Bilbao, un referente del whisky y la coctelería, además de ser Ardbeg Embassy.

Su regente, Manu Iturregi, destacado bartender y para nosotros, sabio del whisky y “alquimista”, con amabilidad nos explica algunas curiosidades:



## **-Hay explicación al nombre Residence?**

Ya se llamaba así, se lo puso un Dj que montó un garito lounge. La Residencia del Dj Residente. Pero me gustó y pensé, va a ser mi residencia, voy a meter más horas que nadie aquí y, además, la

idea es montar un bar donde a mí me gustaría beber, así se queda.

## **-20 años del Residence Café.**

Lo celebras con diversos tragos, pero el whisky no falta!

**¿Han pasado volando? ¿20 años no es nada? ¿20 años cosidos a retazos...?**

Pues, echando la vista atrás, ¡han pasado volando! Eso sí, 20 años son mucho, muchas buenas



vivencias y una evolución llena de experiencias que nos han conducido a donde estamos.

**20 años cosidos a retazos de buenos recuerdos, que son los que más abundan en este viaje, al menos en el recuerdo, que no estamos para recordar amarguras, jajaja...**

Y, como dice mi amigo Pablo “Catador Itinerante” Goldberg, beber siempre para recordar, nunca para olvidar.

Brindemos y celebremos pues.

**-¿Lo podemos considerar un bar de whisky principalmente? ¿Por qué?**

Yo creo que, actualmente, el whisky pueda ser el alma de Residence, pero hay 4 pilares que sustentan estos 20 años de trayectoria son, junto al Whisky y los destilados & cocktails, la cultura cervecera con



Guinness a la cabeza, el rugby y la buena música, tanto en directo como la que suena “enlatada”.

**-¿Qué te motiva a defender, promover y educar sobre whisky?**

Es mi destilado favorito, por su complejidad de aromas y sabores, nobleza e historia; lo que lo ha convertido en mi pasión. Creo firmemente que hay un whisky para cada momento, lugar o persona, y con “un whisky” no me refiero a tomarlo neat ni entrar en purismos, puede ser On the rocks, en Highball, Cocktail o como queramos disfrutarlo.

## -¿Qué más podemos encontrar en el Residence?

En septiembre presentamos un Cocktail Menu conformado por Whisky Cocktails, donde trataremos tanto de complacer a los whiskeros como de captar nuevos fans, muchas veces nos vamos a cocktails de perfil muy whisky Lover como Old Fashioned, Manhattan, etc... y ahí tenemos otras opciones para predicar y atraer a gente nueva, como un Whiskey Smash (perfil refrescante similar al de un Mojito) o el clásico viejuno Morning Glory Fizz... a ver qué pasa y ¡cuál es la aceptación!

Por otro lado los fines de semana (viernes, sábado y domingo) abrimos a las 13h y a mediodía, el





Marianito preparado y los aperitivos como Bloody Mary, Negroni o Martinis reinan en la barra del Residence.

Y, como decía antes, la música en directo es un fijo, los miércoles a las 21h Irish Session (que comenzó allá por octubre de 2004 y aún sigue vigente) y los jueves a las 20h actuaciones acústicas de Blues, country, folk... así como algunas Jams de Bluegrass un viernes por mes.

En cuanto al deporte, somos un bar rugbyer (la tv solo se enciende para eso) y el ambiente en el 6 naciones es incomparable ¡ah! Y, este 2023 tenemos Mundial.



## **-¿Consideras Bilbao una ciudad whiskera?**

Pues yo creo que, históricamente, sí. El whisky ha estado muy presente, desde gente navegante o trabajadores del puerto, a las sobremesas en los txokos (sociedades gastronómicas). Además Bilbao, yo creo que siempre ha mirado a las islas, y ha habido mucha relación comercial tanto con los British como con Irlanda.

## **-¿Consideras España un país whiskero?**

Pues en consumo, la verdad es que ha habido mucho bebedor de whisky cola, pero poco a poco va cambiando la cosa y generándose interés en otro



tipo de whiskys y formas de consumo, pero aún hay mucho camino por recorrer y disfrutar.

## **-¿Algún dato sobre el whisky español?**

Creo estamos viviendo un momento muy emocionante, nuevos productores, Micro destilerías y los pioneros de DYC haciendo también una apuesta por renovar imagen y productos. Se vienen buenos tiempos en mi opinión.

## **-¿Cómo surge la colaboración con Basque Moonshiners? ¿Nos contarías algo sobre tu aportación?**

Primeramente comencé a colaborar con ellos como figura de Brand Ambassador, en aquellos inicios en el Portfolio sólo estaba Basmoon (vodka de patata alavesa) pero ya estaban trabajando en Pattar, destilado de patata añejado, y habían comenzado a destilar malta y añejarla.

Mi aportación en Basque Moonshiners toma más peso al incorporarme al panel de cata y colaborar en la producción, tomando así parte activa en la creación de las recetas de AGOT y BIKKUN junto a los fundadores de la destilería. Fue un paso natural por así decirlo, y la verdad que para mí es una suerte que me dejaran colaborar con el equipo, y entrar en este apasionante mundo. Como bartender y whisky aficionado es un lujo contar con una



oportunidad así.

## **-¿Y lo de Ardbeg Embassy? ¿Qué supone?**

Pues, desde luego, un gran honor ya que es de mis destilerías favoritas. Fue allá por 2011 y, junto a Ideal Cocktail Bar de Barcelona, fuimos los 2 primeros bares del estado en recibir tal distinción. Por decirlo de alguna manera, nos colocó en el mapa whiskero, uniéndose este reconocimiento a que ya figurábamos en Whisky Magazine como local recomendado. Desde entonces tenemos acceso a todos los Limited release de la destilería que salen a nuestro mercado, además de organizar eventos en partnership con ellos, como varios whisky botas así como la edición de Ardbeg Day.

## **-Uno de los primeros whiskys que probaste?**

DYC y Johnnie Black.

Mi primer contacto, por así decirlo, es con las latas de



Glenfiddich de las ilustraciones de los clanes, allá por los 80. Mi padre me las daba y yo las usaba para guardar las piezas de lego. Además me encantaban los dibujos, jeje

**-Escocia, Irlanda o USA?**

**SCOTLAND!**

**-¿Un mixer con whisky?**

A veces, pocas. Soda o Ginger Ale.

**-¿Un cocktail con whisky?**

Mucho, en un vaso. Jajaja....

De los clásicos, Boulevardier, Brooklyn, Old Fashioned...

**-¿Peated, no peated o según el momento?**

Según el momento, pero si sólo puedo elegir una opción, Peated.

**-¿Fan del cask strength?**

Mucho.

**-¿Nos recomiendas algún maridaje?**

Pues animo a la gente a probar whisky más allá de los postres o sobremesa.

Yo que soy fan de los islays y whiskys costeros, recomiendo probarlos con ostras y mariscos, y también con salazones y encurtidos ¡van genial!

## **-¿Nos recomiendas algún puro?**

Pues soy bastante fan de La Flor Dominicana y Arturo Fuente. Los habanos se están poniendo un tanto imposibles de precio últimamente, Partagas, H.Upmann y Trinidad me han dados muy buenos momentos. Casas que me gustan también con muy buena relación calidad precio son La Aurora, Flor de Nicaragua y Camacho. Y, de reciente creación y llegada, El Padrino.

## **-¿Y una canción (o canciones) que maride con una buena copa?**

Ahí yo creo que cada uno tiene sus gustos personales, yo soy de blues y rock clásico 60s/70s.



## **-¿Ves oportuno el Whisky como aperitivo?**

¿Por qué no? Un whisky o whisky Cocktail como aperitivo pre cena me parece magnífico.

Siempre agradecidos con Manu por su apoyo y excelente dedicación a este apasionante mundo del whisky. Slàinte!

