

Mucha más que
CÓCTELES



Tupac Kirby

Y el equipo de The Cocktail Room

OBERON

SUMARIO

Introducción del autor Tupac Kirby — 6

PARTE 1 *DESTILADOS* — 16

- White Spirits: vodka y gin — 18
- Ron, rum o rum — 40
- Whisky — 56
- Brandy — 84
- Pisco — 102
- Agaves: Mezcal y tequila — 116

PARTE 2 *LICORES, VERMUTS Y GENEROSOS* — 138

- Vermut — 140
- Vinos de Jerez — 158
- Licores — 178

PARTE 3 *MATERIA PRIMA Y ELABORACIONES* — 196

- Los vegetales en el bar — 198
- Microvegetales en coctelería — 210
- Elaboraciones caseras — 224
- Coctelería sin alcohol — 234

PARTE 4 *NUEVOS CONCEPTOS Y TENDENCIAS* — 252

- Coctoils, coctelería con aceite — 254
- Coftails, coctelería con café — 268

Agradecimientos — 284

WHITE SPIRITS: VODKA Y GIN

Por Tupac Kirby



INTRODUCCIÓN

Los capítulos de gin y vodka los he juntado en uno y me los he quedado yo, y me hubiera gustado escribir un libro entero de la categoría que llamamos «white spirits», pero ese no es el propósito de este libro.

No vamos a hablar del genever y la historia que hemos oído o leído mil veces sobre el gin y los holandeses, los británicos, Franciscus Sylvius, el Gin Act y otros hitos históricos, sino que vamos a complementar la historia oficial.



Para tener un gin, debes empezar con un vodka, que sería un destilado neutro proveniente de cualquier fuente natural que aporte el suficiente azúcar o almidones que se conviertan en alcohol: patatas, remolacha, cereales como el trigo o el centeno o frutas como las uvas.

La primera destilación nos ofrece un destilado base, con la segunda ya es un vodka, un producto neutro, pero más limpio y más concentrado en etanol.

Los primeros alambiques aparecen en el mundo occidental con la ocupación de los árabes de la península ibérica, que durará del año 711 hasta el 1492 d. C. Es en al-Ándalus donde empieza la destilación de productos, en Toledo se traducen los primeros manuales de destilación del árabe al latín y de ahí al castellano, al francés...

MATERIA PRIMA

¿Qué tenemos aquí en España, en Francia, en Italia, en Grecia o en Portugal? ¡Pues uvas y más uvas!

¿Qué se elabora con ellas? Vino. Con el vino fue con lo que se experimentaría en los alambiques en España, y desde bases vnicas comenzaron a investigar.

Los cereales se empezaron a utilizar mucho más tarde, a partir del año 1200 d. C., cuando hubo excedente para hacer alcohol, ya que hasta ese momento la cantidad recolectada solo era suficiente para alimentarse. Por lo que podemos decir que los primeros destilados seguramente fueron destilados vnicos, sin envejecer, algo así como un brandy blanco.

La destilación era casera, los alambiques más o menos efectivos, las técnicas poco avanzadas, no se cortan bien las cabezas y las colas, pero los resultados están ahí, hay todo tipo de destilados, vinos fortificados, licores, vermús... La materia prima disponible en abundancia en Europa del sur desde siempre es la uva.

Posteriormente, las técnicas de destilación se fueron extendiendo, llegaron a Francia, a zonas como Cognac y Armagnac, y allí se encargaron de mejorar técnicas e instrumentos.



BELUGA MODERN GOLD LINE

NOMBRE DE LA BARMAID

Sara Siles

VASO

Old Fashioned

MÉTODO

Mezclar y servir

INGREDIENTES

- 5 cl de Beluga Gold Line Vodka
- 2 cl de Sweet Vermouth Lustau
- 1 cl de Dry Vermouth Dolin
- 1 cl de miel
- 0,1 cl de Bitter Beluga Hunting herbal
- Hielo

PREPARACIÓN

Ponemos en el mixing glass el vermut seco, el vermut dulce, la miel y el bitter y mezclamos.

Llenamos el vaso hasta $\frac{3}{4}$ de hielo pilé y añadimos el Beluga Gold Line.

Agregamos la bola de hielo al top e introducimos el contenido del vaso mezclador dentro de la esfera.

Rompemos la esfera y disfrutamos.

INSPIRACIÓN

La elegancia y el disfrute.

MARIDAJE

Tosta de foie gras con mermelada de higo.



PLANTATION PINEAPPLE

Categoría: Artisanal Infusion
País: Barbados, Trinidad y Jamaica
Graduación: 40 %
Color: Ámbar oscuro
Aroma: Intenso, fruta tropical, vainilla
Sabor: Rico y de entrada fácil, piña dulce y caramelizada, banana, piel de naranja, roble tostado, especias cálidas y picantes como la canela y el clavo, nuez moscada
Final: Suave y largo, sorprendente y alegre, muy divertido para jugar con recetas tiki

ASHANTI SPICED RED

Categoría: Ron especiado
País: Guatemala
Graduación: 38 %
Color: Cobre pulido con destellos rojos
Aroma: Fresco y llamativo, vainilla almibarada, hibiscus y jengibre, cáscara de naranja y miel
Sabor: Suave y picante, mentolado y fresco gracias a la flor de Jamaica, profundo con la canela y la vainilla, notas de madera tostada, tabaco ahumado y frutas maduras
Final: Meloso y agradable, ligero y con especias cálidas y dulces, perfecto para tomar solo con hielo y piel de naranja o en un Sazerac de ron

KRAKEN RHUM

Categoría: Black Spiced Rum
País: Trinidad y Tobago
Graduación: 40 %
Color: Ámbar oscuro
Aroma: Café, caramelo, nuez moscada y vainilla
Sabor: Melaza acaramelada, frutas horneadas, madera tostada, regaliz, canela molida, repostería
Final: Concentrado, suave y dulce, picantón y generoso, muy recomendado para terminar cócteles tiki, como un buen Mai Tai

EL USO DEL RON EN LA COCTELERÍA

El ron es un destilado indispensable en cualquier bar por sus propiedades de sabor y aromas. Puede aportar un gran espectro de cargas aromáticas, desde los rones jóvenes —que son ligeros de sabor—, pasando por especiados —que nos aportarán ese toque extra para darle cierto carácter a nuestros tragos— o rones secos y de carácter muy aromático como los agrícolas. Prueba de ello son sus cócteles emblemáticos, como el mojito, el daiquiri o la piña colada.





PARISEO

NOMBRE DEL BARTENDER

Alejandro Zambrano

VASO

High Ball

MÉTODO

Shake

DECORACIÓN

Hoja de cardamomo, naranja sanguina,
hibisco seco

INGREDIENTES

- 5 cl de Brugal Extra añejo
- 1 cl de licor Marraschino
- 1,5 cl de zumo de lima
- 6 cl de zumo de guayaba
- 1 cl de Simpe Syrup
- Hielo

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos y servimos en vaso High Ball sobre hielo pilé.

INSPIRACIÓN

En los zumos tropicales y sabores frescos, cuando estamos relajados a pie de playa disfrutando de música caribeña y sensación de libertad.



PASOS EN LA ELABORACIÓN DEL WHISKY ESCOCÉS

La cebada contiene muchísimo almidón, y para poder procesarlo y obtener azúcares solubles que nos permitan convertirlos en alcohol tendremos que llevar a cabo una serie de procesos.

1. MALTEADO

Forzaremos una conversión química en el grano, de manera que obtengamos azúcares solubles, es lo que denominamos malteado.

Se produce una germinación forzosa del grano mediante varios procesos de remojo y reposo alternativamente, de manera que el grano adquiere las características perfectas para convertir el almidón en azúcares simples.

Tras un reposo de 5 a 7 días aproximadamente, la cebada germinada habrá alcanzado el punto perfecto en contenido de azúcares y procederemos a la detención del proceso mediante el secado del grano. Es en este punto donde el contenido de azúcar y proteína tiene el equilibrio perfecto para garantizar un buen rendimiento.

El secado puede ser artificial o en suelos de secado a la manera tradicional. Si utilizamos turba para el secado, lógicamente influirá en las

características de sabor del alcohol que se va a producir. La malta verde se convierte así en nuestra materia prima, la cebada malteada, que tendrá que ser molida y limpiada de impurezas. El resultado será el grist.

2. AMASADO

El grist o malta molida se mezcla en un gran recipiente con agua caliente denominado mash tun. Así conseguiremos extraer los azúcares naturales y convertir el almidón soluble en un líquido azucarado llamado wort. Separaremos los sólidos remanentes para alimento de ganado, lo que se denomina draff. Es la diastasa la encargada de convertir el almidón en azúcar.

3. FERMENTACIÓN

Una vez enfriado el wort, se traslada a grandes recipientes y se le añaden cultivos de levaduras seleccionados, dejándolo fermentar. La función de estas levaduras es convertir el azúcar en alcohol. La media de tiempo de fermentación es aproximadamente 48 horas, varía dependiendo de cada destilería y nos proporcionará una gran cantidad de sabores en el alcohol.

Se obtendrá lo que denominamos wash o colada, que contiene un 8-9 % de alcohol. Además de etanol habrá un sinfín de subproductos de fermentación, restos de levaduras, etc.

4. DESTILACIÓN

En Escocia normalmente se hace una doble destilación del wash, aunque hay excepciones, y en Irlanda se hará por norma general una triple destilación, lo que nos dará un producto más ligero, pero con mayor graduación. Este es el proceso por el que separaremos el etanol.

Estilo pot still

Es un proceso intermitente que se suele hacer en dos pasos. En una primera destilación en el alambique separaremos el etanol de la materia

no fermentable y los residuos de la levadura, y obtendremos un destilado con un 25 % de alcohol llamado low wine o flemas.

En una segunda destilación utilizaremos un alambique llamado spirit still, y obtendremos un destilado de aproximadamente un 65 % de alcohol. Cabezas y colas serán reutilizadas otra vez en una nueva primera destilación. El sistema de calor, el sistema de refrigeración, el cobre y la forma del alambique serán determinantes en las exclusivas características de cada producto.

Estilo Coffey still

Es un proceso continuo en la columna de destilación característico en el denominado whisky de grano.

5. ENVEJECIMIENTO

El envejecimiento irá en función del tamaño de las barricas (superficie de contacto de la madera con el destilado), la riqueza alcohólica del aguardiente almacenado, los cambios (que incrementan la efectividad en el proceso de osmosis) y el nivel de temperatura y humedad (ambos afectarán en la evaporación del destilado). Con el paso de los años se conseguirá una mayor madurez y más riqueza de matices en los whiskys.

Cada año se pierde en Escocia entre un 1 y un 2 % de alcohol por evaporación, es lo que se denomina *the angel's share*. Esto explica que el valor del whisky se eleve enormemente con el paso de los años.

THE FAIRY APPLE

NOMBRE DE LA BARMAID

Aránzazu Catalina Rodríguez

VASO

Adagio Wine

MÉTODO

Construir y remover

DECORACIÓN

Rosa de hierbabuena y nuez

INGREDIENTES

- 6 cl de bourbon Makers Mark
- 2 cl de Liqueur de noix Chartreuse
- 2 golpes de bitter de menta Fee Brothers
- 2 cucharadas de bar de miel de trufa blanca Tartuflanghe
- 2 golpes de bitter de avellana Fee Brothers
- Hielo

PREPARACIÓN

Remover los 4 primeros ingredientes en el vaso para disolver la miel.

Añadir una esfera de hielo y seguir removiendo para enfriar y equilibrar el cóctel.

Servir con media nuez pelada con dos gotas de bitter de almendras.

INSPIRACIÓN

Inspirado en las leyendas y la riqueza natural de la Sierra Norte de Madrid.

MARIDAJE

Queso de oveja curado



cio del líquido de cada barrica) pasen al nivel inmediatamente inferior para encontrarse con brandys cada vez más antiguos a medida que desciendan en los niveles de la solera. Las barricas nunca se vacían, al contrario, siempre permanecen con un buen volumen de llenado.

En el sistema de solera, los brandys se mezclan durante años y en pequeñas proporciones. El espirituoso que llega del alambique comienza a mezclarse con brandys jóvenes que le aportan vigor, notas tostadas de barrica, café y tabaco. Más adelante, entrará en contacto con brandys de añejamiento medio que le aportarán notas especiadas: canela y vainilla, por ejemplo. Y si el añejamiento es prolongado, al llegar a los últimos niveles de la solera, los brandys más antiguos de la casa le aportarán notas frutales y florales: piel de naranja, dátiles, albaricoque, higo, plátano, frutos secos como almendras y nueces, fruta madura y fruta en conserva, cítricos, aromas de rosas y jazmines. El resultado final es extraordinario en homogeneidad, textura y estructura aromática. La solera es muy valiosa para conseguir la extraordinaria estructura y profundidad aromática de los brandys de Jerez y del Penedés.

Para añejar mediante el método solera se suelen utilizar barricas de roble americano, que, a diferencia del roble francés, permite una gran oxigenación e intercambio interior-exterior a través de sus poros más abiertos. Las notas tostadas, también las de café y tabaco, aparecen con delicadeza gracias al roble americano, consiguiendo un brandy muy expresivo en lo que al aroma se refiere.

El uso de roble francés, en cambio, acentúa las notas duras y de especias, con un significativo aporte de vainilla y canela.

CÓMO SACARLE TODO EL PARTIDO A TU COPA DE BRANDY

Para disfrutar de todo el potencial del brandy, podemos comenzar eligiendo la copa. Una copa ancha en la parte inferior y con el borde muy angosto condensará todo su potencial alcohólico en la superficie de la copa. Si quieres conocer la calidad alcohólica de tu brandy, esta es la ideal.

Las copas que, por el contrario, presentan un borde ancho, permiten que el alcohol se volatilice con mayor facilidad y nos permiten percibir mejor otros aromas. Así pues, especialmente cuando estamos analizando detenidamente un brandy de alta calidad, sugiero trabajar en una copa de borde ancho, bien abierto.

Comenzarán a llegar a nuestro cerebro olfativo suaves notas de barrica tostada, chocolate, tabaco, café, caramelo y miel. Si agitamos suave y brevemente, vendrán a nosotros suaves notas de especias, primordialmente canela y vainilla. Las notas cítricas y frutales llegan después, así como aromas de piel de naranja, piña o coco. En los brandys más sofisticados, aún podemos percibir notas florales en el final de la cata.

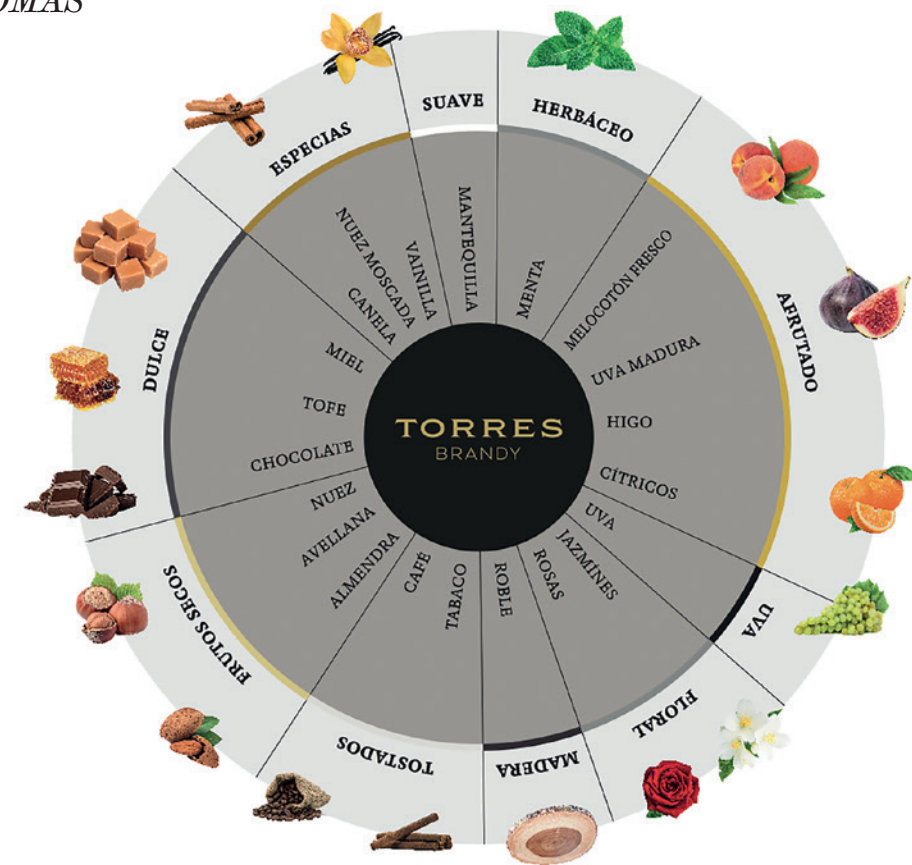
Si tumbamos la copa y colocamos la nariz en el borde inferior, estaremos muy cerca del líquido, y la calidad del alcohol la podremos percibir con mucha nitidez. Si a continuación colocamos la nariz en el borde superior de la copa, estaremos un poco más alejados del líquido, y esos pocos centímetros de oxígeno nos permitirán apreciar mejor otros aromas que antes estaban en un segundo plano, ocultos por el alcohol.

Es el momento de disfrutar con la amplia gama aromática del brandy. ¡Pero la cata no estaría completa si no lo probamos! El paladar y la lengua nos ayudarán a sentir la textura. El sentido del tacto entra en acción, con sorbos lentos y pequeños. El recuerdo que deja en nuestra boca suele ser largo en los brandys envejecidos en roble americano mediante el sistema de solera, y corto y abrupto en los envejecidos en roble francés.

Si estamos en un ambiente más informal, y queremos atender a la estructura general del brandy, es decir, disfrutarlo en su totalidad, sin fragmentar sus grupos aromáticos, buscaremos una copa un poco más estrecha en el borde, pero no demasiado. El alcohol no debe concentrarse en el borde de la copa, debe poder «abrirse» un poco.

Una temperatura adecuada de servicio ronda los 16-18 grados, que puede llegar a los 20 grados si calentamos la copa suavemente con la palma de la mano. Pero nunca a mayor temperatura. Debería evitarse siempre calentar la copa con agua caliente o vapor.

RUEDA DE AROMAS





QUE TE VAYA BONITO

El brandy tiene muchas ventajas como destilado base de un gran cóctel gracias a su extraordinaria versatilidad: combina perfectamente con sabores y aromas cremosos, dulces, acaramelados y tostados. Con chocolate, con frutos secos, con canela y vainilla. Con sabores picantes como el jengibre y con frutas tropicales, como la fruta de la pasión o el mango, por ejemplo.

En cócteles cortos y potentes o en los largos y refrescantes, el brandy siempre estará muy cómodo.

Si tenemos entre manos un brandy potente y lleno de matices como Torres 15, podemos disfrutar de sus cualidades en un cóctel llamado Que te Vaya Bonito creado con motivo de la publicación de este libro.

NOMBRE DEL BARTENDER

Javier Reynoso

VASO

Nick & Nora

MÉTODO

Removido y colado

DECORACIÓN

Esencia del twist de limón fresco y cereza Luxardo

INGREDIENTES

- 5 cl de brandy Torres 15
- Bitter de chocolate
- Bitter de ciruela
- 1,5 cl de té rojo
- 1,5 cl de sirope de azúcar
- 1 cl de zumo de limón
- Hielo

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes menos los biters en un vaso mezclador y removemos con suavidad, pero el tiempo suficiente para que el líquido esté muy frío, y hacemos un doble colado sobre una pequeña Nick & Nora Glass enfriada previamente.

Sobre la superficie del cóctel agregamos dos gotas de bitter de chocolate, dos gotas de bitter de ciruela y un twist de limón grueso, dejando que los aceites esenciales caigan sobre la superficie del cóctel, retorciendo ligeramente el twist.

Desechamos el twist y dejamos caer una cereza roja natural y bonita al fondo de la copa.

PISCO CHILENO



MISTRAL. SELECCIÓN DE BARRICAS

Tipo de uva: Moscatel rosado, de Alejandría, pedro ximénez
Graduación: 40 %
Color: Ámbar
Aroma: Cálidos aromas a canela, dátiles, flores
Sabor: Especies como la nuez moscada, flores como glicinia y jazmín, uva pasa
Final: Graso en boca, se mantienen las maderas y las frutas pasificadas

TRES ERRES

Tipo de uva: Moscatel rosado, de Alejandría, pedro ximénez
Graduación: 40 %
Color: Claro, brillante y limpio
Aroma: Frutal y floral con sutiles notas cítricas
Sabor: Fresco, suave, piel de limón, uva fresca, nota vegetal como hinojo
Final: Oleico, final largo y persistente

CONTROL C

Tipo de uva: Pedro ximénez
Graduación: 40 %
Color: Claro, brillante y limpio
Aroma: Herbal, suaves flores blancas
Sabor: Fruta de hueso como melocotón, hojas de limonero, pequeños destellos a pimienta blanca
Final: Ligeramente licoroso, profundo

PISCO PERUANO



1615

Tipo de uva: Quebranta
Graduación: 42 %
Color: Claro, brillante y limpio
Aroma: Tropical y luminoso, maracuyá, manzana roja, pasas y frutos secos
Sabor: Dulce y aterciopelado, manteniendo los matices encontrados en nariz
Final: Estructurado y persistente

PERÚ PROFUNDO

Tipo de uva: Italia
Graduación: 40 %
Color: Transparente y brillante
Aroma: Elegante en boca, manzana roja, fruta blanca, piña
Sabor: Cálido y untuoso, pasas rubias, hollejos de uva
Final: Equilibrado y persistente

BARSOL

Tipo de uva: Quebranta
Graduación: 41,3 %
Color: Brillante, cristalino
Aroma: Heno, banana, notas pasteleras dulces, crema fresca, natillas, canela, limón
Sabor: Cacao fresco, chocolate amargo, nueces y almendras pecanas
Final: Largo y gustoso

ADELITA

NOMBRE DEL BARTENDER

Christian Meyer

VASO

High Tumbler

MÉTODO

Agitar y colar

DECORACIÓN

Ralladura de cardamomo negro, mini petalos de flores y panal de abeja

INGREDIENTES

- 3 cl de mezcal Alipús San Juan
- 2 cl de mezcal Los Danzantes Reposado
- 3 cl de zumo de lima
- 2 cl de néctar de agave
- 1 cucharita de miel
- 3 cl de clara de huevo
- Una pizca de sal de gusano
- 3 gotas de bitter
- Jengibre fresco
- Top ginger beer
- Hielo

PREPARACIÓN

Introducimos todos los ingredientes en la coctelera sobre jengibre fresco rallado, sin hielo y sin el ginger beer, agitamos de forma enérgica. Introducimos hielo y volvemos a agitar.

Rellenamos sobre vaso corto con hielo y doble colado, completamos con ginger beer y decoramos con ralladura de cardamomo negro, mini petalos de flores, panal de abeja y 3 gotas de bitter (opcional).

INSPIRACIÓN

Adelita es un homenaje a esas mujeres mexicanas valientes, transgresoras, revolucionarias, llenas de coraje y amor y que tanto han aportado al pueblo y la cultura mexicanos.

En honor a las Adelitas, a las mujeres mezcaleras que vendían el mezcal durante la prohibición, a Frida Kahlo, a María Sabina.

Donde el jengibre aporta ese exotismo que atraviesa fronteras, esas notas agridulces como la vida misma, el dulzor del beso de una madre en la miel y el perfume de una flor.

MARIDAJE

Lo podríamos maridar con un aguachile de remolacha, camarones, pez mantequilla y cremoso de mango y si quisiéramos solo beber y picotear, lo acompañaría con unos chapulines.



VERMUT

Por Flaviu Bolbos



¿QUÉ ES EL VERMUT?

Si queremos ser nostálgicos, es la bebida de siempre, *vintage*, pero con una imagen recuperada, reinventada y renovada. Es una bebida tradicional y moderna a la vez, es un acto social y gastronómico, y la podemos encontrar en todo tipo de locales, desde las tabernas antiguas y los bares de pueblo hasta los locales de diseño en las grandes ciudades.



Si queremos una explicación lógica y madura, es una bebida derivada del vino, un vino blanco o tinto aromatizado. Según el reglamento europeo 251/2014, «el vermut es un vino aromatizado que ha sufrido adición de alcohol y cuyo sabor característico ha sido obtenido mediante la utilización de sustancias adecuadas, derivadas de especies de *Artemisia*».

Las principales características que tiene que cumplir una bebida derivada del vino para poder llamarla vermut serían:

- Mínimo 75 % vino / 100 cl vermut
- **Aromatizantes:** Hierbas, especias, flores, raíces, cortezas, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes
- **Admite:** Colorantes, aditivos, agua, alimentos

- **Endulzantes:** Azúcar, mosto concentrado de uva, caramelo, miel
- **Graduación alcohólica:** Mínima 14,5 % y máxima 22 %
- El alcohol o destilado puede ser tanto de vino como de otros productos agrícolas (grano, melaza...)
- **Amargantes:** Ajenjo, ajenjo menor u otra especie de *Artemisia*. Como amargante, el ajenjo se utilizó también en la cerveza antes de que se impusiera el lúpulo

Wermut en alemán significa «ajenjo». Como se puede deducir, esta planta da nombre a nuestra bebida. En latín se denomina *Artemisia absinthium*, y es llamada comúnmente ajenjo, asensio, ajorizo, artemisia amarga o hierba santa. Es una planta herbácea medicinal, nativa de las regiones templadas de Europa, Asia y norte de África.

Tiene grandes beneficios, propiedades y usos medicinales, se la considera uno de los mejores antibióticos naturales y se ha usado por las civilizaciones más antiguas, como los egipcios y los griegos. Dadas sus múltiples aplicaciones curativas, esta planta ha sido denominada la «madre de todas las hierbas» en *Libro de medicina llamado tesoro de los pobres* (Juan XXI, papa, ca. 1215-1277).

Contiene del 0,2 al 0,5 % de una esencia de color verdoso azulado, con un fuerte sabor amargo, rica en dos componentes activos, uno soluble en alcohol (tuyona/tujona) y otro soluble en agua (absintina). Por su contenido en tuyona, en cantidades importantes es tóxico, pero el consumo del vermut no conlleva ningún riesgo. Entre las propiedades del ajenjo podríamos mencionar: remedio contra la malaria y la tuberculosis, afrodisíaco, conservante natural y antiséptico, potente vermífugo, favorece la menstruación, estimula el apetito y también favorece la digestión.



En función de sus características, estos vinos pueden funcionar de forma parecida a un amontillado si buscamos un palo cortado más seco y afilado, o bien como los olorosos, si probamos un palo cortado más redondo y untuoso. Como siempre me decía el que fuera enólogo y capataz de Lustau, Manolo Lozano, cuando le pedía repetidamente que me enseñase más cosas de este estilo misterioso: «Primero debes entender los amontillados y los olorosos, estudiarlos y reconocerlos; solo entonces podrás entender y disfrutar un palo cortado».

VINOS DULCES Y NATURALES, PEDRO XIMÉNEZ Y MOSCATEL

En Jerez se elaboran dos de los vinos dulces por excelencia. Dos vinos cuyas concentraciones de azúcar natural y fina acidez hacen las deli-

cias de los paladares más golosos. Dos herramientas muy potentes para endulzar un cóctel de forma natural y a la vez aportar una cantidad increíble de matices de sabor, aromáticos y texturas en un único ingrediente.

Su principal diferencia radica en que mientras que las uvas pedro ximénez se solean y pasifican en la viña tras la recolección para concentrar sus azúcares, con las uvas moscatel no se lleva a cabo este proceso.

Un moscatel, con unos 200-210 gramos de azúcar natural, nos aportará además notas cítricas y florales, siendo un perfecto sustituto de licores de frutas o flores. Por su parte, un pedro ximénez, que alcanza los 400-450 gramos de azúcar por litro, nos dará no solo notas de dátiles, pasas, higos, torrefactos o café, sino una textura sorprendente, casi de sirope.

CREAM Y MÉDIUM, VINOS DE CABECEO

Dicen los que saben que el secreto está en la mezcla, y en Jerez supieron darse cuenta de ello hace mucho tiempo. Los vinos de cabeceo o de mezcla, médium y cream, fueron la respuesta de las bodegas de Jerez para satisfacer los gustos de sus clientes, mezclando vinos secos y dulces hasta alcanzar un nuevo estilo del gusto del consumidor. Cada bodega ofrecía a sus clientes la posibilidad de endulzar sus vinos secos para conseguir vinos más amables, con diferentes grados de dulzor. Finalmente, según el gramaje de azúcar residual que alcanza la mezcla, el vino pasa a ser denominado médium dry (de 9 a 45 gramos por litro), médium (de 45 a 115 gramos por litro) o cream (de 115 a 140 gramos por litro).

Esta categoría es a su vez una gran puerta de entrada a los vinos de Jerez. Vinos ligeramente dulces que permiten a los primerizos acercarse a los amontillados y olorosos desde un registro más amable.

Pueden ser utilizados como sustituto de un vermut dulce, aportando tanto el toque dulce como toda la personalidad de los vinos secos que tienen como base. Combinan a la perfección tanto con destilados añejados como con destilados blancos.



VINOS DE VEJEZ CERTIFICADA. VOS Y VORS

Mención aparte merecen los vinos de vejez certificada, aquellos cuyas crianzas son superiores a los 20 y 30 años de media. Auténticas joyas enológicas, con una profundidad, estructura y complejidad fuera de lo común. El Consejo Regulador de Jerez certifica cada uno de ellos, incluyendo en el etiquetado de estos vinos el precinto oficial del consejo que avala su vejez.

Estos vinos pueden ser la base de un cóctel y su hilo conductor. Con ellos conseguiremos tragos larguísimos, con un final casi infinito, en el que volver a encontrar a Jerez en nuestros paladares.

Su personalidad les permite sustituir a cualquier destilado añejado, rebajando la graduación de los 40 al entorno de los 20°.

Las siglas VORS (*vinum optimum rare signatum* en latín o *very old rare sherry* en inglés) se refieren a aquellos vinos con más de 30 años de vejez media. Las siglas VOS (*very old sherry*) son para aquellos vinos con más de 20 años de vejez media certificada.





ATARDECER

NOMBRE DEL BARTENDER

Dani Burgos

VASO

Nick & Nora

MÉTODO

Agitado

DECORACIÓN

Twist de naranja

INGREDIENTES

- 3 cl de Gin Tatcher’s
- 3 cl de Parfait Amour Marie Brizard
- 1,5 cl de licor de flor de sauco
- 1,2 cl de esencia de jazmín Marie Brizard
- 2 cl de Supasawa
- 2 cl de clara de huevo
- Hielo

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la coctelera, realizamos un agitado en seco (dry shake). Añadimos hielo a la coctelera y agitamos durante 20 segundos, servimos con doble colado en copa Nic & Nora previamente enfriada.

INSPIRACIÓN

Este coctel surge de una conversación sobre creatividad, en este caso, yo explicaba que me era más sencillo crear un cóctel basado en una historia personal, película o canción que me emocionase. Empezamos a hablar sobre el amor y pensé en lo que para mí era amor verdadero, el amor que tienen los abuelos por sus nietos... Decidí crear este cóctel recordando mi infancia con mis abuelos, todos los ingredientes me recuerdan buenos momentos y aromas que viví en esos años.

MICROVEGETALES EN COCTELERÍA

Por Gabriel Burneo



La Madre Tierra o, como yo lo diría, Pachamama, es de donde venimos y a donde vamos, la que nos da y la que nos quita. Nos da toda una infinita gama de alimentos con los que podemos nutrirnos de una manera sana y es nuestro deber que además sea sostenible.

Así lo está haciendo Koppert Cress, que nos ofrece una gran variedad de plántulas que, a diferencia de los germinados, se mantienen vivas hasta el mismo momento de su consumo, transmitiendo todos los nutrientes y beneficios que un vegetal tiene en su interior.

Esta cultura se está extendiendo cada vez más por todo el mundo y muchas personas han adquirido la costumbre de comer sano sin descuidar la sostenibilidad de su producción y es lo que demandan. En muchos lugares se usan estas plantas tanto para su consumo diario como para el uso medicinal.

Los grandes restaurantes y sus chefs se han dado cuenta de que es indispensable saber transmitir esos valores nutricionales, sensitivos y éticos a través de sus platos y han escogido hacerlo usando este tipo de consumo saludable.

Pero su uso no se puede acotar solamente al mundo culinario. ¿Qué hay del inmenso mundo de los espirituosos, de las cervezas, de la coctelería? Se puede usar una planta o una hoja no solo para decorar una copa, sino para que forme parte de los ingredientes con los que se elabora, como ya es habitual. Y ahora también se pueden transmitir estos valores de nutrición y beneficios saludables junto con el consumo responsable.

¿Cómo hacerlo? De muchas maneras: en macerados, fermentos, deshidratados, extrayendo sus jugos o mediante el consumo directo. El límite está en la imaginación de quien lo elabora. Miles de combinaciones de plantas, siropes, licores y destilados, siempre probando, acierto error, todo es empezar.

Hay un mundo entero frente a nosotros, los bartenders, solo tenemos que levantar la mano y tomarlo para el beneficio de todos.

Koppert Cress seguirá dándonos esta materia prima siempre con la convicción de que haremos el mejor uso de ella de la manera que escogamos. Nosotros, los bartenders, la usaremos de la mejor forma visual, de sabor y olor para transmitir lo que la Pachamama nos ofrece desde su seno. En las siguientes páginas nos enseña sus técnicas de aplicación en algunos de sus principales productos.



Cheers!!!

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

UNA APROXIMACIÓN HACIA SENSACIONES
ADULTAS EN EL SIGLO XXI

Por Pepe Orts



Este pretencioso título viene dado por la consideración que la coctelería sin alcohol ha tenido, y tiene, en los manuales clásicos de coctelería.

Siempre ha sido de los últimos capítulos, escrito por mero compromiso y limitándose a «mezclar zumos», dando resultados tan aburridos y obsoletos como el San Francisco o el Shirley Temple, monumentos rancios que son propios de un siglo que felizmente acabó, al menos para la coctelería sin alcohol clásica.

Las bebidas para el disfrute, que en este libro van teniendo cada vez más un carácter hedonista y que están pensadas para un público adulto, no tienen por qué renunciar a su aspecto más saludable posible, que sin duda pasa por un contenido 0,0 de alcohol.

Nada de salud hay en el alcohol (aunque podamos reclamar aspectos más lúdicos, culturales, económicos y otros muchos dentro del *business* de las bebidas espirituosas), y, desde luego, el consumo más responsable de todos es el de 0 alcohol.

Dicho esto, voy a intentar mostrar los fundamentos básicos de lo que debería ser cualquier cóctel sin alcohol en el siglo xxi.

Cualquier cóctel sin alcohol debe manejar en mayor o menor medida los siguientes apartados.

ELEMENTOS DE VOLUMEN

Como su propio nombre indica, los elementos de volumen son aquellos que van a proporcionar la mayor parte del resultado final de nuestro cóctel.

Principalmente y desde el punto de vista molecular, la mayor cantidad de cualquier cóctel (con y sin alcohol) la compone el agua. Pero, evidentemente, el agua es algo insípido, de modo que la mayor cantidad de volumen que compone cualquier cóctel no sabe a nada.

Teniendo en mente los sabores clásicos que distingue nuestro paladar (dulce, salado, amargo, ácido y umami), ninguno de ellos es el «acuoso», como ninguno de ellos es el «alcohólico», y, sin embargo, nuestro paladar sabe identificar algo como «aguado» cuando el agua predomina sobre el resto de los sabores.

De modo que el primer elemento a considerar para dar volumen será el agua (bien en aportación neta o bien en dilución del hielo a lo largo del tiempo de consumo del cóctel).

No obstante, el agua como tal no nos interesará salvo que aporte en disolución algún sabor más. Los elementos de volumen del cóctel o podrán ser los siguientes:

INFUSIONES

Por tal entendemos la dilución en agua de elementos principalmente derivados de plantas y que sean hidrosolubles. Como tales tenemos los principios activos del café, té o cacao, y muchos otros derivados de la decocción de plantas.

Las infusiones las podemos obtener de dos maneras: en caliente y en frío. Las infusiones en caliente parten de diluir los principios activos de la planta o fruta de la que se trate en agua mínimo a 50° o por encima de 100°, dependiendo de que planta sea y qué pretendamos obtener de ella. Algunas sustancias (como la cafeína) necesitarán de cierta cantidad de calor para poder diluirse en agua y permanecer en ella. Estos principios activos hidrosolubles permanecerán estables en la infusión hasta que no empiecen otros efectos, como puede ser la fermentación

Así nació el proyecto Arbequina & Co. de Castillo de Canena, e inmediatamente nos pusimos en contacto para estudiar, analizar, discutir y experimentar junto a ellos las posibles técnicas y recetas idóneas para los «coctails».

La extensión de la gama Arbequina & World nos lleva a otros mundos y a registros con nuevas especias del mundo.

Arbequina & Co. y Arbequina & World son una combinación de aceite de oliva con aceites esenciales y especias, cuya densidad y sofisticación iba a permitir realizar cócteles con un volumen importante (como decíamos, mínimo 1 cl de aceite) hasta ahora no utilizado en coctelería.

Nos hacía falta un vehículo que integrase los dos componentes, el destilado y el aceite.

Encontramos que la mejor manera de hacerlo sería, de nuevo, con uno de los productos más mágicos de la madre naturaleza: la miel. ¡Nuestras amables abejas venían al rescate!

Sí, con las moléculas de la miel, de alguna mágica manera se combinaban las de agua y las de aceite en una nueva mezcla de microemulsión

estable y deliciosa. Luego, ayudados por la proteína de la clara de huevo y los cítricos, el «coc-tail» había nacido, ¡y funcionaba! Teníamos un trago sabroso, largo, sofisticado, con varias capas de sabor, con personalidad propia. Sublime. Practicamos con la técnica y qué variantes nos funcionarán mejor, y descubrimos que iba a ser básico realizar un dry shake inicial para luego acabarlo con el hard shake. No todo el mundo dispone de maquinaria sofisticada —rotovapor, ultrasonidos, inyección de nitrógeno o similar— ni de tiempo para hacer un *fatwash*. Tenía que ser sencillo y al alcance de todos los que quisiesen proponer un trago amable, innovador y complejo.

En cuanto a los cítricos, y recordando de nuevo las recetas de la abuela, esos gazpachos o vinagretas, era imprescindible utilizar vinagres en vez de pura lima. Elegimos unos vinagres de alta calidad de la zona de Jerez.

Se abría un nuevo mundo por explorar. Son bebidas de experimentar y descubrir, no para todos los públicos. Si quieres ampliar información, hay cientos de referencias en la todopoderosa red. Pero lo mejor es manos a la «shaker» y prueba y error.



CATA DE ACEITES

ACEITES PROVENIENTES DE ACEITUNAS

PICUAL

Aroma: Tomatera, ortiga, espiga verde, plátano verde, alcaucil, alcachofa, manzana. Limpio, fragante, aceituna verde, muy complejo
Sabor: Frutal a la entrada, tonos verdes con amargo y picante poco agresivos. Elegante y armónico

BIODINÁMICO

Aroma: Hoja verde, cardo, alcachofa, aguacate, manzana, plátano, almendra
Sabor: Entrada suave, amargo medio y picante progresivo, terminando en la punta de la lengua como la pimienta. Regusto a frutos secos

HUMO

Aroma: vainilla, tofe, humo suave
Sabor: Barbacoa, manzana asada, almendra, toque caramelizado

HARISSA

Aromas tostados y pungentes de la cayena, seguido de especias, ajo, alcaravea, cilantro, zumo de aceituna.

PLANCTON

Algas verdes, yodo, crustáceos, mar, pero fresco y elegante al combinar con el aceite, amargo suave, sensación en boca dulce con el salado del mar.

ACEITES PROVENIENTES DE SEMILLAS

ACEITE DE CALABAZA

Lo descubrí en Eslovenia y me quedé enamorado, ¡qué densidad, qué potencia, qué color! Te invito a investigar una mezcla con más de unas gotas.



ACEITE DE COMINO NEGRO

Esta vez fue Turquía la que me sorprendió. Los egipcios lo utilizaban desde la antigüedad. Potente y largo sabor.

ACEITE DE SÉSAMO

Aquí son los japoneses los expertos en su uso en salsas para pescados crudos y arroces. También es muy interesante.

OTROS ACEITES

ACEITE DE TRUFA

No lo recomiendo, es demasiado potente para la sutileza que buscamos, y además, la mayoría son sintéticos, no es trufa real. Pero a algunos les gusta.

ACEITE DE COCO

Se utiliza mucho en las mezclas tipo smoothies y tendencias eco-bío-paleo. Personalmente, no es mi preferido.

LÁGRIMAS DE TURA

NOMBRE DEL BARTENDER

Tupac Kirby y Carlos Morante

VASO

Copa Cóctel o Coupette

MÉTODO

Dry y hard shake, colado fino

DECORACIÓN

Granos de pimienta rosa deshidratada

INGREDIENTES

- 3 cl de tequila Rocado
- 2 cl de mezcal Los Danzantes blanco
- 6 cl de sirope de maíz dulce casero
- 1 cl de aceite Humo Castillo de Canena
- 1 cl de zumo de lima
- 2 cl de clara de huevo
- 1 cl de sirope de agave
- Hielo

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en la coctelera y realizamos un agitado seco (sin hielo). Añadimos 4 hielos a la mezcla y agitamos durante 20 segundos, servimos en copa fría sin hielo. Decoramos con pimienta rosa deshidratada.

ELABORACIÓN CASERA

Sirope de maíz

INGREDIENTES

- 2 mazorcas de maíz fresco
- 1 cl aceite Humo castillo de Canena
- 30 cl agua
- 30 g azúcar
- 1 spoon sal gusano picante

PREPARACIÓN

Usamos 100 g de maíz fresco dulce en mazorca, limpiamos y desgranamos, tostamos en sartén con 1 cl de aceite de humo. Una vez dorados los granos, retiramos del fuego y molemos muy fino, mezclamos con 30 cl de agua hirviendo y 30 g de azúcar blanca y una pizca de sal de gusano, mezclamos y colamos con superbag dos veces, dejamos enfriar y reposar 1 hora.

INSPIRACIÓN

¡Nuestro preferido! El sirope de maíz con el aceite ahumado aporta nuevas sensaciones en boca. Está pensado alrededor de estos dos elementos, que con el agave y sus destilados terminan de redondear la experiencia.



Nunca la coctelería ha gozado de tanta creatividad. Las técnicas y productos disponibles multiplican las posibilidades de mezcla y nos brindan la oportunidad de ofrecer bebidas completamente nuevas y personalizables para nuestros clientes y lectores *bon vivants*.

Este nuevo libro completa su obra anterior, *Cóctel. El secreto está en la mezcla*, concentrando información sobre cada categoría de destilados, profundizando en la materia prima y la elaboración.

Ofrece una historia revisada de las realidades de nuestros destilados favoritos, muchas notas de profundas catas y la presentación de recetas de cócteles emblemáticos. Aprenderemos las últimas tendencias, maravillosas mezclas con aceite, cócteles clásicos, con diferentes destilados, con café, con vinos de Jerez o sin alcohol, vermouths y licores, elaboraciones caseras, con vegetales y frutas, y mucho más.

Viajamos por el mundo acompañados de todo el equipo de The Cocktail Room y muchos amigos para ofrecer un libro inspirador y revelador para profesionales y amantes de la coctelería.

El secreto está en la mezcla, y este equipo viene cargado de sabiduría y pasión.



OBERON

www.oberonlibros.com

ISBN 978-84-415-4492-5

