



► Spigha Witbier 33 cl.  
**2,40 €**  
www.spigha.es

## La cerveza del verano es de trigo Spigha Witbier

La cata  
Luis Moreno Buj



► Llega el calor, por lo que se imponen las bebidas frescas, ligeras, y si hablamos de cervezas es la mejor temporada para tomar aquellas que en su composición cuentan con un importante porcentaje de trigo, que de por sí aporta frescura y carácter frutal a la bebida. En Alemania las hacen, de manera documentada, desde hace más de quinientos años, tanto en la región de Baviera como en Berlín. Son las «weizenbier» (de trigo), aunque a veces también se usa el término «weissbier» (cerveza blanca). Algunos germanos hacen con este tipo de cerveza un combinado popular llamado «Russ» que consiste en añadir refresco de limón, una variante que no recoge la Ley de pureza de la cerveza de 1516. En Bélgica las cervezas blancas, «witbier» en fla-

menco, son más ligeras que las que hacen sus vecinos bávaros. Precisamente este segundo estilo, menos conocido que el germano, es en el que se han basado los responsables de la micro cervecera Spigha para hacer su propia versión. De esta empresa de Alcoi ya conocíamos sus cervezas artesanales Vorrar, Gurugú y Na Valora, tres estilos diferentes con la segunda fermentación realizada en la propia botella. Ahora acaban de presentar la nueva Spigha Witbier en «La Boutique de la Cerveza», una tienda especializada ubicada en Valencia que reúne elaboraciones procedentes de todo el mundo, muy buscadas por los aficionados cerveceros. Sus elaboradores buscan frescura en esta cerveza, potenciando su carácter cítrico al añadir corteza seca de naranja amarga de Curaçao, semillas de cilantro y flor de manzanilla, a una base de malta de trigo, copos de trigo crudo, cebada malteada, levaduras y lúpulo. Co-

mienza el ritual para su degustación enjuagando bien el vaso con agua fría, nunca sacado del congelador. Inclinar el vaso alrededor de 45 grados al verter la cerveza y al final acabar de llenarlo en posición vertical, después de remover el fondo de la botella para que las levaduras se mezclen con el resto de la cerveza. Esto le da un aspecto turbio y blanquecino a su color amarillo pálido, con una cremosa corona de espuma blanca. Aroma intenso, que recuerda a cítricos, especiados y a bizcocho, con una nota floral muy delicada. En boca es suave y refrescante, ligera, con sólo 4,8º de graduación alcohólica y un índice de amargor muy bajo, de solo 16 IBU. Se aprecia el cuerpo ligero y sedoso que proporciona el trigo crudo, a la vez que da estabilidad a la espuma, vuelven las sensaciones cítricas, con matices especiados, a caramelo y recuerdo a tarta de limón. Su frescura invita a beber.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



**FUENTESECA Blanco**  
SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)  
**Un sello que nunca defrauda**

► Los nuevos Fuenteseca han conquistado el mercado en apenas tres meses. Concebidos como tres vinos jóvenes, ecológicos y bivarjetales, destacan por su franqueza y excelente relación calidad-precio. El blanco se elabora con un 80% de Macabeo y un 20% de Sauvignon Blanc. Es un vino de aspecto brillante, aromas de flor blanca, fruta mediterránea y matices herbáceos con un paso por boca fresco, largo y persistente.

**Precio aproximado: 5,00 euros**



**RECUÉRDAME**  
DOMINIO DE LA VEGA (DOP Utiel-Requena)  
**Una de las grandes sorpresas del año**

► Dominio de la Vega ha renovado su gama de vinos premium, reducida ahora a tres etiquetas, entre ellas este blanco de acertado nombre que está hecho con uvas de Sauvignon Blanc, Macabeo y Chardonnay vinificadas por separado para preservar sus cualidades. El vino descansa durante tres meses en barricas de roble. Es un blanco de nítidos aromas cítricos y de fruta tropical con un tacto en boca fresco, seco y con mucho volumen.

**Precio aproximado: 7,30 euros**



**VIÑA TENDIDA MOSCATO Rosé**  
BODEGAS REYDOS - ANECOOP (DOP Valencia)  
**Todo el sabor con sólo 5º**

► Una de las propuestas de bodegas Reymos para conquistar a perfiles de consumidores jóvenes es la gama Viña Tendida, vinos espumosos de baja graduación alcohólica —sólo 5º— en los que la Moscatel juega un papel determinante. Este rosado tiene además un 5% de Garnacha, que más allá del color aporta más diversidad aromática y frescura en boca.

**Precio aproximado: 3,60 euros**



## Menestra: de rancho a joya

Al dente  
Caius Apicius

**V**a transcurriendo la primavera y todavía no he dedicado unas líneas a lo mejor de esta estación, que ligamos con la lluvia («abril, aguas mil») olvidando la segunda parte del refrán: «y todas en un barril». O sea, que es lluviosa, pero sin exagerar. O debería serlo. Ya habrán deducido que hablo de las verduras de primavera. Espárragos, guisantes tiernos, habas verdes... joyas de breve temporada: es una pena dejar pasar esta época sin disfrutar de ellas.

Para mí, la menestra, y especialmente la que en Tudela de Navarra llaman «de los cuatro ases», es tan encarnación de la primavera como la conocida pintura de **Botticelli** o el allegro del primer concierto de «Las cuatro estaciones» de **Vivaldi**. Esa menestra une a las tres hortalizas antes mencionadas una cuarta: la alcachofa. Es, para mí, la menestra perfecta.

Pero ¿qué es una menestra? El Diccionario nos dice que la menestra es un «guisado

compuesto con diferentes hortalizas y a menudo con trozos pequeños de carne o jamón». Suena antiguo, ¿verdad?; claro: es la misma definición que ofrecía el DRAE ¡en 1925! Qué falta hace limpiar, fijar y dar esplendor al Diccionario...

Un Diccionario que, en 1925 y hoy, añade que menestra es «legumbre seca». Nunca lo he oído en esa acepción. Y termina: «Ración de legumbres secas, guisadas o cocidas, que se da a la tropa, los presidiarios, etc.». Aquí se me iluminó la bombilla. Menestra viene del italiano minestra, que no significa lo mismo; una minestra es una sopa, caso de la madre de todas las minestre, la minestrone.

El caso es que recordé una secuencia de la gran película de **Rossellini** «El general Della Rovere». A la hora del rancho, en la prisión, los funcionarios, provistos de un caldero y un cucharón, golpean la trampilla de las puertas de las celdas gritando: minestra! Aquí está la comida que «se da a los presidiarios».

No busquen recetas de menestra en Mon-

tiño (1611), ni en Altimiras (1745), ni en «El Practicón» de **Ángel Muro** (1894). Después, sí. Surgen recetas llenas de imaginación o, al menos, de ingredientes. Ya no son menestras para tropa o presidiarios: son otra cosa. Así, **Picadillo**, en 1905, echa en la olla patatas nuevas, zanahorias, guisantes, tirabeques, judías verdes, espárragos, lechuga, coles de Bruselas y alcachofas ya cocidas. Ah, y un poco de jamón. En 1913, **Emilia Pardo Bazán** da su propia versión y llama a su menestra «a la española». Cuece cebollitas, alcachofas, espárragos, guisantes, cogollos de lechuga y setas. Admite que quedan bien tirabeques, zanahorias y patatitas nuevas. La adorna con huevo duro en trozos.

Ya en los años 30, la «Marquesa de Parabere» da su propia versión. La llama «a la bilbaína». Prepárense: lleva pollo, lomo fresco de cerdo y ternera de leche, lomo de cerdo curado, jamón, sesos de cordero, mollejas de ternera, guisantes, espárragos, puerros, cebollitas, coliflor, alcachofas, lechugas, pata-

titas nuevas, huevos duros y un puñado de setas. Luego dicen que se dice de Bilbao.

Hoy hay buenas menestras valencianas, riojanas, murcianas. Para mí, la referencia es la clásica de Tudela de Navarra, la de «los cuatro ases» antes citada. Pero ustedes pueden incorporar a su menestra más cosas: vean las anteriores. Una cosa: vigilen las cocciones. Cuezan cada verdura (primero por separado; cuando estén, unos minutos juntas para que sea menestra, y no panaché) en su punto, tirando al dente, pero entendiendo por ello lo que hay que entender.

Ni las cocciones de antes, que convertían las alcachofas en mousse mucho antes de que nos invadieran las espumas culinarias, ni las de ahora, que, so pretexto de naturalidad, pretenden que nos comamos las verduras como el ganado: crudas. Ni hablar. Una menestra al estilo tudelano es otra cosa: es la cumbre de la cocina de primavera. Por calidad de la materia prima y por sabiduría en el proceso culinario.



Somos variedad.  
Pide vinos de la D.O. Valencia.

