



La cerveza puja por sentarse a la mesa

Se pueden hacer armonías distintas para cada plato en función del cereal, el malteado y el lúpulo utilizado

EXPERIENCIAS

■ SERGIO EGUÍA

La cerveza lucha por ganar espacio en la mesa. Los de Alhambra han lanzado una nueva, la Reserva Roja, para armonizar con platos contundentes. Ya son cuatro –y la sin– las cervezas que ofrece la casa granadina. Todas lager, todas más que correctas y muy del gusto del consumidor medio vasco. Brebajes con una importante carga de cereal, recetas en equilibrio y presentadas con mimo. El verso más suelto del gigante Mahou-San Miguel necesita mantener su identidad propia dentro del grupo y lo logra cuidando los detalles. La presentación en Euskadi, por ejemplo, consistió en una comida maridada en el restaurante Eneko (Larrabetzu).

La Reserva Roja es una cerveza extra (17% de residuo sólido primitivo) elaborada con maltas tostadas, para lograr ese color a cobre viejo, y lúpulo nugget. Esa es la principal diferencia respecto a al resto de la gama Alhambra, para la que se usan lúpulos Saaz. La bebida recuerda a las american amber o red lagers, «pero técnicamente es una bock», aclara Julio Cerezo, sumiller cervecero y el encargado de explicar las características de las cervezas. «Desde ese primigenio espíritu artesano que Alhambra no quiere perder, la Roja es una reinterpretación de la tradición centroeuropea desde el carácter único español», explica.

Un menú para casa

«Es una cerveza llena de inesperados descubrimientos, en la que no se notan sus 7,2 grados de alcohol, y que se convierte en una cerveza gourmet, perfecta para adentrarse en el mundo del maridaje. Primero se aprecian los aromas a cereal tostado y ligeros toques a manzana. En boca es de trago sencillo, con un ligero paso por boca y un agradable toque alcohólico, tras el que aparecen nuevos sabores de cereal».

El menú elaborado por Eneko



Alhambra Reserva junto a un talo con tomate de Eneko Atxa.

Atxa no será sencillo de reproducir en casa, pero la cata sí. Y eso es precisamente lo que queremos proponeros, vuestra propia noche Alhambra, como la que la casa andaluza lleva organizando a los largo de 2017 por diferentes restaurantes españoles. Sus cervezas se encuentran fácil en grandes superficies, así que es muy sencillo organizar un primer acercamiento al lado gastronómico de la cerveza. Un espacio en el que la Reserva Roja dice moverse como pez en el agua.

Lo primero es preparar unos aperitivos. Podemos imitar a Atxa y poner unos bocaditos de queso, unos mejillones y langostinos en tempura. El maridaje en este caso es con Alhambra especial. La rubia de cabecera de muchos vascos, por cierto. La especial es una pils bastante carbonatada que servida a unos seis

grados es casi imbatible entre las industriales. Refresca y limpia el paladar por lo que anima a tomar el siguiente bocado. Si consigues unas de las nuevas copas labradas de Alhambra, mejor. La cristalería tiene mucha importancia en esto del beber.

Para el maridaje con Reserva 1925 proponemos un revuelto de boletus, por ejemplo, que ayudan a esta bohemian pils a entregar su amargor característico. Para terminar, Reserva Roja con los platos fuertes del día, para acompañar, por ejemplo, a arroces de todo tipo, merluza rebosada o carne a la brasa.

En definitiva, un recorrido desde la cerveza más ligera a las más compleja, en el que descubrir las diferencias y cómo varía una bebida al tostar, aumentar la cantidad de cereal o variar los lúpulos que se utilizan.