

VINOS Y LICORES



Urbezo, de la D. O. Cariñena

Novedades. Mientras algunas bodegas, sobre todo de la D. O. Somontano, comienzan a sacar los primeros blancos y rosados de la añada 2014, llegan también al mercado nuevas referencias de vinos que han cumplido el periodo obligado de crianza para intercambiar propiedades con el roble de las barricas y para terminar de afinarse en la botella. JOSÉ LUIS SOLANILLA

UN CRIANZA MUY VERSÁTIL

Acaba de salir al mercado la última añada de Urbezo Crianza, la de 2011, un vino muy representativo del estilo de esta bodega de Cariñena, que fue una de las primeras en apostar por modernizar los vinos de esta zona elaboradora, hace ya algunos años.

De modo que la frescura que caracteriza a todas sus referencias está también muy presente

en este tinto, elaborado ensamblando caldos de las tres variedades foráneas más representativas de la viticultura mundial, acción tras la que la mezcla resultante se pasa a barricas de roble americano y francés para su crianza durante nueve meses por lo menos. De ella recoge los toques tostados, toffe, vainilla y balsámicos que ofrece cuando lo llevamos a la nariz, en la que también se aprecia fruta madura.

En su paso por el paladar sigue ofreciendo una agradable acidez, como si de un vino joven se tratase, que enmascara perfectamente los casi 15 grados alcohólicos que marca la etiqueta.

El bodeguero recomienda maridarlos con un amplio abanico de platos, como carabineros al vapor de manzana, platos con foie, pescados a la brasa, quesos, setas, asados, carnes rojas y pimientos de piquillo rellenos de bogavante.



LA FICHA TÉCNICA

Urbezo Crianza 2011.

Elaborado por Bodegas Solar de Urbezo (Denominación de Origen Cariñena).
Variedades: syrah, merlot y cabernet sauvignon.
Crianza: 10 meses en barricas de roble.
Graduación: 14,5% en volumen.
Precio: 6,50 euros.

CERVEZAS DEL MUNDO



Marcas. La Negra es una cerveza en la que la innovación se ha materializado no solo en el proceso de elaboración, sino también en sus ingredientes, entre otros la calabaza. JUAN BARBACIL

La cerveza de calabaza

La cerveza de calabaza no es algo nuevo, su historia se remonta a nada menos que el siglo XVII pero es a partir de 1980 cuando vuelve a despuntar. Aunque en el caso de Estados Unidos son muy populares, a este lado del Atlántico siguen sin ser las más comunes del mercado. De las que se producen por aquí La Negra de Birras & Blues elaborada en Valencia nos llama la atención.

Las pumpkin ales son cervezas elaboradas con calabaza. En el caso de La Negra de Birra & Blues la calabaza es añadida tras ser horneada. Como el resto de sus congéneres no es una cerveza muy amarga ya que el carácter del lúpulo no debe sobrepasar al de la calabaza.

Las pumpkin ale no son una raza. Estamos hablando de un tipo de cervezas con una larga historia llena de tradición de siglos atrás, allá por el siglo XVII en la época de las primeras colonias anglosajonas en el Nuevo Mundo. Es tal la repercusión de estas cervezas en el mercado americano que ya tienen hasta su propio festival, el Great Pumpkin Beer Festival (organizado por Elysian Brewing) que coincide con un fin de semana del mes de octubre, próximo a la fiesta de Halloween.

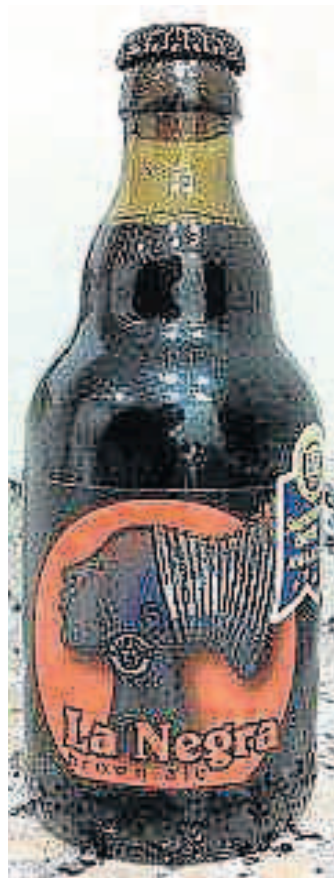
En un comienzo, en las pumpkin ales se sustituía comple-

tamente la malta por la pulpa de la calabaza. Si analizamos como se encuentran fabricadas las pumpkin ales en la actualidad, podremos comprobar que la mayor parte de ellas contienen especias como pueden ser la canela, el jengibre o el clavo. No es el caso de La Negra.

La calabaza al contrario que sucedía al comienzo de la historia de esta bebida, no es el ingrediente básico sustitutivo de la malta, sino que va acompañando al resto de los ingredientes clásicos de la cerveza: la malta y el lúpulo y también a las especias, por lo que son cervezas por lo general fáciles de beber con un elevado grado de complejidad y un gusto no demasiado empalagoso.

MUCHO DONDE ELEGIR. Actualmente hay varios centenares de diferentes cervezas de calabaza en el mercado, de modo que los consumidores y aficionados tienen un vasto surtido en el que poder elegir. De hecho ha crecido tanto la popularidad de estas cervezas durante los últimos años, que incluso en las ediciones más recientes del Great American Beer Festival, las cervezas de calabaza han tenido su propia categoría diferenciada.

Otras peculiaridades que se dan en La Negra es, por ejemplo, que interviene con una pincelada la malta de trigo o que la participa-



La Negra, en su botella.

ción de la calabaza en su composición la diferencia de otras pumpkin ale, que incorporan la pulpa de la calabaza cocinada o en conserva, y en esta cerveza valen-

ciana la calabaza es primero horneada, de tal modo que los azúcares tostados le aportan un sabor especial.

A pesar de su juventud, podemos decir que acumula una larga lista de premios. Algunos tan prestigiosos como las tres estrellas del Instituto Internacional de Sabor y Calidad -iTQi- o la medalla de oro a la mejor brown ale del mundo en 2014 por la Global Craft Beer Asociación de Berlín. Este Premio iTQi, Superior Taste Award (Premio al Sabor Superior), trabaja en asociación con las 14 instituciones culinarias más prestigiosas de Europa y otorga sello de calidad y reconocimiento a la personalidad diferenciada de esta cerveza artesanal valenciana, logrando de esta manera el máximo galardón de una asociación europea de chefs y sumilleres.

El responsable de Birra & Blues, Casto Giagnorio, señala que La Negra «es una pumpkin ale elaborada al estilo brown ale que acoge una gran variedad de influencias, caracterizadas cada una de ellas por un idioma personal, unas tradiciones y unos perfiles propios de la cultura del blues: un toque mediterráneo para un estilo de cerveza típico del norte Europa, lo que le proporciona la calabaza horneada a leña, con aromas peculiares made in Birra & Blues: entre los que destacan los de frutas exóticas».

Expertos reiteran los beneficios de la cerveza

LAS PALMAS. Los expertos en nutrición Henk Hendriks y Ramón Estruch han reiterado los beneficios de las bebidas fermentadas, entre ellas la cerveza, para evitar la aparición de enfermedades cardiovasculares. El especialista en Fisiología Humana del Instituto de Gerontología de Zeist de Países Bajos, Henk Hendriks, y el consultor internista del Hospital Clínico de Barcelona, Ramón Estruch, intervinieron en el III World Congress of Public Health Nutrition que se desarrolló en Las Palmas de Gran Canaria y reiteraron los beneficios que las bebidas fermentadas, consumidas de forma moderada y por parte de adultos sanos, podrían tener sobre la salud, siempre que estén enmarcadas dentro de estilo de vida saludable y de una alimentación equilibrada.

El doctor Hendriks incidió en los efectos protectores que la cerveza podría tener sobre el sistema cardiovascular por los nutrientes derivados de sus ingredientes naturales, entre los que citó las vitaminas del grupo B y los antioxidantes naturales, que poseen una «gran capacidad» antiinflamatoria y antioxidante, «capaz de evitar los daños que se puedan generar en el ADN de las células ante situaciones de estrés y que pueden favorecer mejores» niveles de colesterol total en sangre.

EUROPA PRESS