This page was exported from - Report3
Export date: Thu Mar 28 13:47:40 2024 / +0000 GMT

Así puedes celebrar el Día internacional de la cerveza 2022 en Baja California

Baja California está viviendo uno de sus mejores momentos con el movimiento de cerveza artesanal, ya que posee una variedad increíble de proyectos de malta y de tap rooms con diseños frescos, urbanos, decoraciones en neón, vistas panorámicas e incluso un poco de deliciosa comida fronteriza.

Actualmente siguen surgiendo proyectos jóvenes con producciones pequeñas que únicamente se pueden consumir en su sala de degustación, pero no te dejes engañar por esto, puesto que, aunque no generen grandes cantidades, estos conceptos están compitiendo en diferentes certámenes y ganando medallas de manera nacional e internacional. Por ello, aquí algunos de los lugares que debes incluir en tu visita a Baja California para conocer un poco de sus sabores:

Mexica Cervecería Artesanal

Una cervecera tijuanense creada por mujeres (las hermanas Ximena y Karla López) te espera con murales de plantas, iluminación tenue, ambiente relajante y fresco. Se trata de un proyecto de abolengo, ya que el interés de las hermanas López nació porque crecieron junto al aroma del lúpulo y grano tostado, así como por las enseñanzas de su padre, quien ya trabajaba en el rubro en una cervecería comercial. Enamoradas de la cultura mexicana, iniciaron a experimentar en un laboratorio casero con aromas, sabores y texturas de la cerveza, junto a ingredientes muy mexicanos de temporada. Puedes encontrar sus 7 estilos de cerveza Blonde de Jamaica, IPA, Stout, Porter de Coco con miel, Red ale o una opción de temporada que puede contener lavanda, chocolate con cáscara de naranja y anís o mandarina. La favorita del lugar: Porter de Coco con miel.

Norte Brewing

Es uno de los espacios favoritos de la ciudad fronteriza, conocido como el penthous de Tijuana, ya que se ubica en un 5to piso, con vista panorámica a la urbe y a la escultura del Arco Monumental de Avenida Revolución. Cuenta con una sala de degustación de decoración clásica, minimalista, pero con una personalidad única. Norte Brewing o Norte & Co. fue gran recibido por la gente por su

buen ambiente y sabor, y actualmente están expandiendo su producción. Sin duda las que debes probar son las especialidades de la casa Cougar estilo Amber Ale, una Penthouse estilo IPA o un estilo Oatmeal Stout.

El Chivo Gruñón

La historia de este sitio inicia con Julián de Gracia, mejor conocido como ?El Chivo Gruñón?, quien al terminar su trabajo como mecánico en Estados Unidos y se lanzó a la aventura de realizar cerveza casera hasta que en 2014 emprendió un proyecto junto a su amigo de la infancia Larson Poole. Su cocina inició en la casa de la abuela en el rancho de su familia ubicado en San Antonio de las Minas, Ensenada; lugar en el abrió las puertas de su tap room, un espacio abierto con maderas, naturaleza y ambiente bohemio. Su oferta va de 7 estilos diferentes de cerveza en donde siempre buscan experimentar con sabores distintos a la oferta comercial. También puedes encontrar colaboraciones ilimitadas y cervezas de temporada. No dudes de probar una Irish Red y la Honey Cream Ale, Session IPA o la Chivoveza.

Misioneros

Cervecería Artesanal Misioneros es un modelo de cervecería brew pub situado en Valle de Guadalupe, un espacio con estilo de diseño de rocas y terraza al aire libre. La decoración se compone de maderas, grandes ventanales y cálida naturaleza semidesértica en los alrededores y vista a hermosos atardeceres que se acompañan de su cerveza bien fría y hasta vino de la ruta. La recomendación es probar una American Blonde Ale, Cream Ale, American IPA y para quien guste de sabores fuertes una Robus Porter.

Cervecería urbana

Mexicali, la capital de Baja California no se queda atrás con las creaciones de malta artesanales y uno de los puntos que debes tocar es el jardín de Cervecería Urbana, una mezcla perfecta de decoración industrial- metropolitano, ideal para conversar con amigos. Este lugar fue fundado por los hermanos Armando y Alejandro Reneaum, que tras iniciar en el mundo de la cerveza en San Diego regresaron a tierra bajacaliforniana para experimentar con la bebida de manera casera, en ollas, almacenaje en garrafones y fermentadas en su clóset, que dieron paso a lo que son ahora, la mejor cervecería artesanal grande de México, premiada por Copa Cerveza MX. Poseen 11 llaves, de las cuales 7 siempre son de cerveza propia como Naranja Mecánica, un estilo Sours nombrada como Shon Penn, Blonde Ale, Mosaico IPA, Belgian Witbier, además de vinos de Ensenada, mixología con ginebra de Tijuana y hasta bebidas sin alcohol.

Estos son solo algunos de los lugares para conocer la cerveza artesanal de la frontera, pero debes saber que Baja California es líder en la industria de la cerveza artesanal en México y cuenta con más de 200 micro productores que están poniendo en alto la historia, cultura, sabores y aromas de la entidad.