

tes, y que el cultivo de cereales fuera su primera actividad, hace muy probable que la primera cerveza se fermentara en aquella tierra. No hace mucho tiempo, las tablillas de arcilla sobre las que escribían aquellos primeros hombres civilizados confirmaban las sospechas. Se investigaron algunas de estas que se hallaban en los depósitos arqueológicos de la Universidad de Yale, procedían de Uruk y se les calculó una edad de 3.600 años.

Resultaron ser cuarenta recetas de la época y el erudito francés Jean Bottéro, experto en la escritura cuneiforme mesopotámica, aprovechó para estudiarlas y poner sus conclusiones por escrito la obra 'La cocina más antigua del mundo', donde se habla de la cerveza.

En Mesopotamia era el cereal de trigo o cebada el que



Tablilla de arcilla con grabaciones sobre la cerveza. **LP**

presidía cualquier ágape: el pan, hecho y procesado de innumerables maneras, las sopas y purés, pero también la cerveza, que los sumerios llamaban 'kas'.

#### **Cereales germinados**

Esta se preparaba haciendo germinar los cereales, malteándolos. Después procedían a cocerlos junto a hierbas y especias aromáticas como el romero y el tomillo, que le aportaran sabor y aromas y que al tiempo colaboraran en su conservación. También po-

día incluirse miel, azúcares que participarían en la fermentación. Luego, la paciente fermentación. El lúpulo no era conocido para su aplicación cervecera todavía y el gusto por las cervezas amargas llegaría mil años después. La cerveza se preparaba en casa y como era considerada como un alimento más, acompañaba los banquetes y panzas.

Luego se comercializó y parece que también se consumía fuera de las horas de las comidas. La cerveza casera se

sumo. Fue bebida sagrada y se convirtió finalmente en la bebida nacional incorporando ingredientes como dátiles o canela en sus recetas; ¡y nos sorprendemos hoy en día por la variedad de cervezas artesanas! Nada nuevo bajo el sol.

Las capacidades terapéuticas de la cerveza en la dieta eran bien conocidas por los galenos de la época, haciendo recomendaciones sobre su consumo. La bebida era muy popular, y era muy común que los viandantes y conductores de carros circularan con algunas cervezas de más. En un papiro de la época, se relata la sanción que sufrió un conductor de carros ebrio que chocó contra una estatua de la diosa Athor. Pagó con su vida siendo colgado como escarnio ante el portal de la taberna donde le sirvieron la cerveza.

## **Utiel-Requena inicia la vendimia de las variedades blancas**

### **GPS**

Los agricultores de la Denominación de Origen Utiel-Requena han comenzado la vendimia de las variedades blancas, concretamente la Chardonnay y la Macabeo. Según el presidente del Consejo Regulador, José Luis Robredo, «el estado sanitario de las uvas es óptimo y su calidad es excelente, ya que debido a la escasez de lluvias no ha habido enfermedades criptogámicas durante el ciclo vegetativo».

Según los controles de maduración que lleva a cabo el Consejo Regulador, el gra-

do Beaumé evoluciona favorablemente. Por ello, la entidad estima que la vendimia de la variedad autóctona Bobal empezará a materializarse a partir de la semana que viene en la parte más cálida de la Denominación de Origen.

Los controles de maduración son realizados anualmente por los técnicos del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena con el objetivo de conocer el estado de las uvas en diferentes puntos zonales que representan la producción de toda la Denominación de Origen.