

LA HORA REFRESCANTE

¿IMAGINAS UN VERANO SIN CERVEZAS? NOSOTROS NI EN BROMA. AQUÍ TIENES TODO LO ÚLTIMO DEL MUNDO DEL LÚPULO. por **Álvaro Castro**



¿MARIDAJES? SÍ, GRACIAS

El maestro cervecero Albert Viaplana propone platos y cervezas en el restaurante Louis 1856, de Cervezas Moritz, en Barcelona.

- **SALMOREJO Y MUNICH HELLES.** Plato y tipo de cerveza muy refrescantes en el que combinarán muy bien el dulzor y la acidez presentes en ambos.
- **CEVICHE Y WITBIER.** La acidez marcada del ceviche supera la acidez de la Witbier, permitiendo la aparición de notas dulces, especiadas y cítricas en la cerveza que lo complementan.

- **'SUSHI' Y PILSENER.** El salado de la salsa de soja se compensará con la acidez y el dulzor proveniente de la cerveza. El picante del jengibre y el ligero amargor de la cerveza se rebajarán en boca con el *sushi*, ofreciendo una buena armonía.
- **OSTRAS E IRISH DRY STOUT.** La acidez de la cerveza combina muy bien con la salinidad de las ostras, así como su

efecto refrescante se contrasta con el amargor de la cerveza.

- **HELADO DE TARTA DE QUESO Y BELGIUM PALE ALE.** El perceptible carácter de lúpulo de la cerveza se compensará con la acidez láctea del postre. Los arándanos y los tostados de la galleta del pastel aportarán el dulzor necesario para equilibrar la combinación.

Y EN CÓCTELES TAMBIÉN

Adrián Romero, bartender del restaurante Montes de Galicia (Azcona, 46. Madrid. Tel. 913 552 786), nos da las pistas para mezclar la cerveza más allá que con limón. "Es posible encontrar buenos combinados con casi cualquier tipo -explica-. Las de abadía, por ejemplo, suelen tener ciertas notas herbales por lo que mezclan muy bien con las ginebras; las negras fuertes combinan con los licores dulces y añejos como el ron o el licor de café; y las más suaves maridan con destilados fuertes".



CON MUCHA PERSONALIDAD

1. **La Estrella de Galicia.** Edición especial elaborada a partir de la receta original, con un diseño inspirado en los primeros envases de la marca.
2. **Alhambra Reserva 1925.** Hecha según la receta original de 1925, año en el que se fundó esta cervecera en Granada.
3. **Mahou Cinco Estrellas sin gluten.** La cerveza apta para celíacos.
4. **Madriz Hop Republic.** Con alma castiza y artesana, pero estilo cosmopolita. A cada barrio, un tipo.
5. **Cruzial.** A base de lúpulo *Perle* cien por cien seleccionado. Con un carácter y sabor únicos.
6. **Shandy Cruzcampo Zero.** Es la primera cerveza con limón con cero aporte energético.
7. **Basqueland Brewing Project.** Cervezas artesanales frescas, de máxima calidad y con mucha personalidad que hacen tres americanos en San Sebastián.
8. **Beauty.** Cerveza eco con un 10% de aloe vera.

Distribuido para pilar@thebridge.es* Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.