



► BlackBell 33 cl
3,20 €
www.zetabeer.com

Cerveza negra a media tarde Zeta Beer BlackBell

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Es media tarde y acaba de anochecer, nos acomodamos a una mesa en uno de los garitos del barrio de Ruzafa para probar la nueva cerveza que acaban de sacar los chicos de Zeta Beer, la pequeña Compañía Cervecera ubicada en el término municipal de Alboraya. Se trata de una cerveza negra, por lo que perfectamente nos puede servir de merienda. Aquí las llamamos así habitualmente, pero realmente es una «porter», un estilo de cerveza de origen inglés cuyo nombre viene de los porteadores que descargaban las mercancías en los mercados londinenses y los muelles portuarios durante el siglo XVIII. De estas cervezas sus elaboradores distinguían las que habían hecho con mayor fortaleza y consistencia y las llamaron «stout» (stout porters), una especialidad que al final aca-

baron haciendo célebre los irlandeses. Otra versión son las porter de los países del entorno del Mar Báltico, las «Baltic porter», dentro de cuya clasificación se puede catalogar la BlackBell de Zeta Beer. Eran tradicionales en Estonia, Lituania, Polonia, Rusia y Finlandia, países donde elaboraban estas cervezas con mayor contenido en alcohol de lo que era habitual y ligero dulzor, un estilo que resurgió tras la caída del Telón de Acero.

Manuel Fuentes, maestro cervecero responsable de la cocina de la compañía cervecera de Alboraya, la elabora con cinco tipos diferentes de malta, lúpulo Perle y levaduras German Lager. Hacia el final de la fermentación del mosto resultante de la cocción de las maltas se añade en frío café molido, un arábica de Etiopía tostado ligero por Bluebell Coffe, joven empresa que ha recuperado la tradición artesanal de los pequeños tostadores en Valencia.

Al verter la BlackBell en el vaso se aprecia su color

marrón oscuro con buena formación de espuma, que se mantiene persistente. Presenta un aroma intenso, a torrefactos, café, vainilla, caramelo. Tiene cuerpo, es sedosa, de fortaleza media, licorosa, con leve amargor que equilibra la sensación de especias dulces. Es amable en el paladar, fácil de beber y sin estridencias. Genial su combinación con tarde de chocolate y con frutas escarchadas.

Por otra parte, se da la circunstancia de que la cervecera acaba de anunciar su acuerdo de colaboración con la distribuidora hispano-belga Bierwinkel, también con sede en Valencia. El primer objetivo que se plantean es llegar a todos los bares y restaurantes de Valencia, aunque sea con pequeñas cantidades y aunque tengan contratos de fidelización firmados con las grandes cerveceras, ya que cualquiera de estos establecimientos puede vender un veinte por ciento de su facturación por este concepto de otras marcas.

la selección de la semana Por Vicente Morcillo

ALBUFERA
ALTURIA - Viñas del Portillo (DOP Valencia)



El futuro empieza hoy

► La familia Vicente Soucase vive vinculada al vino desde hace décadas. Ahora, la tercera generación ha redefinido sus colecciones de vino con creaciones de perfil mediterráneo que hacen un guiño a la tradición vinícola valenciana. Este tinto de Monastrell y Tempranillo es un claro ejemplo. Se trata de un vino de buena factura, definido desde el viñedo, con un perfecto equilibrio entre los matices frutales de la uva y las notas balsámicas y minerales que se intuyen ya en nariz. En boca es fresco, profundo y expresivo.

Precio aproximado: 5,00 euros

MARTÍNEZ BERMELL Merlot
VERA DE ESTENAS (DO Pago Vera de Estenas)



El tinto que se toma fresco

► El espíritu pionero de Félix Martínez queda patente en este tinto elaborado exclusivamente con uvas de Merlot cultivadas en la finca Casa Don Ángel que rinde tributo al fundador de esta compañía vitivinícola. Es un vino que tras la vinificación madura durante un breve periodo de tiempo en barrica de roble. Fresco y frutal, destaca por sus aromas de fruta roja, sus suaves notas especiadas y su agradable fondo balsámico. Un vino ligero pero expresivo que muestra todo su potencial cuando se consume ligeramente frío.

Precio aproximado: 13,00 euros

FINCA TERRERAZO
MUSTIGUILLO (DO Pago El Terrerazo)



El fruto de un viñedo único

► Los viñedos de Bobal que cultiva Toni Sarrion en la Finca El Terrerazo son completamente diferentes al resto de «bobales» que se cultivan en la zona. Con ellos elabora un tinto de alta expresión que alcanza su plenitud tras una crianza de 21 meses en barricas de roble francés. Es un vino denso e intenso, con aromas de fruta negra madura, notas de sotobosque y hierbas aromáticas que tiene un paso por boca amplio y redondo, con el tanino pulido pero presente.

Precio aproximado: 23,00 euros



AL DENTE Caius Apicius

D

os salsas. Mayonesa y vinagreta. Dos salsas sencillas, mediterráneas, ya que su base es el aceite de oliva, uno de los pilares de la dieta mediterránea. Aclaro que escribo mayonesa, y no mahonesa, porque estando admitidas las dos formas en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, se prefiere la primera palabra, a la que remite la segunda.

Hace tiempo, cuando la salsa era un elemento importante de cualquier plato, no había restaurante de poco, medio o mucho pelo que, si tenía espárragos en carta, no los anunciase como «espárragos dos salsas»; el comensal podía elegir una, pero le solían traer las dos, que se servían en sendas salseras.

La vinagreta es una salsa de muy pocas complicaciones. Se define como «salsa compuesta de aceite, cebolla y vinagre que se consume fría con los pescados y con la carne». Como ven, el diccionario sigue anclado en tiempos pretéritos; ya que la definición se corresponde casi exactamente con el aliño que indica para el salpicón... desde tiempo inmemorial.

Sucede que hoy las vinagretas se han complicado. Bueno: ellas, no. Las hemos complicado. La modificación más frecuente consiste en sustituir el vinagre, que está en horas bajas no sé por qué motivo, por zumo de limón. En español no hay nombre específico para esta salsa, y se la sigue llamando vinagreta... una vinagreta sin vinagre, perfecta para una ensalada sin sal. Luego me dirán que **Ionesco y Jardiel**, reyes del absurdo, no se han metido de lleno en la cocina actual.

Una cosa. Los neococineros, tendentes siempre a considerar que lo más caro es lo mejor, presentan unas vinagretas oscuras y con ciertos matices dulces, hechas con algún sucedáneo de vinagre balsámico de Módena —el de verdad es demasiado caro para estropearlo en este tipo de preparaciones—. Y esto sucede en el país en el que produce un vinagre de carácter excepcional: el de Jerez. Pero para papanatas, nosotros.

Al hablar de la mayonesa, o mahonesa, es muy fácil tocar algunas sensibilidades que están a flor de piel. Aceptemos, por qué no, que se la sirviesen al **duque de Richelieu** (no lo confundan con el cardenal, que era su tío abuelo) cuando las tropas francesas por él mandadas tomaron Mahón, en 1756. Aceptar esto es una cosa; deducir de ahí que la salsa nació en esa fecha, otra.

Si nos atenemos al «jus solis», la mayonesa es mahonesa. Si apelamos al «jus sanguinis» (el vigente en España), se-

Dos salsas muy mediterráneas

ría francesa. En todo caso, es una salsa emulsionada de huevo y aceite, una salsa puramente mediterránea, que pudo nacer en cualquier sitio y en cualquier época. No es difícil imaginarlo.

Supongamos que partimos de la salsa mediterránea más poderosa: el alioli. Ajo y aceite. Problema: se corta con facilidad, y sabe muchísimo a ajo. Una solución era añadir una yema de huevo: ayuda a ligar y rebaja la potencia del ajo. Aun así, sabe a ajo.

Y a los paladares alejados del Mediterráneo, el ajo les molesta. Podría ser el caso del duque, nacido y criado entre París y Versalles. Así que lo mismo que **Juan Mari Arzak** eliminó el ajo de la merluza en salsa verde que sirvió a **Isabel II de Inglaterra**, el incógnito cocinero de Richelieu hizo lo

propio en la salsa que presentó al militar francés. Sencillo, ¿verdad? Pero normalmente lo más sencillo es lo que nos negamos a aceptar: nos encanta buscar tres pies al gato.

Las salsas emulsionadas son tan viejas como la propia cocina mediterránea.

Antes del siglo XVIII se hacían aliolis y similares. No es posible establecer partida de nacimiento a algo tan simple como la mayonesa; sí que podemos aceptar que la toma de Mahón en 1756 le supuso la fama, para lo que fue preciso su traslado a Francia y a la cocina francesa, donde se hizo grande.

Puede ser interesante recordar aquí lo que escribió **Ángel Muro** de la mayonesa, con esta grafía,

«Ángel Muro escribió sobre la mayonesa en 1892: “Salsa exquisita de la cocina francesa, la cual se prepara del mismo modo que nuestro alioli, con la sola diferencia de que se ha de echar primero en una cacerola o tartera una yema de huevo con sal y pimienta molida, algunas gotas de vinagre y luego se agregará poco a poco y gota por gota aceite rico valenciano...”»

en su «Diccionario de Cocina», de 1892: «Salsa exquisita de la cocina francesa, la cual se prepara del mismo modo que nuestro alioli, con la sola diferencia de que se ha de echar primero en una cacerola o tartera una yema de huevo con sal y pimienta molida, algunas gotas de vinagre y luego se agregará poco a poco y gota por gota aceite rico valenciano con la mano izquierda y con la derecha se agitará todo con un tenedor o cuchara de madera». Me llama la atención lo del «aceite rico valenciano».

De todos modos, parece absurdo teorizar sobre una salsa que la inmensa mayoría de los consumidores compra en versiones industriales, con la riqueza de matices que ofrece su elaboración casera, jugando con uno u otro aceite, siempre, por supuesto, de oliva virgen extra.

Dos salsas... La cosa es que a la gente, en general, le parecía de lo más chic pedir de primero unos «espárragos dos salsas». Hoy, cuando las salsas clásicas, las «de toma pan y moja», las que **Camba** decía que honraban a una casa, se están convirtiendo en un tema de gastroarqueología, aquellas «dos salsas» nos parecen, pese al disparate de su presencia conjunta, algo de lo más entrañable.