

OBERON

CÓCTEL

El secreto está en la mezcla



TUPAC KIRBY

Si hubo interés por un combinado tan sencillo como es un gin tonic, cuántas increíbles cosas nos quedan por ofrecerte aún...

Hoy día disponemos de destilados y productos de muy alta calidad y es el efecto inverso el que se busca, se quiere sublimar la base de alcohol que se utiliza, es como que menos es más. Lo importante es la calidad de la materia prima.

Cada elemento es elegido por algo, ninguno para tapan a otro, se trata de integrarlos todos y poder percibirlos por separado y en su conjunto.

Mucho ha llovido para llegar a los increíbles cócteles que podemos degustar hoy día en Boca Chica, Barcelona, o en el Artesian de Londres, por ejemplo. Cada día más locales en este país y en el mundo nos aseguran una altísima calidad y un muy buen servicio, y eso es relativamente reciente.

«La coctelería es la búsqueda del equilibrio a través de distintos elementos sólidos o líquidos que, mezclados, crean un resultado excepcionalmente único» —Tupac Kirby

LA NUEVA COCTELERÍA Y EL PLACER DE BEBER

La coctelería ya no solo trata del coctel en sí, ya no es únicamente la bebida.

Consiste en vivir la experiencia completa que rodea el simple hecho de pedir algo de beber en un local, o que te lo sirvan en una casa o en una fiesta.

Todo el entorno y los pasos hasta llegar al efecto del consumo van a influir en el resultado de la copa y viceversa.

Se busca una experiencia completa, por lo menos es lo que intentamos ofrecer muchos de nosotros.

El local en sí, el espacio, debería de ser tomado como punto de partida y todo lo que hay dentro también: la música, el olor, el color de las paredes, la luz, la cantidad de gente..., pero nos vamos a centrar en la barra.

Cuando llegas al bar, muchas veces no te atienden al instante, por lo que te impacientas muy rápido, todos queremos ser servidos enseguida, es algo raro, los segundos parecen minutos y pones toda tu atención en lo que hace el barman en vez de atenderte, no sabemos relajarnos... Ves quién ha llegado antes que tú y quién

después y estás dispuesto a poner el orden necesario en la cola para que nadie te pase por delante, sobre todo esa persona que seguro que para el barman es más importante atenderla que a ti y NO lo vas a permitir.

Todo eso ocurre mil veces cada segundo por todo el mundo, y así mal empezamos. Vamos a los bares para relajarnos, socializar y conocer gente, bailar, soltarnos un poco... No podemos sentirnos como en la cola del supermercado, o en el banco, aquí todo es distinto, es otra actitud.

Es un tópico que el bartender esté ahí para ligar, o sea, un chulo. De verdad que intentamos haceros felices a todos.

Pero aquí el cliente eres tú, y debo entender que vienes de fuera, de tus problemas, de tu trabajo, de tu ritmo, por lo tanto, no me lo voy a tomar como algo personal, y con una simple mirada, una sonrisa, una servilleta y un «Hola, ahora mismo estoy contigo» hago que te relajes y te sientas ya en el lugar, te están atendiendo, el barman ahora viene, ahora te toca a ti, sí, a TI.

Y entonces te sirvo un poco de agua para que te hidrates, mientras llega tu turno, lleva limón y menta, ahora estoy contigo.

Te sirven algo que no has pedido, y sin cargo, agua, lo mejor de este mundo, este tío te está cuidando, se preocupa por tu bienestar en su universo, en su espacio, en su bar.

Entonces todo cambia, te sientes atendido, no te han ignorado, tienes un vaso en las manos, agua, sí, pero con una hoja de menta. Ya eres como todos los que se lo están pasando bien, estás en el ambiente, ¡en el proceso que te llevará a la pista de baile!

Cuando ya te atiendo, y te miro a los ojos preguntándote qué te apetece... eres mío, y lo más seguro es que hayas cambiado mentalmente tu roncola de cada sábado noche y hayas ampliado tus opciones de consumo, habrás superado tus expectativas y me dirás que lo que quiera yo, o que qué te ofrezco, qué tengo, qué bebe el barman...

Lo mejor que puedes hacer es orientarme un poco sobre lo que te gusta, así nos conoceremos mejor, se crea algo, te escucho, te propongo, ya hay una interacción más larga que la de pedir un roncola y punto. Hasta estás dispuesto a gastarte algo más de dinero. Hay contacto humano y se instaura la confianza.

Llegamos a la ceremonia, la excelencia en la preparación, en el servicio y en la presentación de un cóctel, una parte muy importante hoy día, de la que, por ejemplo, no



¿BARMAN, BARTENDER O MIXÓLOGO?

Ya ni los periodistas saben cómo llamarnos, por lo que siempre meten la pata en las entrevistas y publicaciones. Recogiendo las sabias palabras de Alberto Gómez Font plasmadas en el prólogo de la primera edición de este libro podríamos hacer las siguientes definiciones:

- **Barman** es cualquiera que trabaje detrás de la barra de un bar, y no lo digo despectivamente, sino por que no está involucrado en el cómo funciona, por qué se hacen las cosas de una determinada manera, cuánto cuestan las cosas, cuánto beneficio se queda, ni demás aspectos del negocio. Trabaja atendiendo y sirviendo todo tipo de bebidas, cobra un sueldo y consigue dormir por las noches. Su femenino en español es *barmaid*, y no *barwoman*.
- Un **bartender** hoy en día, en Europa y en el mundo, no debería ser una palabra que suene a tendencia o novedoso, un bartender es tan antiguo como el bar, es un tendero de bar, debería conocer todo lo que tiene detrás de su bar, porque lo decide él. Lo más seguro es que haya creado la carta de coctelería y el bar lleve su firma de alguna manera. La mujer bartender se llama *barmaid* en inglés, y eso desde el año 1658.
- La palabra que está de moda ahora es **mixólogo**, que desde una gran parte de nuestro sector se rechaza completamente ya que suena elitista y divide a los que no lo son, o no se han autodenominado así.

Los mixólogos realmente son los cocteleros moleculares, aquellos que juegan con las texturas, los polvos y las últimas tecnologías, de ahí ese nombre tan moderno.

Casi todos los bartenders incorporan técnicas de mixología y todos los mixólogos son bartenders.

- Un **coctelero** es la españolización de bartender, implica saber hacer cócteles y esperamos que sepa hacer un buen café expreso y servir una cerveza. Un coctelero normalmente antes ha sido barman.

Un barman, varios bármanes, así se debería de decir en castellano, *barmans* no existe ni en español ni en inglés.

Aunque a veces parece que nos complicamos con los anglicismos, hay que recordar que es un arte culinario anglosajón, por lo que muchas de las palabras utilizadas de manera profesional son inglesas.

- El **camarero**, cosa que también se nos sigue llamando aunque trabajemos detrás de la barra del bar, es una persona que lleva cosas de un sitio a otro, puede ser buen vendedor, organizado y ofrecer un servicio perfecto, pero no crea nada con sus manos ni su cabeza, hay una minoría de camareros artistas, y aunque todos los grandes cocteleros han tenido que pasar por ese aspecto de sala, son trabajos distintos. Hoy día los cocteleros también se turnan y trabajan en sala vendiendo el producto que mejor conocen.

Al fin y al cabo, los títulos van a dar igual, lo que somos todos es anfitriones de nuestros invitados, y en lo que deberíamos estar centrados es en el servicio y entretenimiento del cliente. Todas las técnicas, preparaciones caseras, frikadas, personalizaciones, los malabarismos con botellas, todo es bienvenido en esta comunidad que nunca pretenderá limitar la creatividad de sus miembros, todo lo contrario.

Solo cabe recordar que esto no gira alrededor nuestro, sino en cómo metemos al cliente en nuestro ambiente, en cómo hacemos disfrutar de nuestras bebidas al que termina pagando tu factura y la mía y la de tu proveedor, lo que quieres cuidar es el ambiente, la música, la conversación, y por supuesto con un servicio atento y cuidado y unas bebidas bien servidas, sean las que sean. Como ya se dijo anteriormente, con un cóctel buscamos un todo.

Y como clientes, debemos dejar de sorprendernos cuando nos tratan bien y nos cuidan un poco. Hay que exigir servicio y sobre todo profesionales detrás de las barras.



La única diferencia entre Dios y un mixólogo es que Dios no se cree mixólogo.

ALBAHACA

- Hierba aromática nativa de Irán y la India.
- Es utilizada habitualmente en la cocina mediterránea.
- Tiene un sabor ligeramente fuerte y dulce. Picante a clavo y huele un poco a menta y regaliz.
- Se usan solo hojas frescas o secas.
- Repele los mosquitos, favorece la digestión, abre el apetito.
- En el antiguo Egipto, la utilizaban para el proceso de momificación.
- Los griegos introdujeron esta planta en Europa hace más de 2000 años.



ALCARAVEA

- Tiene su origen en Asia Menor.
- También se la llama comino de prado.
- Es parecida al comino, aunque tiene un sabor más picante y un aroma más parecido al anís.
- Sus frutos son tónicos y aperitivos.
- Se utiliza en infusión, para hacer pan, o para hacer bebidas, como por ejemplo el licor casero llamado kûmel. Se utiliza también para aromatizar quesos como el tilsit y el havarti daneses.
- Aunque ha caído en desuso en la gastronomía, antes se utilizaba mucho.



ALMENDRA

- Es un fruto seco alargado y blando recubierto por una piel dura y fibrosa de color marrón.
- Hay dos variedades, la que es apta para el consumo es la almendra dulce, ya que la amarga es venenosa.
- Tiene muchos usos y de ella salen aceites para la piel, licores, comidas...
- Forma parte de la cocina mediterránea.
- Es antioxidante y muy energética.
- Ayuda a bajar el colesterol.
- Su origen está en Asia Central.



ANÍS ESTRELLADO

- Originario del sureste de Asia (China, Corea y Japón). A finales del siglo XVII se empezó a introducir en el continente europeo.
- Se le conoce también como badiana (es del árbol del que procede).
- Es prácticamente igual al anís común, con la diferencia de que el estrellado contiene anetol, una sustancia que a dosis elevadas es tóxica y provoca delirios y convulsiones.
- Está prohibido en el mercado español desde 2001.
- Utilizado como digestivo, aperitivo, carminativo, anti-espasmódico, fluidifica las secreciones bronquiales.
- Es el principal ingrediente del licor francés pastís.
- Se utiliza para condimentar muchos platos.

- Los japoneses siembran la badiana en templos y cementerios, y utilizan su corteza en los inciensos.
- Es una planta milenaria de la que puede recomendarse su uso con moderación.



AQUILEA (MILENRAMA)

- Es una planta aromática originaria de Asia y la zona mediterránea de Europa.
- Los griegos fueron los que le dieron el nombre en honor a Aquiles, famoso por su invulnerabilidad a las heridas. Los guerreros la llevaban como un remedio casi milagroso en sus mochilas, por lo que también se la conoce como la hierba de los soldados. También se le llama milhojas, por la forma de las mismas.
- Es de aroma dulce y picante.
- El extracto de la planta tiene propiedades antiinflamatorias, antisépticas, astringentes y aperitivas.
- El aceite esencial que se extrae es de color azulado.
- El consumo excesivo de esta planta produce vértigos o cefaleas.
- Su sabor es amargo y ligeramente salado.
- A mitad del siglo XV era muy cultivada en los huertos ingleses para curar fiebres, enfriamientos, úlceras y dolores de muelas.



AVELLANA

- Es originaria de Asia Menor.
- Su nombre proviene del latín, y significa «fruto seco de Avella» (municipio italiano).
- El núcleo de la semilla es comestible y se usa tanto crudo como cocinado.
- La piel oscura que recubre la semilla es de sabor amargo.
- Ya se consumía en el Neolítico.
- Es un fruto del que se aprovecha casi todo: las hojas para el ganado, la corteza y las hojas para fabricar coagulantes, la madera que recubre el fruto para hacer pequeños objetos, y el fruto en nutrición.
- Son muy energéticas.
- Son beneficiosas para evitar problemas óseos.



AVENA

- Es un cereal conocido desde la antigüedad, desde los primeros cultivos desarrollados por el hombre.
- Se cree que tiene su origen en Europa Occidental.
- Al principio fue considerada mala hierba.
- Propiedades: reduce la ansiedad, el insomnio, es estimulante, combate la fatiga y ayuda a regular el colesterol.



HISTORIA DEL HIELO, POR STEPHANE NABTI

Desde hace más de quince años que trabajo y coincido en eventos con Stephane Nabti, para mí es el hombre hielo. La mayoría de las tallas que hayas visto en España, en la televisión, en una revista... son suyas

Nos une nuestro trabajo y una buena amistad, y además compartimos nuestros orígenes franco-argelinos, al ser él también descendiente de inmigrantes del norte de África y haber estado afincado en París durante su juventud. Un estilo de vida muy parecido, familia, empresa, etc. Mismo tipo de problemas y soluciones. Tiene su propia empresa de arte hielo y es profesor en The Cocktail Room de talla de hielo, además realiza *shows* en muchas ferias internacionales.

Él no es bartender, trabaja el hielo, lleva quince años siendo un aliado de la coctelería y el buen beber, ya que todo es agua y el hielo ha sido y será determinante en esta historia.

Se le agradece su aporte, su grano de hielo.

El hielo es agua en estado sólido, el agua se congela a 0 °C cuando se halla sometida a una atmósfera de presión.

El origen del uso del hielo natural se remonta a unos 5000 años en la civilización china, y lo usaban para conservar alimentos y fabricar helados.

Para conservarlo más tiempo le añadían sal, otro gran conservante.

Los médicos recetaban aplicaciones de hielo o nieve a fin de combatir las fiebres altas y las quemaduras.

En el 400 a. C., los persas, que ya controlaban la refrigeración del hielo mediante vientos fríos y cámaras de piedra, acostumbraban servir en verano, y solo para la realeza, una especie de sorbete con agua de rosas y una consistencia parecida al granizado compacto.

En el año 350 a. C., se dice que Alejandro Magno bebía vinos aderezados y mezclados con jugos de frutas y enfriados con nieve y hielo.

Los árabes también preparaban sorbetes con frutas y especias, los llamaban *charat*, el hielo lo conseguían en las montañas y lo mantenían con pieles de animales.

Marco Polo llevó recetas de helados y sorbetes de Asia a Italia y el helado se hizo muy popular.

Los romanos también intentaron controlar el hielo, pero siempre ha sido muy difícil llevarlos a las grandes civilizaciones. Los lugares más poblados siempre estuvieron en los mejores climas, por lo que la búsqueda y el mantenimiento del hielo era muy complicado, y lo hacía accesible solo a unos pocos.

En Noruega usaban los bloques de hielo natural que cortaban con una sierra mecánica y que desplazaban deslizándolos sobre carriles de madera para mandarlos a Sudamérica y Europa en barco. También se ha descubierto que prensaban la nieve de la montaña para obtener bloques de hielo, que conservaban en neveras de piedras colocadas en la sombra.

DECORACIÓN DE CÓCTELES, POR JOSEPH TROTTA

Mi encuentro con Joseph Trotta ocurre hace unos nueve años en la maravillosa ciudad de Barcelona.

Al ver su trabajo en directo me quede muy impresionado por el estilo y me sentí afortunado de haber pasado la noche anterior conversando en vez de revivir lo mismo con los ya conocidos.

Descubrí un hombre lleno de pasión por lo que hace, lleno de amor y respeto por la vida, discreto, que no busca el reconocimiento de los demás; vuela bajo el radar pero brilla como el sol.

Es bartender, autor de varias publicaciones, consultor y creador de bebidas y conceptos visuales alrededor de la bebida.

La decoración de un cóctel no es para él una simple guarnición, corresponde a un espíritu estético que a veces da todo su sentido a la mezcla.



La decoración está compuesta de cinco medias rodajas de lima perforadas por los dos lados con un palillo de madera y abiertas en abanico, se completa con 1/4 de fresa.



Pequeños cubos de naranja, kiwi y fresa atravesados por un palillo de madera hasta una bolita de manzana verde colocada en el borde de la copa.



Dos pequeñas rodajas de fresa y una flor de borraja puestas sobre una fina lámina de pepino, todo está colocado alrededor del vaso.



Nuez de pécano y tres pistachos pegados sobre un rollo de regaliz con una puntita de miel o de jarabe de glucosa.



Superposición de finas rodajas de pepino dispuestas en forma de seis y terminada con un botón de fresa, la decoración simplemente se coloca en el borde del vaso.



Bayas de cassis y grosella dispuestas en una vaina de guisantes vacía.

MANHATTAN

VASO: COPA CÓCTEL

MÉTODO: REMOVIDO

DECORACIÓN: CEREZA MARRASQUINO

INGREDIENTES

6 cl de whisky Sazerac Rye o bourbon Buffalo Trace

3 cl de vermut rojo Carpano Antica Formula

2-3 golpes de Angostura aromatic bitters

Piel o twist de naranja

PREPARACIÓN

Enfriamos la copa cóctel con hielo

Llenamos el vaso mezclador de hielo gordo y añadimos todos los ingredientes

Removemos con la cuchara larga dando unas 25/30 vueltas

Retiramos el hielo de la copa cóctel y vertemos el contenido del vaso mezclador con ayuda del colador *julep*

Aromatizamos con piel de naranja, que desechamos

Decoramos con una cereza marrasquino dentro de la bebida

Es una de esas recetas cuyo origen se desconoce y varias historias se lo apropian. La historia que se suele atribuir a este cóctel se ve muy vinculada a una fecha histórica en el panorama político americano: exactamente en noviembre de 1874 en Manhattan, en el New York City Club, se crea la bebida mientras se estaba celebrando el éxito de la campaña a gobernador de Samuel Jones Tilden, que disfrutó tanto de la copa que a partir de ahí se convertiría en un estandarte de la cultura de cóctel norteamericana.

Twist #1. Haz tu Manhattan perfecto cambiando media medida del vermut rojo por un vermut seco, se quedaría en 1,5 cl de cada.

Twist #2. Haz tu Manhattan cambiando de bitter, uno de naranja funciona perfectamente.

Twist #Nacho. SWEET TENNESSEE: 5 cl de bourbon Maker's Mark, 7 cl de vermut dry La Quintinye, 1 cl de licor Maraschino Luxardo, 1 cl de vermut Punt e Mes y 1 cl de licor Benedictine.



SIDECAR

VASO: COPA CÓCTEL

MÉTODO: AGITADO

DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

INGREDIENTES

4 cl de brandi Torres 15

2 cl de Magdala Orange Liqueur

2 cl de zumo de limón

PREPARACIÓN

Enfriamos la copa cóctel con hielo

En una coctelera añadimos todos los ingredientes

Retiramos los hielos de la copa cóctel

Añadimos 4 hielos a la coctelera, cerramos y agitamos durante unos 10-15 segundos

Servimos en la copa colando los hielos con un colador de gusanillo

Exprimimos y decoramos con una piel de naranja

En su libro de 1948 *The Fine Art of Mixing Drinks*, David A. Embury nos cuenta con sus palabras el principio de la historia del cóctel Sidecar: «Se inventó en un bar en París durante la Primera Guerra Mundial y se llamo así después de viajar en el sidecar hacia el bar, donde nació la bebida, y fue bautizado inmediatamente con el nombre de este medio de transporte». Embury no cita exactamente el nombre del bar, pero se supone que se refería al Harry's New York Bar, y que el cóctel fue creado por su propietario, Harry MacElhone en 1930 aproximadamente. Sin embargo, en el propio libro de Harry, este le atribuye la bebida a Pat MacGarry del Club de Buck, en Londres. Las proporciones se debaten tanto como su origen. Tal vez debido a la facilidad del equilibrio, la fórmula a partes iguales. La teoría de Dale DeGroff, sin embargo, es que el origen del nombre proviene de añadir un «extra»: un chupito con el excedente de la mezcla, pues al no estar claras las proporciones en la copa, se situaba junto a esta para el cliente, similar a un sidecar.



PX

Nuestro creciente interés en comprender en profundidad la materia prima de los elementos con los que trabajamos nos está acercando, al fin, a la tierra y a la piedra. Y de eso se trataba..., de alejarnos un poco de las nubes, y mirar donde pisamos: al fin y al cabo, todos somos habitantes de esta madre Tierra que tanto nos provee. Por estos lares, pues, todos sabemos que la uva es, ha sido y será un elemento muy importante y muy utilizado para el comercio y la vida social desde tiempos antiguos.

Las características de cada tierra y cada vid van a dar lugar a muchos resultados posibles. Los franceses lo han llamado *terroir*, y ha dado base a muchas denominaciones de origen. Cualquier diferencia en la situación geográfica, cada parámetro de altitud, cercanía al mar, tierras volcánicas, valles o llanos van a dar resultados precisos que tienen que ver con una tipología de suelo específico, y aparte de encontrar un equilibrio para que el comercio sea viable, los productores tienen que proteger esos productos y los procesos.

Cuando hablamos de vinos de Jerez, hablamos del triángulo mágico comprendido entre Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María, tres regiones distintas que se han visto influenciadas por 3000 años de historia cartaginesa, fenicia, árabe, griega y romana, hasta llegar a estos caldos cultivados al sol y al viento de nuestras queridas tierras del sur. El océano Atlántico a un lado, el mar Mediterráneo al otro; fresco y húmedo, seco y cálido.

El sistema tradicional de criaderas y soleras, unido a los procesos de envejecimiento oxidativo o biológico, nos ofrecerá vinos fortificados en una gran variedad de estilos, desde muy secos y marinos a golosamente dulces e intensos.

Hablamos de solo tres tipos distintos de uva blanca: Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez. El retorno es impresionante: Fino, Manzanilla, Oloroso, Amontillado, Palo cortado, y una gran variedad de especialidades resultantes de la mezcla o «cabeceo» de algunos de ellos, como el Cream, o mi favorito, el East India (PX y oloroso).

Quería hoy, por tanto, recalcar, realzar y compartir la inmensa calidad y el potencial de los vinos «en rama», los vinos de Jerez y su aplicación en coctelería. ¿Y por qué?

Porque me gustan, ofrecen una versatilidad enorme, me asombran los sabores ácidos que volví a descubrir con los sakes, y creo que una de las tendencias que debemos trabajar entre todos (empezando por nosotros mismos) es esa coctelería de proximidad, de kilómetro cero. Creo firmemente, además, que los turistas que vienen a España (que suponen una gran mayoría de los consumidores de cócteles) quieren justo eso, quieren España, toda España, los vinos, los quesos, el calor, los platos, la materia prima española. Somos el vergel y el balneario de Europa y, por lo tanto, ¿qué mejor manera de enseñar nuestra tierra que preparando cócteles con los vinos y productos donde brilla nuestro sol?

Los profesionales de la cuna de la coctelería, que para nosotros vienen de ciudades como Nueva York o Londres, los ven como lo que son, unos productos increíbles. Están presentes en muchísimas recetas clásicas y en estos mercados se sigue trabajando con ellos al más alto nivel. Hasta hay competiciones Tiki alrededor de estos vinos nuestros.



ADONIS



ORIGEN: PRINCIPIOS DEL SIGLO XX
DECORACIÓN: PIEL O TWIST DE LIMÓN

INGREDIENTES

4,5 cl de Puerto Fino
4,5 cl de vermut rojo
1 gota de bitter de naranja

PREPARACIÓN

Removemos en vaso mezclador con hielo

Servimos en copa

Decoramos con un twist de limón

ARAWAK

ORIGEN: ADAPTADO DE TRADER VIC'S BAR GUIDE, 1953

DECORACIÓN: PIEL O TWIST DE NARANJA

INGREDIENTES

5 cl de Pedro Ximénez San Emilio
6 cl de ron jamaicano
2 cubitos de hielo

PREPARACIÓN

Removemos y decoramos con un twist de naranja



HAGAKURE

VASO: ROCK TALLADO

MÉTODO: REMOVIDO

DECORACIÓN: ORIGAMI

INGREDIENTES

5 cl de Nikka Whisky from The Barrel

2 cl de jarabe de rocoto casero

2 cl de miel de amarena

2 cl de puré de ruibarbo

2,5 cl de zumo de limón recién exprimido

1 dash de bitter Fee Brothers Rhubarb Bitters

1 dash de bitter Truth Honey Havana Club Bitters

PREPARACIÓN

Llenamos el vaso con hielo

Llenamos un vaso mezclador con hielo

Ponemos todos los ingredientes en el vaso mezclador excepto los bitters

Removemos con la cuchara larga dando 40 vueltas

Retiramos todos los hielos del vaso rock

Con ayuda del colador *julep*, servimos el contenido del vaso mezclador en el vaso rock frío y sin hielo

Añadimos una pieza de hielo transparente tallada

Añadimos los 2 *dashes* de los bitters

Decoramos con un origami en el borde del vaso



La coctelería como arte se remonta tan solo a principios del siglo XIX. Pero el placer por las mezclas existe desde siempre. Y es que de lo que se trata es de buscar el equilibrio a través de distintos elementos sólidos o líquidos y combinarlos para crear un resultado excepcionalmente único.

Esta obra, actualizada y ampliada, es un brindis a la fusión de culturas, un himno a los placeres de la vida, a las sobremesas que se alargan y a las conversaciones inspiradoras. De la mano del prestigioso bartender Tupac Kirby, recorreremos el mundo de la coctelería desde su historia hasta sus utensilios, desde la destilación hasta la decoración.

Recoge un amplio recetario de cócteles de diferentes épocas y bartenders, desde el famoso Harry Johnson hasta el propio autor, con todo tipo de combinados clásicos, old fashioned, modernos, caribeños o exóticos, para sorprender a tus invitados y dejarlos siempre con un sabor de boca insuperable. Esta edición cuenta además con una amplia carta de cócteles con vinos de Jerez que nos ofrece una inagotable paleta de sabores secos, ácidos, dulces, afrutados...



¡PURA MAGIA PARA LA COCTELERA!

OBERON

www.oberonlibros.com

