



► Tyris CCCP 33 cl.
2 €
www.cervezatyris.com

El sabroso amargor de las ultra IPA CCCP India Pale Ale, Cervezas Tyris

La cata
Luis Moreno Buj



► La inercia que llevan las microcerveceras surgidas estos últimos años y la buena acogida por parte de un público fiel, reducido pero ferviente y en aumento, favorece que éstas desarrollen nuevas recetas para completar las gamas que ofrecen, intentando superar sus cotas de calidad. La microcervecera valenciana Tyris inició hace cinco años la producción de su cerveza homónima, de tipo Pale Ale con un pequeño porcentaje de trigo que la hace muy refrescante. Ésta es la marca principal de sus más de 100.000 litros de producción anual, además de otras como Riurau (Pale Ale), Au-Yeah (American Pale Ale), Smoky Porter (negra), Paqui Brown (Brown Ale), y Vipa (India Pale Ale). Sus fundadores, **Daniel Vara** y **Gonzalo Abia**, acaban de presentar una nueva cerveza, CCCP, de la que ya han comercializado 2.500

litros en apenas un mes. En su diseño han intervenido ellos mismos junto a **Carlos Carrión**, maestro cervecero de Tyris, formado en la Technische Universität de Berlín, en colaboración con el cervecero sueco **Robert Flöjjer**. Se trata de una Indian Pale Ale mucho más cargada de lúpulo de lo que es habitual a la que en breve seguirán otras dos de este estilo. Primero vendrá la Black Pussy Palace (Black IPA) y, poco después otra de color rojizo, todas muy amargas, pensadas para un público iniciado que exige productos especiales. El origen de las India Pale Ale surgió con la necesidad de aumentar la cantidad de lúpulo para prolongar la conservación de las cervezas inglesas que eran embarcadas con destino a la India, una acción que también las hacía sensiblemente más amargas. El lúpulo es la flor de una planta cuyos aceites esenciales fundamentan el carácter de las cervezas, les transmiten sus aromas y

las equilibran con su sabor amargo. La CCCP está hecha con tres tipos de lúpulo cuyas iniciales dan nombre a la marca, Cascade, Chinook y Citra, incorporados durante la cocción de la malta en diferentes momentos, según interese obtener sus sabores y aromas. La CCCP es una cerveza rubia de tono ligeramente ambarino y turbia, por las partículas en suspensión de las levaduras de su segunda fermentación en la propia botella, con un carbónico natural bien integrado, que forma un disco de espuma de color hueso que se mantiene durante su consumo. Su aroma es intenso, floral (azahar, verbena), herbáceo (manzanilla), cítrico y a fruta tropical (maracuyá). En el paladar es ligera, pero con cierto cuerpo y untuosidad. Es seca, fresca y amarga (80 IBUs), con un postgusto en el que vuelve el recuerdo del pomelo. Una cerveza para tomar no muy fría, que evoluciona en la copa y gusta más a cada trago.



ENTRE
TU & YO
UTIEL
REQUENA
EL VINO PERFECTO



Sirena 12, 46300
UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
Tel: 96 217 10 62 - 96 217 41 57
Fax: 96 217 21 86
comunicacion@utielfrequena.org
facebook: vino.utielfrequena
twitter: @utielfrequena
www.utielfrequena.org

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



NODUS TINTO DE AUTOR
BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Utiel-Requena)
Armonía de fruta y madera

► Los viñedos menos productivos de las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Bobal de la Finca El Renegado, en el término municipal de Caudete de las Fuentes, son la base para producir este personal tinto, elaborado siguiendo pautas tradicionales de vinificación y catalogado como madurado en barrica, que refleja toda la riqueza frutal de las variedades protagonistas en perfecta armonía con las notas tostadas que aporta su estancia en barrica de roble.



SERRA DE BERNIA
BODEGAS XALÓ (DOP Alicante)
Bajo la influencia del Mediterráneo

► La cooperativa de Xaló ha sabido como pocas adaptar sus elaboraciones a los gustos del consumidor. Este tinto «roble» se produce con una selección de uvas de las variedades Garnacha y Cabernet Sauvignon que tras la fermentación descansa durante cuatro meses en barrica. Fresco y frutal, es un tinto con buena estructura y un tanino bien pulido. En la última edición de la Cata de Els Bodeguers, celebrada hace ahora un año, fue elegido como Vino Mejor Valorado del certamen.



EMBRUJO NEGRO
BODEGAS TORREVELLISCA - ZÁGROMONTE (DOP Valencia)
Un tinto de vocación internacional

► Tras algunos años de reajustes, Torrevellisca-Zágronmonte vuelve a posicionarse como una de las bodegas más respetadas en el sector gracias a apuestas como su nueva línea de crianzas. En el segmento de vinos jóvenes apuestas por la colección Embrujo, de entre la que sobresale este tinto joven «roble» elaborado con uvas de Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo que destaca por su carácter frutal y su equilibrio en boca.



Ignorancia Vs. prepotencia

Al dente
Caius Apicius

■ «Hay casos en los que el cliente no sabe lo que pide. Son casos de flagrante ignorancia, disculpables, que nos hacen gracia, pero de ahí no pasan. En cambio, lo de *aquí se come lo que yo quiero* es simple prepotencia. En estos casos, de lo único que hace alarde el cocinero que se comporta así es de mala educación».

Un día, una amiga mía pidió unas sardinas asadas en un restaurante cuyo chef practicaba la llamada «cocina creativa». Hay que decir que en toda la costa española, en los atardeceres veraniegos, se asan sardinas.

Cuando llegaron a la mesa las sardinas, venían, según el criterio de mi amiga, crudas. Poco hechas. Costaba mucho desprender los lomos de la espina central, que conservaba rastros sanguinolentos. Mi amiga se lo hizo ver al cocinero, que, sin alterar el gesto, le espetó: «Esto se come así».

Cómalo así él, si así le gustare; pero no imponga sus gustos en algo tan subjetivo como el punto de un pescado, de una carne. Otro cocinero, con restaurante en Madrid (ya hace tiempo que ha tenido que cerrarlo), servía las aves de caza no «à la goutte de sang», punto en el que, al cortar la pechuga, se desprende una gota de san-

«Un ilustre periodista español, la primera vez que se enfrentó a un gazpacho, lo probó y, extrañísimo, comentó: Esta sopa está fría...».

gre, sino directamente sangrantes.

Si alguien osaba objetar algo, el chef contestaba: «Aquí la caza se come como yo quiero y, si no, no se come». Eso se llama prepotencia, un defecto en el que incurren demasiados cocineros, porque en esto de los puntos manda el gusto, y es una de las pocas cosas en las que el cliente sí que tiene razón: le gusta como le gusta, es el que paga, y asunto zanjado.

También es cierto que, a veces, el cliente no sabe lo que pide. Un conocido mío, cuando trabajaba como camionero, recaló en una localidad del País Vasco. Había oído hablar de los chuletones de buey y quería probar uno, así que se fue a un asador, pidió una botellita de Rioja... y un

chuletón.

Los vascos llaman chuletón a una pieza de lomo de buey que suele rondar el kilo de peso y que normalmente se comparte (sobre todo, si los comensales no son vascos). Se hace a la parrilla y se sirve muy poco hecho: un argentino lo consideraría crudo, como un vasco opinaría que un asado argentino deja la carne in-comible por demasiado hecha.

La camarera le trajo el chuletón. El hombre lo cortó, vio el aspecto que tenía, que le dio repelús, y pidió que se lo hicieran más. La camarera, que torció el gesto, lo devolvió a la cocina y, minutos después, volvió a presentárselo a nuestro transportista.

Nuevo corte, y aquello seguía demasiado rojo para él, que amaba la carne muy hecha. Otra vez llamó a la camarera y le pidió que se lo volvieran a pasar, pero bien pasado. La chica, vasca, puso los brazos en jarras y le reprochó: «Si no sabes comer

un chuletón, ¿por qué lo pides?». En este caso, tenía razón ella.

Hay casos en los que el cliente no sabe lo que pide. Un ilustre periodista español, la primera vez que se enfrentó a un gazpacho, lo probó y, extrañadísimo, comentó: «Esta sopa está fría», lo que desató las risas de sus compañeros de mesa. El gazpacho, desde luego, es una sopa fría.

O la de aquél que ha oído hablar del «carpaccio» o del «steak tartar», que ambos son platos elaborados con carne cruda, y cuando llega al restaurante pide que se lo traigan «poco hecho». Y tan poco hecho... Son casos de flagrante ignorancia, disculpables, que nos hacen gracia, pero de ahí no pasan.

Lo otro, lo de «aquí se come como yo quiero», es, ya se ha dicho, simple prepotencia. «Prepotente», dice el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, es quien «abusa de su poder o hace alarde de él». En estos casos, de lo único que hace alarde el cocinero que se comporta así es de mala educación.

Y la mala educación, como la falta de limpieza, son dos lacras que, en mi modesta opinión, desacreditan y descalifican a un cocinero. Por muchas estrellas que tenga.