

El mundo de los CÓCTELES

Indice

- 3 Introducción
- 4 La coctelería a través del tiempo
- 7 ¿Qué es un cóctel?
- 8 Diversidad de tragos
- 10 Tragos clásicos
- 12 Margarita
- 13 Alexander
- 14 Orígenes del Daiquiri
- 15 Daiquiri
- 16 Cóctel Champagne - Sofía Loren
- 17 Negroni
- 18 El Manhattan perfecto
- 19 Clarito: creación de un argentino - Martini
- 20 El camino del cóctel: tips



EL MUNDO DE LOS CÓCTELES

Autor y Coordinador:
Víctor Osvaldo Alvarez

Tragos preparados por:
Diego San Pedro - Bartenders Buenos Aires
www.bartendersba.com.ar

Fotografía:
Luján Faustín - Blue Design

Bibliografía:
IBA (International Bartender Association)
Manual del Bar de AMBA (Asociación de Barmen de Argentina)

El contenido de esta publicación se presenta como un servicio a la profesión médica, reflejando las opiniones, conclusiones o hallazgos propios de los autores incluidos en la publicación. Dichas opiniones, conclusiones o hallazgos no son necesariamente los de Laboratorios Gador, ni los de ninguna de sus afiliadas, por lo que Laboratorios Gador no asume ninguna responsabilidad de la inclusión de las mismas en dicha publicación.

© 2009 RTM S.A. - Catamarca 1902 - Martínez - Buenos Aires - Argentina

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

Introducción

Estimado Dr. / Dra:

Margarita, Alexander, Sofía Loren, Negroni... ¿Qué es esta nómina?

Tragos. Algo cuyo origen es leyenda, como ocurre con muchas cosas de nuestra cultura gastronómica.

Los cócteles constituyen un fuerte atractivo en la actualidad; en ocasiones, forman parte del vínculo de las personas y hasta sirven para relajar el clima de cruciales reuniones de negocios.

Gador tiene el placer de acercar al Cuerpo Médico esta serie de fascículos dedicada a los cócteles. Cada origen, sus esencias y creencias, las presentaciones, los sabores y los colores, todo constituye un motivo de deleite para el paladar y el espíritu.

Es nuestra intención que esta entrega sea de su agrado y hasta le resulte de utilidad para agasajar a sus amigos y familiares.

Cordialmente

Gador SA.



LA COCTELERÍA a través del tiempo

A falta de certezas, bienvenidas las leyendas.

El origen de la coctelería está perdido en el tiempo y en infinitos bares y tabernas de innumerables puertos del mundo. Como tantas otras cosas, de ese escenario algo tenebroso y no demasiado refinado, se fue difundiendo hasta llegar a los bares y restaurantes más glamorosos de las ciudades más importantes de todo el mundo.

Su mayor difusión, hasta convertirse en bebida de moda, fue en los Estados Unidos de Norteamérica, donde inclusive en la época de "la ley seca" siguió sobreviviendo en la clandestinidad. Levantada la prohibición, la presencia del *cocktail* se afirmó con extraordinario éxito, especialmente en las barras de los grandes hoteles internacionales.

En cuanto a las leyendas, una de ellas afirma que nació en una taberna de California, donde además se realizaban competencias de gallos de riña. El gallo campeón de ese pueblo fue desafiado por otro gallo de una comarca vecina y el día de la competencia se reunió todo el pueblo, para presenciar ese trascenden-



tal espectáculo. Finalmente, el gallo del tabernero triunfó sobre el visitante, pero la pelea lo había dejado desplumado casi por completo: sólo conservaba intactas las plumas de su cola.

Para festejar el triunfo, dicen que el tabernero invitó a los presentes a celebrar con un trago que elaboró mezclando varias bebidas que tenía en su cantina. Con ese misterioso elixir, brindaron en homenaje a la cola del gallo. Y descubrieron que nunca antes habían probado un trago tan atractivo.

A partir de ese momento, ese nuevo sabor terminaría llamándose “cocktail”, o sea cola de gallo.

Pero la leyenda continúa, o más bien cambia de escenario: ubica el origen del *cocktail* en el puerto mexicano de Campeche, bañado por las aguas del Golfo de México en la península de Yucatán.

Los tripulantes de los barcos ingleses que transportaban maderas de alta calidad de la zona, bajaban a puerto a disfrutar de las bebidas locales, especialmente rum y aguardientes que el tabernero pacientemente mezclaba en un amplio frasco de vidrio, revolviendo con una cuchara. En alusión al pirata inglés Francis Drake, los habitantes locales llamaron “dracs” a esos tragos que tanto atraían a los marineros ingleses. A su vez, éstos, viendo que el tabernero revolvió las bebidas con unos finos palillos de raíz, le preguntaron qué era. “Cola de gallo”, respondió el barman, que traducido al inglés era precisamente



cocktail, nombre que inmediatamente reemplazó al de “dracs”.

Rápidamente, los marinos ingleses popularizaron la creación del *cocktail* por los puertos y tabernas de todo el mundo, de donde fueron surgiendo las fórmulas en base a las costumbres y bebidas de cada lugar.

Ficción o realidad, historia o fantasía, lo cierto es que el cóctel, como ahora decimos en español, se desarrolló vertiginosamente a través del tiempo, mejorando notablemente su calidad, en la medida en que nuevas técnicas y conocimientos se fueron incorporando a la fabricación de bebidas alcohólicas, finamente destiladas y maceradas, en muchos casos con fórmulas antiquísimas y secretas.



¿Qué es un cóctel?

Si usted le pregunta a un barman qué es un cóctel, sin dudarlo le responderá que es la creación de un nuevo sabor. Es claro que ese sabor tiene que ser agradable, atractivo, equilibrado. Y su preparación requiere de conocimientos, práctica y un equipo adecuado. Básicamente, el cóctel es un trago aperitivo, ya que está pensado para disfrutar antes del almuerzo o la cena, sin perturbar el apetito, sino precisamente estimularlo.

Su calidad no sólo dependerá de la correcta proporción de las bebidas que lo integran, sino fundamentalmente de la calidad de cada una de esas bebidas. Si usted es un barman aficionado, que disfruta agasajando a sus amigos preparando tragos, trate de utilizar siempre bebidas de calidad. Licores, whisky, vodka, gin, vermouth, jugos de frutas de baja calidad, atentan no sólo contra el éxito de sus preparaciones, sino también de la salud de sus invitados.



Diversidad de tragos

Básicamente podemos dividir los tragos en Cortos y Largos. En general los tragos cortos son aperitivos y los largos refrescantes.

Los Tragos Cortos son la esencia de la coctelería clásica y en general son tragos aperitivos, es decir indicados para tomar antes de las comidas, ya que prepara todos los sentidos para disfrutar mejor de los sabores. Son tragos livianos, refrescantes y en algunos casos algo amargos (bitter) incitando las papilas gustativas. Se sirven en copas de 70 a 90 gramos.

Dentro de esta categoría hay tragos considerados "fuertes", ya que por los ingredientes que los componen llegan a una densidad de 40 grados. Otra variante muy difundida son los "bitter", tragos algo amargos que contienen pequeñas dosis de bitter Angostura o bien una cantidad importante de Campari.

En cuanto a los Tragos Largos, son refrescantes, ideales para el verano, menos alcohólicos que los cortos y suelen ser muy atractivos por la decoración que el barman emplea al presentarlos. Generalmente están integrados por jugos de frutas, cremas, una base de alcohol, suelen llevar champagne o licores muy aromáticos, trozos de frutas, abundante hielo y una decoración muy tropical y atractiva, servidos en vasos lisos, altos, de 120 a 350 gramos.





Tragos clásicos

Se consideran clásicos aquellos tragos que muchos años después de haber sido creados, siguen vigentes en las más famosas barras de todo el mundo.

Un cóctel clásico, por lo tanto, es aquel que con apenas sutiles diferencias, se puede disfrutar tanto en el Hotel de París de Mónaco, como en el Hotel Savoy de Londres, el Café de la Paix en París, o en la barra del Claridge en Buenos

Aires. Se trata de combinaciones que han dado la vuelta al mundo y que por su equilibrio de sabor, aromas y colores, supieron resistir los cambios de la moda, las nuevas creaciones y el paso de nuevas generaciones de consumidores.

En muchos casos son fórmulas simples, de pocos ingredientes y muy sencillas de preparar. Revisemos nuestra provisión de bebidas y disfrutemos.



Tragos clásicos ▶



MARGARITA

*Preparado en coctelera
Servido en copa Margarita*

50 % de Tequila
30 % de Cointreau
20 % de Jugo de limas

Mojar el borde de la copa con jugo de limón y colocarla boca abajo, para impregnarla con sal fina, de modo que quede escarchada. Decorar con una rodaja de limón.

Con respecto al origen del nombre de este difundido trago, también hay más de una versión. La más aceptada de ellas, dice que la fórmula debe su nombre a la esposa de un hacendado mejicano, a quien le agradaba el tequila en todas sus combinaciones. En atención a ello, su esposo pidió que realizaran una nueva y exclusiva combinación, a la cual le puso el nombre de su mujer: Margarita.



En el libro *El Arte de la Exquisitez y el Buen Beber*, el Campeón Mundial de Coctelería Raúl Echenique (argentino), comenta que la más antigua referencia escrita de los cócteles que se tiene noticia, es la aparecida en el diario norteamericano *The Balance*, el día 13 de mayo de 1806, y lo define así: "Cocktail es un licor estimulante compuesto de bebidas espirituosas de diversas clases, azúcar, agua y amargantes".

ALEXANDER

Batido

Servido en copa de Cocktail

30 % de London Dry Gin

30 % de Licor Crema de Cacao

40 % de Crema de leche

Espolvorear canela o nuez moscada

Orígenes del Daiquirí

Una de las tantas versiones acerca de su origen, afirma que a principios del siglo XX, el capitán del Ejército Libertador cubano, ingeniero Pagliuchi, fue de visita a una mina de hierro llamada Daiquirí, cerca de Santiago de Cuba, para entrevistarse con el ingeniero americano Jennings S. Cox, y después de la jornada de trabajo, Pagliuchi sugirió tomar algo. En la despensa del ingeniero Cox había solamente ron, limón y azúcar, que inmediatamente pusieron en un recipiente con hielo, lo batieron y se deleitaron al beberlo. Pagliuchi preguntó: "¿Cómo se llama este cóctel?". Cox respondió: "No tiene nombre, debe ser un Ron Sour." Entonces Pagliuchi dijo: "Ese no es nombre para este cóctel tan fino y exquisito; lo llamaremos Daiquirí."

El "Floridita", cuna del Daiquirí

(Según figura en la Carta de Tragos del Bar y Restaurante Floridita, de La Habana)

En 1914 un joven emigrante español, Constantino Ribailagua, empezó a trabajar en el bar "Piña de Plata" de La Habana.

Cuando llegó allí, ya era un importante bar y restaurante, pero en 1952, cuando Constantino murió, posiblemente fuese uno de los bares más famosos del mundo.

En 1918 había ahorrado el suficiente dinero para comprar el local. El momento no po-

dría haber sido mejor. En 1919, la era de la prohibición llegó a EE.UU. y de esta manera Cuba empezó a experimentar un flujo masivo de turistas americanos, que buscaban la diversión que no encontraban en su país de origen. El turismo estaba en su máximo esplendor. A la luz de estas circunstancias, Constantino siendo como siempre muy prudente, cambió el nombre de "Piña de Plata" por "La Pequeña Florida" o "Floridita". Un día en 1932, la reputación del *Floridita* fue asegurada por la llegada al bar del conocido escritor y premio Nobel de literatura, Ernest Hemingway. Constantino creó cuatro nuevas versiones del Daiquirí, según las instrucciones de Hemingway, llegando a una versión definitiva llamada "Daiquirí Floridita" o "Daiquirí Frappé".

Desde entonces, Hemingway se convirtió en un cliente habitual del lugar.

Durante esta época de esplendor, el *Floridita* fue visitado por numerosas personalidades del mundo de la política, el cine y la música. Desde ese momento en adelante el *Floridita* ubicado en el Casco Histórico de La Habana, se convirtió en una institución, verdadero patrimonio de La Habana Vieja. El Daiquirí que tomaba Hemingway en el *Floridita* estaba compuesto por azúcar blanca, jugo de limón, Ron blanco (Bacardí Carta blanca), hielo frappé y gotas de Marasquino, batidos en una coctelera.



DAIQUIRI

Batido

Servir en copa Cocktail

60 % de Ron Blanco

30 % de Jugo de limas

10 % de Jarabe de goma o azúcar



CÓCTEL CHAMPAGNE

En copa flauta de champagne, previamente enfriada. Colocar en el fondo de la copa un terrón de azúcar, con gotas de Bitter Angostura. Deslizar el champagne frío sobre la copa ligeramente inclinada hasta llenarla, y perfumar con zumo de corteza de limón, dejando ésta en su interior.



SOFIA LOREN

(Creación del barman español Perico Chicote)

Batido

Servir en copa de Cocktail

35 % de Vermouth Torino
35 % de Gin
10 % de Cointreau
10 % de Orange Bitter
10 % de Jugo de Mandarina



NEGRONI

Preparar directamente en vaso Old Fashion (Whisky) con hielo en su interior

30 % Dry Gin
30 % Vermouth Rosso
30 % Bitter Campari
1/2 rodaja de naranja
Completar con soda.

Este trago, nacido en 1926, toma el nombre del noble florentino Conde Camilo Negroni. Fosco Scarselli, por ese entonces prestigioso barman en Via Tornabuoni, en Florencia, fue el primero en prepararlo y servirlo en su local.

El Manhattan perfecto



MANHATTAN

Refrescado

Servir en copa Cocktail

70 % de Bourbon
 30 % de Vermouth Rosso
 1 golpe de Bitter Angostura
 1 cereza.

PERFECT MANHATTAN

40% de Bourbon
 30% de Vermouth Rosso
 30% de Vermouth Dry
 2 gotas de Bitter Angostura
 Twist de limón

La película "Una Eva y dos Adanes", transcurre en años de veda alcohólica en Norteamérica (1920 a 1933). Se ve a la mafia que regentea un bar clandestino y transporta bourbon ("whiskey") dentro de un ataúd en un coche fúnebre. En una escena paradigmática, Sugar Cane (Marilyn Monroe), quien viaja en un tren junto a las otras ladies miembros de la orquesta de señoritas, lleva atada a una de sus piernas

una petaca, que se le cae mientras toca y canta en el pasillo. Justamente, las petacas nacen en estos años en que era necesario llevar escondidas las bebidas alcohólicas a las fiestas privadas. En ese mismo tren, luego arman un party nocturno, donde Sugar ofrece su bourbon, mientras que una amiga pone el vermouth, y así deciden preparar Manhattans, utilizando una bolsa de agua caliente como coctelera.

El Clarito: creación de un argentino

Cuentan los memoriosos que el Clarito fue creado por el barman argentino Santiago Policastro "Pichín" (considerado uno de los padres de la coctelería argentina) como una alternativa al Dry Martini. La aceituna era un componente extraño al paladar argentino de aquel entonces y "Pichín" decidió reemplazarla con piel de limón. En respuesta a los que habían viajado y querían algo similar, inventó el Clarito, buscándole el sabor argentino al Dry Martini.

Originalmente se servía en una copa campanita, escarchada en azúcar; llevaba 20 % de Vermouth seco y 80 % de Gin, perfumado con jugo de limón. Con el tiempo, se dejó de lado el azúcar.

El Clarito, entre los años 60 a los 70, fue el cóctel emblemático de la coctelería argentina. "Pichín", bautizado como *el barman galante*, dejó impresos algunos de sus conocimientos en un libro titulado *Tragos Mágicos*.



CLARITO

Refreshado. Servir en copa Cocktail

80 % de Dry Gin
20 % de Vermouth Seco
Twist de limón

MARTINI

Refreshado. Servir en copa Cocktail

80% de London Dry Gin
20% de Martini Dry
Aceituna

El camino del cóctel - Tips

Directo o realizado en el vaso

Es cuando los ingredientes se van colocando directamente en el vaso que se va a ofrecer a nuestro invitado. Se coloca en su interior abundante hielo y luego los distintos ingredientes, a partir de los de mayor graduación alcohólica. En caso de llevar soda o gaseosas, deben ir al final.

Refrescar

Es para los tragos que preparamos en el vaso mezclador. En primer lugar debemos colocar en su interior abundante hielo, removiendo con una cuchara larga. Luego retiramos el agua y agregamos los ingredientes, removiendo nuevamente unos pocos segundos. Es conveniente también refrescar siempre los vasos, antes de colocar en ellos el trago preparado. Obviamente este consejo es para los tragos que no llevan hielo en el interior del vaso.

Batido

Los tragos que indican en su fórmula que deben ser batidos, se preparan en la coctelera, para poder integrar correctamente todos sus ingredientes. Colocar primeramente hielo dentro de la coctelera, luego los ingredientes y se agita con energía durante unos segundos. El trago

debe ser colado directamente al vaso o la copa previamente enfriados. Finalmente, decorar.

Infaltables

Las bebidas infaltables en la barra hogareña: vermouth rosso - vermouth seco - vermouth tipo americano - bitter - gin - vodka - cognac - ron- whisky. Con esta base se pueden realizar numerosos tragos. A partir de aquí, la lista es muy amplia y de acuerdo al gusto personal.

Twist

Tirita enrollada de cáscara de cítricos (generalmente limón o naranja).

Whiskey Bourbon

El nombre de este destilado de la familia del whisky, proviene del lugar de Estados Unidos donde se produce de forma originaria: Bourbon County (Kentucky). Está elaborado a base de maíz, trigo, centeno o cebada malteada.



Fundamental

Nunca prepare tragos anticipadamente. Siempre deben ser realizados en el mismo momento en que van a ser degustados.

La aceituna o la cereza se echan en el vaso antes de servir el cóctel.