



► Spigha Winter Ale 33 cl
2,95 €
www.spigha.es

Dátiles y enebro para una cerveza de invierno Spigha Winter Ale Edición Especial

La cata
Luis Moreno Buj



► Añadir frutas, especias y plantas aromáticas a las cervezas no es ni algo nuevo ni una moda, ya que se realiza desde tiempos inmemoriales. Los expertos aseguran que, si bien los sumerios ya consumían esta bebida, es a los egipcios a los que se atribuye su producción a nivel industrial, como así lo reflejan los papiros y estelas descubiertos que datan de hace más de cuatro mil años. Incluso hay evidencias —proporcionadas por el análisis de restos— que muestran que las primeras cervezas eran de tipo ale. En la actualidad muchos cerveceros belgas continúan la tradición de añadir cerezas, sobre todo los productores del tipo lambic, de fermentación espontánea, que se hacen en los alrededores de Bruselas. En la zona flamenca

del país otra cerveza clásica es la Brown ale, a la que también añaden frambuesas y otras frutas como manzanas, naranjas, limón o plátano, además de otros aditivos como miel, regaliz o jengibre. Más próximos a nosotros, los responsables de la microcervecera Spigha elaboran en Alcoy una Edición Especial de cerveza de invierno, producción que comenzó a comercializarse hace tres años. Cada vez la receta de esta singular cerveza ha sido diferente, pero siempre partiendo de la base de frutas y notas especiadas.

En esta última versión lleva dátiles al natural procedentes de los palmerales de Elche, y bayas de enebro, junto a cinco tipos de malta, pale, Múnich y otras caramelizadas, además de lúpulos ingleses y alemanes, con una graduación alcohólica de siete grados, algo más alta de lo habitual. Para provocar la

segunda fermentación —realizada en la propia botella— se adiciona una pequeña cantidad de azúcares y, como está sin filtrar ni pasteurizar, presenta un sedimento de restos de levaduras que son muy saludables. La Spigha Winter Ale es una cerveza de color tostado y tonalidad ambarina, con buena formación de espuma que a la vista es cremosa y de color marfileño. Aroma fragante, cálido, de buena intensidad, recuerda a miga de pan moreno, frutal, torrefactos, con un toque floral. En el paladar es de cuerpo medio, sabrosa, con el ligero dulzor de los dátiles y largo post gusto, en el que marca la presencia del sabor maduro y amargoso de las bayas de enebro. Como todas las cervezas se puede tomar sola, pero ésta tiene mucho carácter, por lo que puede acompañar bien tanto platos a base de carnes rojas como tartas de chocolate.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



BLANC DE NOIR
DOMINIO DE LA VEGA (DO Cava)

Ese oscuro objeto de deseo

► Sin duda el cava más exclusivo de la bodega, con una producción que apenas alcanza las 700 botellas. Se hace con uvas de Pinot Noir (tinta) y Chardonnay (blanca) cultivadas en las parcelas del Tornel y el Pinarejo. Realiza la crianza en la cava de la bodega a 16º C. Es un cava de gran complejidad, con nitidos aromas de frutos secos y un tacto en boca cremoso, con el carbónico bien ensamblado y buena acidez.

Precio aproximado: 39,50 euros



ANGOSTO Tinto
BODEGAS EL ANGOSTO (DOP Valencia)

Puro carácter mediterráneo

► El clima mediterráneo resulta determinante en la elaboración de algunos de los vinos valencianos más interesantes. Es el caso de este tinto de El Angosto, hecho con uvas de Garnacha Tintorera, Syrah y Cabernet Franc en idénticas proporciones. Descansa durante un periodo de entre ocho y diez meses en barricas de roble francés donde gana estructura y complejidad y termina de redondearse.

Precio aproximado: 6,80 euros



GRATIAS MÁXIMAS
GRATIAS WINES (Sin DO)

Raíces manchegas, ADN valenciano

► El equipo de la valenciana Gracias Wines ha desarrollado un proyecto fundamentado en la variedad Bobal, con cepas cultivadas en la zona de la Manchuela albaceteña. Se trata de un tinto elaborado de manera tradicional con 12 meses de crianza en barrica de roble que respeta toda la esencia del varietal. Frutal y balsámico, es un vino de delicada complejidad y magnífica estructura.

Precio aproximado: 11,00 euros



Una muy confusa fusión

Al dente
Caius Apicius

■ «Todo lo japonés, culinariamente, despierta interés. Bueno: todo, no. Más que nada el pescado; y ya hay hasta quienes distinguen los tipos de corte para sashimi y hablan con toda naturalidad de usuruzuki, que es el más fino de todos ellos».

Cuando se habla de cocina japonesa, la mayoría de la gente la asocia, como ha ocurrido siempre, con preparaciones cuya materia prima es el pescado crudo; la diferencia es que hasta hace unos años esa referencia producía rechazo, y hoy suscita adoración.

Todo lo japonés, culinariamente, despierta interés. Bueno: todo, no. Más que nada, el pescado. Hace más o menos treinta años lo que los más buscábamos en los pocos restaurantes japoneses de Madrid no era sashimi ni sushi, sino cosas como el sukiyaki o el shabu-shabu, en los que el ingrediente principal era y es la carne. Pero hoy, ya decimos, manda el pescado a la japonesa, y ya hay hasta quienes distinguen los tipos de corte para sashimi y hablan con toda naturalidad de usuruzuki, que es el más fino de todos ellos.

Lo malo, cuando surge una moda, un movimiento o, simplemente, un líder, es que todo el mundo, como señala bien el popular dicho castellano, cree haber oído campanas, pero sin tener muy claro dónde ni en qué tono.

De ahí al «esto lo hago yo» no hay más que un paso; pero a hacerlo de verdad, muchos años luz. Que un madrileño como **Ricardo Sanz** («Kabuki») sea un reconocido maestro mundial de la cocina japonesa del pescado no quiere decir que pueda serlo todo el mundo.

Sobre todo cuando se desconocen las

técnicas de presentación, de corte, tan importantes en esa cocina. Luego pasa lo que pasa. Verán. Hace años, otro cocinero madrileño al que, en sus principios,



le fascinaba la cocina japonesa, que practicaba con brillantez, el hoy popular por otras causas **Alberto Chicote**, empezó a ofrecer en «No-Do» un nuevo producto, llamado tatakí. Era, llegamos a comentar, la forma de vender pescado crudo a quien no podía soportar la idea ni el aspecto de ese tipo de preparación.

Básicamente se trataba de sellar de manera casi instantánea el exterior de un cilindro de lomo de atún, sometiéndolo a unos segundos de fuego fuerte para, cuando cambiaba su color a medianamente tostado, retirar el pescado y cortar radicalmente la cocción sumergiéndolo en agua muy fría con mucho hielo.

Bien, hasta ahí llegó el otro día el responsable de los fogones de un restaurante al que me dejé llevar. Uno de los platos de su menú era «tatakí de atún». Blanco,

para empear; bueno, pensé yo, aquí son respetuosos con la ecología y las especies en riesgo de extinción. Ni el sabor ni el aspecto del tatakí son los mismos, pero puede resultar aceptable.

Podría. Pero la simple contemplación del plato hacía esfumarse toda esperanza, como la famosa puerta del noveno verso del canto tercero del Infierno de la Divina Comedia de **Dante Alighieri**. Se presentaba una base de algo que parecía tomate y resultó ser sandía; bueno, yo ya había comido sandía «transformada» en sashimi, y había resultado buena. No era el caso, como comprobé muy pronto.

Sobre la sandía, un cilindro compacto de bonito, en una única pieza de unos seis centímetros de altura y cuatro de grosor. Coronando el conjunto, algo que un espectador no avisado podría tomar por algodón dulce teñido de rosa, como el que se vende en ferias y verbenas, pero que era simplemente «aire» de sandía.

Todo eso podía tener un pase. Mejor dicho: no todo. El plato venía con cubiertos occidentales y ergonómicos; no sé si us-

tedes han padecido alguna vez la experiencia de cortar algo con un cuchillo ergonómico, pero no se la deseo.

El problema es que los japoneses comen con palillos, no sé si ergonómicos o no. Y para comer algo con palillos, hay que reducirlo al tamaño que resulte manejable. Todos los tatakis que yo había comido hasta la fecha me habían llegado, en efecto, fileteados, en piezas de entre medio y un centímetro de grosor, fácilmente «capturables» con los palillos. Esto no se podía tomar con palillos (entre otras poderosas razones, además de tamaño del bocado, no se facilitaban) y era muy complicado de trocear ergonómicamente, más en posición vertical para no descomponer el montaje arquitectónico.

Un desastre, que seguramente enseñará a algunos por qué los monigotes que pinta su niño no se cotizan como una obra de **Joan Miró**, por mucho «eso lo hace mi niño» que proclame su desinformado progenitor. Verán, cuando **Adrià** empezaba, le preguntó a **Jacques Maximin** qué era ser creativo, obteniendo como respuesta «no copiar». Qué les voy a decir yo si, encima, se copia mal, se tararea la música de cualquier manera (desafinada) y se ignora la letra...

Volveré a Adrià: cuando triunfó, algunos decían «es que Adrià solo hay uno», lo que yo matizaba con un «gracias a Dios». Temía que surgiese un batallón de copistas, de personas que querían hacer la cocina de Adrià sin medios ni conocimientos. Surgió; fue lo que yo llamé «cocineros bulliciosos», que no hacían «cocina adriática». Ahora, el autor de este tatakí ha dado su propia versión de «cocina fusión»: idea japonesa, chapuza hispánica. Fantástico.