



TEMARIO



Temario extraído de cursos y formaciones como *BarSmarts by Pernod Ricard*, y de cursos impartidos por el equipo de OTC Group.

ÍNDICE

1. *El Inicio de las Bebidas Espirituosas*
2. *Historia del cóctel*
3. *El kit del bartender*
4. *Gestión de servicio y recetas de cócteles*
5. *Bebidas espirituosas y licores*
6. *El azúcar*
7. *El café*
8. *Vinos de Jerez*



MODULO 1º. EL INICIO DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

Las bebidas espirituosas a través de las eras

El alcohol no es nuevo. Es más antiguo que la historia y, para muchos historiadores, la historia de la humanidad empezó cuando se produjo el primer alcohol en el Creciente fértil de Asia occidental, hoy conocido como Oriente Medio. Hace 7.000 años el Oriente Medio era fértil; se cultivaban granos –piedra angular de la agricultura– y, por extensión, de la civilización. Algunos de esos granos se molían y horneaban para hacer pan. Pero el pan se mohosea, aunque esté guardado en plástico sobre su nevera. Así es que los cultivadores destilaban los granos para hacer cerveza y, con ayuda del alcohol, lograban conservar el valor calórico y nutritivo del grano por más tiempo que el pan.

No existe registro que establezca con precisión cuándo sucedió esto, pero, hacia 4000 a.C., se consumía mucha cerveza en todo el Creciente. Miles de millas al este, los cultivadores de arroz, en China y Asia sudoriental, también estaban produciendo cerveza. El arroz (como podrán decir los cerveceros de Budweiser) produce una cerveza bastante buena.

Esto sucedía mucho antes de que se guardaran registros históricos. Muchos libros sobre las antiguas formas de alcohol insisten en que la elaboración de cerveza fue accidental. Algunos autores poco informados han escrito que los granos se almacenaban en ánforas de barro seco en las que se filtraba la humedad, haciendo que los granos germinaran y, como por arte de magia, se creaba el alcohol. Estas historias no les hacen justicia a nuestros ancestros, quienes, por pura necesidad y, de hecho, demostraron ser más inteligentes que la mayoría de nosotros en lo que respecta a la elaboración de cosas bebibles y comestibles a partir del mundo que les rodeaba. Para crear cerveza a base de granos mojados y agua, un cervecero (incluso hace 6.000 años) habría tenido que ser muy cuidadoso con la limpieza, hervir los granos y, quizá, incluso añadir a la mezcla algunos sabores (algunos cerveceros hoy día utilizan flores de lúpulo) o un poco de corteza de árbol, para prevenir que se echara a perder.

Y, no olvidemos que la elaboración de alcohol tenía como objeto el prevenir que algún alimento vital se dañara. El alcohol es preservativo. Inhibe la acción destructora del oxígeno sobre muchos aromas, sabores, nutrientes y vitaminas de los alimentos y medicamentos. La gente utiliza el alcohol de manera tópica porque elimina patógenos y bacterias. Es más, también lo hace internamente. La comida descompuesta puede matar; pero una dosis de alcohol puede eliminar los gérmenes presentes en el alimento dañado antes de que éste mate a quien lo ingiere.



Piense en los tiempos de la Biblia y podrá recordar el registrado hábito de mezclar agua con vino. Es cierto. La gente con frecuencia mezcla vino con agua. La posición central del vino en las tradiciones judeo-cristianas es incuestionable. Añadir agua al vino no era simplemente un recurso para diluir el efecto del vino, aunque así lo hiciera. Más bien, se trataba de que el agua era peligrosa porque tenía bacterias y patógenos y podía ser tanto buena como dañina. Pero los seres humanos requieren de agua para vivir y, hasta hace dos siglos, nadie sabía por qué cierta agua enfermaba a las personas y otra, no.

Hace 5.000 años, nuestros ancestros sabían que, si se añadía vino incluso a la más sospechosa de las aguas, la gente no se enfermaría a causa de ella. Intente hacerlo alguna vez. Suponga que se halla en un lugar agreste (esos lugares poblados de esas cosas llamadas árboles) y sólo dispone de aguas contaminadas. Mezcle partes iguales de esa agua dañina y vino (de un nivel de alcohol de por lo menos 12%), espere una media hora hasta que el agua se vuelva potable y segura. Miles de años atrás, la gente que vivía en aquellos espacios reducidos y concentrados de los recién conformados pueblos no disponía de agua fresca y limpia. Ahora ya sabe por qué la gente mezclaba vino con agua.

El vino y la cerveza eran indispensables para la supervivencia humana, especialmente para aquellas personas que residían en ciudades y pueblos nuevos que habrían de convertirse en lugares de leyes, reglas, gobernantes, escritores, músicos, artistas, líderes religiosos y, en últimas, historiadores. Aquellos antiguos historiadores escribieron sobre las bebidas alcohólicas y hoy podemos leer acerca de cervezas y vinos elaborados, no sólo en el Oriente Medio y China, sino también en África del norte (donde los egipcios inventaron pajillas para beber sus opacas y viscosas cervezas), en México y Latinoamérica (hogar del pulque, del que trataremos más adelante), en Turquía, en África occidental, en Italia, Grecia, Japón, India y, por supuesto, las Islas Británicas.

Hace casi 5.000 años, las islas Orcadas, de Escocia del norte, producían cerveza con fines religiosos. Las cervezas utilizadas en los rituales de aquellas gentes contenían plantas venenosas y hongos, entre otros ingredientes. Se garantizaban las visiones; incluso si el sacerdote que ingería la cerveza no regresaba de aquel particular periplo espiritual.

Los productores de cerveza y vino habían aprendido que muchas y diferentes plantas, semillas, flores, árboles, y hasta minerales, podían aumentar la estabilidad y longevidad de sus bebidas. Algunos de dichos aditivos se usaban para lograr experiencias religiosas, místicas e, incluso, mágicas. Pero, en definitiva, dichas cervezas y vinos se dañaban. Aún hoy hablamos en voz baja sobre algunas botellas de vino que duran veinte, treinta, y hasta cien años. Pero ese tipo de longevidad requiere de una bodega de vinos perfecta, llena de botellas de vidrio con corchos bien ajustados. Éstas son invenciones recientes.

Sin embargo, en la medida en que el nivel de alcohol aumenta, así también se prolonga la vida y la pureza. En un momento determinado, las civilizaciones tempranas descubrieron cómo destilar una bebida espirituosa a un alto grado de alcohol. Una bebida destilada es más robusta en grado de alcohol y más pura que cualquier vino o cerveza y, más importante



aún, dicha concentración de alcohol es inmune a la mayoría de los retos que impone la naturaleza, ya sean bacterias, patógenos, cambios climáticos estacionales o hasta el tiempo.

Pero, así como con el descubrimiento de la cerveza o el vino, no hay forma de saber con certeza sobre cuándo y dónde se realizó la primera destilación. A David Wondrich, historiador de mixología, autor de cocteles y “oráculo histórico de BAR”, le gusta afirmar que es bastante difícil acertar en la historia del alcohol, puesto que se está tratando de recolectar hechos a partir de gente con la que uno ha estado bebiendo. Puede suceder en cualquier lugar. No obstante, existen sugerentes pistas sobre los orígenes de la destilación.

Cómo destilar

¿Por qué destilar? La razón principal es porque se puede. De hecho, es sorprendentemente fácil convertir cerveza o vino en una bebida espirituosa más pura y fuerte. El método no es nada desconocido desde sus orígenes. Si usted a hervido alguna vez en su vida agua para hacer té o café, ya se ha iniciado en el proceso de destilación. Hervir es la acción de convertir agua en gas. El agua lo hace a 100° Centígrados.

La destilación es, por definición, la aplicación intencional de calor intenso para separar alcohol del agua, creando vapor de alcohol, el cual es luego enfriado a fin de convertir los vapores de nuevo en un líquido de grado de alcohol más alto, por medio de la condensación.

Esta es la clave: como el alcohol y el agua forman un vínculo estrecho (de otra manera se separarían a temperatura ambiente), si se aplica energía en forma de calor a una mezcla de alcohol y agua, dicho vínculo se rompe. El alcohol es más liviano que el agua y tiene un punto de ebullición más bajo. Así es que, si se tiene cerveza o vino, el grado de alcohol sería, probablemente, de 6% a 9%, si es cerveza, o de 10% a 12%, si es vino (recuerde que estamos hablando de hace milenios, cuando la elaboración de vino aún tenía mucho que recorrer). Pero, al elevar la cerveza o el vino a una temperatura de 78° C/, el alcohol, con su punto de ebullición más bajo, se liberará de las moléculas de agua a las cuales está atado y cambiará de estado, de líquido a vapor. Entretanto, el agua mantendrá su forma líquida.

Así es que, hasta ahora sólo se ha vaporizado el alcohol. Si usted puede ingeniar la forma de recoger este vapor antes de que se disipe en el aire y enfriarlo hasta condensarlo de nuevo en líquido, habrá tenido éxito en separar el alcohol del agua. Ahora puede desechar al agua y beber sólo el alcohol. Pero recuerde: CALOR-VAPOR-ENFRIAMIENTO- CONDENSACIÓN-LÍQUIDO.



Fermentación

Todas las bebidas espirituosas destiladas son hechas a partir de vino y cerveza, entonces debemos empezar por explicar un poco dichas bebidas. Estos dos productos fermentados son resultado de la acción de las levaduras, criaturas invisibles que (por decirlo de manera muy simplificada) roen los azúcares y expulsan alcohol, calor y dióxido de carbono (CO₂). En la producción de cerveza, nos aferramos a ese dióxido de carbono, razón por la cual la cerveza contiene burbujas. A menos que estemos haciendo vino espumoso, dejamos que el dióxido de carbono se disipe en la atmósfera cuando se fermenta el vino.

Como se dijo anteriormente, la elaboración de cerveza requería que las comunidades cultivaran grano y tuvieran suficiente y de sobra. Miles de años atrás, la gente descubrió que, si hacía una especie de sopa a base de agua y granos germinados, al hervirla para eliminar impurezas, las levaduras que nos rodean por todas partes, en el aire e incluso en nuestros cuerpos, se harían cargo del resto.

La elaboración del vino es aún más sencilla. En lugar de usar grano germinado para hacer una sopa, hervirla y luego esperar a que las levaduras aparezcan por cortesía del viento, en el caso del vino, las levaduras se hallan en las uvas mismas. Saben lo que viene y, en cuanto las uvas son aplastadas, dichas levaduras naturales empiezan a hacer su trabajo de convertir jugo de uva dulce en vino. Es un proceso tan natural que, en el siglo XIX, un granjero abstemio de Nueva Jersey, Thomas Bramwell Welch, duró años experimentando antes de descubrir cómo evitar que la uva se tornara en vino. Su compañía, Welch's, continúa haciendo lo mismo desde hace un siglo y medio.

Con toda probabilidad, la primera bebida alcohólica de la humanidad fue el vino. Cualquier cazador-cosechador que hubiese comido su porción de uvas, habría guardado las sobrantes en un recipiente con tapa para evitar que las moscas se posaran en ellas. Al aplastarse algunas uvas en el recipiente, su jugo empezaría a emanar, dando así inicio al proceso de fermentación. Este vinicultor de la antigüedad debe haberse sorprendido mucho al observar el leve temblor del recipiente y la agitación de la tapa al escaparse el dióxido de carbono. Desde nuestra perspectiva actual, sospechamos que el sentimiento, en esos tiempos, habría sido el de una expectante anticipación.

Tres, cuatro, cinco días más tarde, en el recipiente habría algo más, aparte del simple jugo de uva. De acuerdo, no sería un Château Lafitte, pero tendría alcohol y, miles de años atrás, esto sería un bienvenido respiro tras los rigores diarios de la época. Tal vez llegó a ser el perfecto acompañamiento para el bisonte crudo o las costillas de jabalí *au jus*.

Poco ha cambiado la elaboración de vino en la actualidad. El trabajo de su elaboración es casi el mismo, sólo que ahora los vinicultores agonizan por asuntos como: el origen de las uvas; cuándo recogerlas; a qué temperatura iniciar la fermentación; qué tipo de recipiente utilizar para su fermentación (¿acero inoxidable? ¿barriles de roble?); qué temperatura aplicar durante el



proceso de fermentación (recuerde que ésta genera calor, así es que la mayoría de los fermentadores tienen chaquetas de glicol para controlarlo); cuándo retirar la piel de la uva del vino o jugo; en qué tipo de recipiente se debe verter el vino para que repose y madure; dónde almacenar el contenedor (en una bodega fría y oscura o en el sol, como en el caso de los vinos fortificados); y cuándo embotellar y vender. El resto es, pues, por decirlo con gentileza, puro mercadeo.

Ahora bien, hace tiempo que la gente se ha percatado de que el vino y la cerveza contienen algo, alguna esencia especial, que hace que sean distintas al agua simple o al jugo de fruta; algo que sería posible extraer y concentrar. Aristóteles sugirió dicho proceso en 327 a.C,

pero no tenemos pruebas tangibles de que sus congéneres griegos lo hubieran implementado a ningún nivel significativo. Sin embargo, fue él quien asignó el nombre de “espíritu” al producto de la destilación. Pensó que el beber una cerveza destilada o un vino infundía “espíritus” en el cuerpo del bebedor.

Pero la buena noticia sobre estos espíritus es que abandonan el cuerpo. Aristóteles lo sabía. Es exactamente por eso que dijo que eran: visitantes temporales de la mente y el cuerpo del bebedor. El cuerpo humano es adepto a procesar alcohol. En efecto, el cuerpo parece haber sido creado para ello, en el estómago, en los intestinos y, desde luego, en el hígado. Los seres humanos han evolucionado, al parecer, en presencia del alcohol. Muy conveniente.

Destilación – Alambique

Todo licor –desde el vodka al whiskey irlandés al coñac, al tequila (¡que el cielo nos asista!), a los *schnapps* de cerveza de raíz– empieza su vida como algún tipo de vino o cerveza; en otras palabras, como una bebida fermentada. La destilación no puede crear alcohol; sólo lo concentra. En el proceso deja atrás una gran cantidad de agua (ya libre de bacterias) así como algunos otros nutrientes y sabores.

Durante gran parte de la historia, los alambiques que realizaban este tipo de concentración eran simples artefactos que consistían en algún tipo de recipiente a prueba de fuego (ej.: caldero) para contener el mosto fermentado [*wash*] (líquido alcohólico en destilación). Encima de dicho recipiente iba una tapa bien ajustada –destinada a capturar el vapor rico en alcohol que se eleva del *wash* cuando es calentado–, lo cual permite que se enfríe lo suficiente hasta condensarse de nuevo en estado líquido. Este líquido es drenado hacia una cuba aparte [*holding vat*].

Pote, caldero o alambique, a decir verdad, son bastante similares. Las tapas de condensación, no obstante, son otro asunto. Históricamente, sus formas varían, dependiendo de dónde y cuándo se originaron. Existen tres diferentes tipos básicos de alambiques: el indio, el medio-oriental y el chino. La relación histórica que existe entre ellos es borrosa y la cuestión sobre cuál surgió primero y cómo se influenciaron mutuamente (de ser el caso) aún carece de respuestas definitivas.



Dicho esto, si se le cree a la evidencia arqueológica, descubierta durante la década de 1960 en un lugar del subcontinente indio, ahora Pakistán, es altamente probable que el estilo indio sea el más antiguo, remontándose a entre 500 a.C. y 300 a.C. También conocido como “cabeza de elefante”, tiene forma de un gran bulbo de cerámica, con una abertura en la base que encaja sobre la boca del caldero y un tubo descendiente que sale por un costado (de ahí su nombre). El vapor asciende hacia la cabeza bulbosa, donde ocurre el enfriamiento, pasa a través del tubo hacia otro recipiente, éste muy probablemente enfriado por medio de agua corriente, y se condensa de nuevo en líquido. Los arqueólogos descubrieron instalaciones con un gran número de estos artefactos, lo cual indica que la destilación a escala comercial se llevaba a cabo siglos antes de Cristo.

El estilo medio-oriental es similar al indio, a excepción de la cabeza, la cual es hecha lo suficientemente grande como para permanecer relativamente fría cuando el caldero se calienta, de manera que el vapor se condense en su superficie interior y gotee por los lados, donde es recogido por una canaleta interna y drenado a través de un tubo. Documentado por primera vez entre los griegos que habitaban Egipto, alrededor del siglo primero a.C., es posible que en la antigüedad tardía fuese utilizado para destilar vino, pero, si es así, fue un secreto bien guardado y la evidencia de esto es aún ambigua.

Los árabes, que lo adoptaron tras su conquista de Egipto en los años 600 a.C., practicaban la destilación, no para concentrar alcohol para el consumo, sin para la producción de medicamentos y perfumes. El hecho de que Mohammed y el Corán eran explícitamente claros en lo referente a la noción de que “el hombre justo no bebe vino” o cualquier otro tipo de alcohol, puede haber tenido algo que ver con esto.

Sin embargo, prominentes sabios, alquimistas y médicos musulmanes de la era de 900 a.C.- 1100 a.C., en particular Geber y Avicena, realizaron muchos experimentos con la tecnología de la destilación y con frecuencia escribieron sobre ella en sus libros y ensayos, algunos de los cuales existen hasta el día de hoy.

Finalmente, el estilo chino, el cual puede haber sido el último en surgir –data aparentemente del siglo quinto A.D.–, pero, en cuestión de casi un siglo, se utilizaba para elaborar bebidas espirituosas a partir de uvas y granos en cantidades comerciales. En su forma básica, la cabeza del alambique es simplemente un cuenco en forma de *wok* que sella la parte superior del caldero. Cuando está lleno de agua fría, el vapor ascendente se condensa en su superficie inferior, goteando en su parte más baja. En la versión más sencilla, esto es recogido en un recipiente que es colocado sobre un atril, dentro del caldero. En versiones más sofisticadas, se drena el recipiente por entre un tubo externo al alambique.

Es muy factible que la destilación en Europa no haya empezado sino hasta los años 1100 A.D., probablemente entre árabes que residían en España (los moros islámicos ocuparon España de 711 a.C. a 1492 AD) o en la comunidad cristiana de sabios, monjes y médicos establecidos en el puerto italiano de Salerno. No sabemos qué tipo de alambique utilizaban; probablemente el de Medio Oriente. En ese tiempo, Europa también tenía relaciones con China. Sabemos que, hacia



los años 1300, empleaban el alambique medio-oriental y una adaptación de éste que se aproximaba al estilo indio original.

Este último, que se extendió por toda Europa, es un artilingio hecho enteramente de cobre, en el que el caldero está cubierto por un capitel con “cuello de cisne”, un tubo de drenaje curvo conectado a una bobina de cobre (invención italiana), para condensar el vapor. Los europeos del norte destilaban cervezas a base de granos mientras que los europeos del sur destilaban vinos de uva y frutas.

Hacia 1500, los italianos practicaban la destilación para elaborar licores herbales (con fines medicinales) y brandis (con fines de ¡yujuuu!); los franceses, para hacer brandy de uva; los europeos del este, para hacer vodka; los alemanes, *schnapps*; los irlandeses y escoceses, whisk(e)y; y los alemanes y holandeses, *genever* saborizado con enebro. En efecto, con pocas o más alteraciones, este es el alambique, predominantemente de cobre, que se utiliza para elaborar coñac, *Scotch* puro de malta y una miríada de bebidas espirituosas.

Sin embargo, parte del mundo occidental adoptó el estilo del alambique chino: en los años 1500, marineros filipinos que trabajaban en los barcos españoles lo introdujeron a México, donde fue utilizado para destilar brandy de coco y mezcal. En ciertas partes de Oaxaca, los alambiques de estilo chino continúan en uso; son unos artefactos de barro y bambú que, con un simple e inoportuno tropiezo, podrían derrumbarse y volverse polvo.

Destilación – Alambique continuo

Alambiques o calderos de metal eran todo lo que se requería para lograr una destilación exitosa a lo largo de la mayor parte de la historia de la humanidad. Y, realmente, antes del siglo XVIII casi no se destilaban bebidas espirituosas; se tiene que disponer de grandes volúmenes de cerveza o vino sobrantes antes de entregárselos a un destilador. No es inusual que se empiece con treinta y cinco o cuarenta galones de cerveza y se termine con tan solo un galón de bebida espirituosa.

No fue sino hasta los siglos XVIII y XIX que se vino a organizar la mano de obra con fines de efectividad (para lograr más dinero, por supuesto). Los comerciantes que lideraban la Revolución Industrial se ocuparon de examinar todas y cada una de las actividades con la expectativa de aumentar la producción y generar más dólares para los propietarios. Y los alambiques, por su propia naturaleza, eran notoriamente ineficientes y laboriosos. Por ejemplo, si usted quiere crear alcohol casi puro –lo que hoy se entiende como “espíritu neutro”–, podría demorarse una semana de repetidas destilaciones en un alambique para obtener un grado de alcohol de 95%. Y cada destilación requiere que alguien ingrese en el caldero para limpiar los residuos quemados del fondo a fin de evitar que se dañe el alambique y contamine la bebida espirituosa de sabor a quemado.



Así es que algunas personas innovadoras decidieron que la destilación necesitaba estar al servicio de los dueños de la efectividad industrial. Quizá sorprenda que, incluso con respecto a este proceso –el cual se dio hace poco más de dos siglos–, los historiadores no estén acuerdo. De hecho, la cuestión sobre a quién se le debería dar crédito por la invención del “alambique continuo” –expresión que utilizamos para describir esta colección de alambiques cilíndricos con forma de cohete, herramienta predominante de los destiladores de hoy día–, aún genera acalorados debates.

¿Fue Robert Stein el escocés que se ingenió la idea de colocar varios alambiques uno sobre otro? En otras palabras, él diseñó un cilindro con muchos compartimentos en su interior. Cada compartimento era como un pequeño caldero, aunque con perforaciones en su parte superior y en el fondo; todos a excepción del de la base. Se llena éste con cerveza y se aplica calor de modo que el alcohol sople hacia el compartimento situado encima. Mientras parte de éste escapa hacia el compartimento superior, la mayor parte golpea la placa perforada y se devuelve en forma de líquido, deslizándose hacia abajo, al encuentro del vapor de alcohol que se halla de nuevo en ascenso. Así, una y otra vez, haciendo que el alcohol se destile continuamente. De ahí su nombre.

Algunas crónicas aseguran que Stein nunca terminó de construir el alambique que propuso. Finalmente unió fuerzas con un recaudador de impuestos, Aeneas Coffey, quien convirtió en realidad el proyecto: una versión denominada “alambique Coffey”. En efecto, como Stein, Coffey lo patentó –de hecho, “alambique de patente” [*patent still*] se convirtió en otro nombre para el alambique continuo.

Pero, como decimos, la historia de las bebidas alcohólicas puede ser tan borrosa como un vaso lleno de sedimentos. Más o menos por la misma época –la década de 1820–, un francés llamado Jean-Édouard Adam había creado su propio alambique, al cual también se le asignó el nombre de alambique de patente. En 1880, en Suecia, Lars Olsson Smith construyó un artefacto similar; con la madurez de sus dieciséis años, lo utilizaba para crear una bebida espirituosa a base de grano, llamada Absolut Brannt Vodka, o vodka completamente puro. La marca de Smith expresaba su meta: al destilar a un grado de alcohol mayor al anteriormente posible en alambiques, estaba creando una bebida espirituosa mucho más pura.

Todas estas variaciones funcionaban básicamente de la misma manera: el líquido alcohólico en destilación frío gotea desde la parte superior de la columna y, al gotear hacia abajo a través de una serie de placas perforadas, el vapor que sube desde la parte inferior de la columna desprende otros compuestos volátiles que, a su vez, se condensan al subir y entrar en contacto con el líquido alcohólico en destilación [*wash*] que desciende goteando. Las placas tienen bordes alzados alrededor de los hoyos que recogen el líquido goteante, el cual es entonces drenado a través de un tubo situado en un costado de la columna.

En general el alambique de columna permitía al destilador convertir cerveza en alcohol casi puro. Con las innovaciones de mediados del siglo XIX, el alambique de columna (también conocido como continuo, de patente o alambique Coffey) ya no requería que el destilador detuviera el proceso para limpiarlo una vez al día. Se podía mantener en uso siempre que



hubiese más mosto fermentado [*wash*] para bombear. Así, los destiladores podían destilar cantidades enormes de bebidas espirituosas en alambiques de columna, en comparación a los pequeños e individuales lotes obtenidos de otros alambiques.

Estas mejoras industriales tenían como objeto obtener una bebida espirituosa más pura, de grado de alcohol más alto y –aún más importante– más económica. Esto no quiere decir que la calidad de dichas bebidas hubiese mejorado. Como veremos, mayor pureza no es sinónimo de mayor calidad. De hecho, muchos destiladores tradicionales se horrorizaron al ver que estos alambiques se habían convertido, hacia finales del siglo XIX, en la herramienta preferida, aumentando para siempre el número de competidores. Pero esos disidentes y sus productos anticuados se vieron casi sofocados por la avalancha de productos más económicos y de mayor grado de alcohol que invadió el mercado.

En algunos países, los alambiques tradicionales perduraron entre los productores artesanales, algunos de los cuales eran apoyados por personas adineradas o por la nobleza (por ejemplo, en Rusia y Polonia) u otros que simplemente laboraban en regiones remotas o casi olvidadas (las Highlands y las islas escocesas o los alejados valles de Irlanda). El mito aún perdura hasta el día de hoy: se cree que la bebida espirituosa es superior porque ha sido destilada muchas veces en un alambique continuo y, por consiguiente, es más pura. El número de destilaciones poco tiene que ver con la calidad del producto. Es la calidad de dichas destilaciones lo que cuenta, independientemente del tipo de alambique utilizado.

¿Dónde se origina la calidad?

No es sorprendente que la calidad de las bebidas espirituosas provenga de la atención al detalle. ¿Tenía defectos el grano? ¿Era impecable el vino? ¿Fue la fermentación efectiva? ¿Se evitó que el producto resultante se impregnara de bichos microscópicos que le agregaran aromas extraños y desagradables? ¿Estaba el alambique limpio y adecuadamente conservado? ¿Era pura la levadura utilizada en la fermentación? ¿Estaba la fuente de agua descontaminada? (los alambiques utilizan una gran cantidad de agua).

Pero el factor más importante al determinar la calidad de una bebida espirituosa consiste en lo que los destiladores denominan “corte” [*cut*]. A modo de explicación: cuando el vino o la cerveza comienza a vaporizarse, los primeros vapores que ascienden no son necesariamente buenos, pues contienen alcohol metílico (¡Ay, mamá! Nada bueno) y aromas calientes y penetrantes (y hasta peores). Una vez que la temperatura ha subido a más del límite de 78° Centígrados/173° Fahrenheit, la destilación está en plena acción, y la mayor parte del vapor generado constituye el “corazón” del vino o de la cerveza, cargado de sus mejores aromas y sabores, o al menos los más representativos (aparte: podrá ver usted por qué la calidad de la cerveza o del vino influye mucho).

Finalmente, el alcohol comenzará a agotarse, dejando un número de compuestos orgánicos más pesados –incluida el agua, desde luego–, pero también una selección de aceites y otros



compuestos. Como resultado, este final de la destilación (de hecho, por muchos denominada “colas” [*tails*]) puede incluir aromas y sabores acres. Un destilador experimentado intervendrá en la calidad de su bebida espirituosa asegurándose de que el vino o la cerveza sea de buena calidad y esté en buen estado, controlando la temperatura de la destilación y, aun más importante, efectuando un diestro “corte” o una selección entre el destilado inicial o “cabezas” [*heads*] y las “colas” [*tails*], y conservando sólo las “flemas” o corazón (aunque con frecuencia las cabezas son destiladas de nuevo a fin de extraer los remanentes de alcohol que pudiesen hallarse en ellas).

Así es que el número de veces que un producto sea destilado implica... pues bien, veamos... ¿Cuál es la palabra? ¡Ah, sí!: mercadeo.

Pero los comercializadores no están completamente equivocados al hablar del número de destilaciones, aunque, recientemente, han exagerado un poco. Cada vez que un producto es destilado, bien sea en un alambique tradicional o en uno continuo, el/la destilador/a a cargo tiene la oportunidad de cortar cabezas y colas y de purificar la bebida espirituosa aún más. Que así lo haga tiene que ver con su integridad personal y su experiencia, pero, además, con los costos del producto que la destilería esté dispuesta a aceptar. Cada vez que se cortan cabezas y colas, se está desechando, o por lo menos, reciclando (generalmente, se vierte de nuevo en la cerveza) bebidas espirituosas fuertes que podrían haber sido vendidas por dinero contante y sonante.

Cada vez que se realiza un corte, se descartan sabores. Dichos sabores representan toda suerte de compuestos orgánicos e inorgánicos, de alcohol, lípidos y ácidos grasos, pero

tendemos a recogerlos todos juntos bajo el nombre de “congénere”. Como ya explicamos, algunos de dichos sabores (o congénere) son malos, aunque algunos sean interesantes y, otros, hasta deliciosos.

De manera que, en la medida en que un producto se destile a más alto grado de alcohol, más probabilidad existe de que la bebida espirituosa que sale del alambique contenga menos sabores y aromas. Por esta razón, el líquido que sale de un alambique continuo, a 190 grados de alcohol, o más, se denomina “espíritu neutro de grano”, si es a base de grano, y “espíritu neutro de uva”, si es a base de uva. Es neutro, o al menos, relativamente. Nosotros solo lo llamamos vodka.

Ya que estamos discutiendo la forma en que se logra la calidad, abordemos el muy discutido asunto de la forma del alambique. Algunos destiladores ponen una fe casi mística en el poder que tienen las pequeñas excentricidades de su forma sobre la bebida espirituosa que produce. En efecto, pueden llegar a ser prácticamente tan herméticos al respecto como suelen serlo los productores de ginebra sobre la receta botánica que utilizan.

Por más absurdo que parezca, la forma del alambique de caldero, o tradicional, sí tiene un efecto importante en la bebida espirituosa que produce, incluso con sus golpes, abolladuras y



hoyuelos. Cuando se ven obligados a cambiarlo (dado que el cobre es un metal maleable y, en efecto, se desgasta), los destiladores colocarán el alambique nuevo junto al antiguo y reproducirán toda pequeña imperfección posible, creyendo que, de no hacerlo, comprometerían la integridad de su bebida espirituosa. No están locos. La forma y constitución del alambique importa de veras, así como la temperatura del agua y hasta la proximidad del océano, además de un millón de pequeños factores medioambientales.

Bien sea que se utilice un alambique de caldero o uno continuo, usted podría estar intentando producir algo económico o algo excelente. El verdadero arte consiste en producir una bebida espirituosa que sea económica a la vez que deliciosa.

Envejecimientos

La noción más común sobre la maduración en barril es que el descubrimiento de que las bebidas espirituosas mejoraban al añejarse en barriles fue un evento fortuito. Pero, como con el descubrimiento de la producción de cerveza, le hacemos un flaco servicio a nuestros ancestros al ignorar su familiaridad con los barriles y sus efectos. Desde la época de los romanos, específicamente el siglo III a.C., los barriles han sido utilizados para transportar materiales como monedas, clavos, olivas o aceite de oliva, vino, frutas secas, carnes saladas y pescado; porque los barriles protegen su contenido, y hasta se puede confiar en que floten (al menos por un tiempo) si alguno de ellos llegase a caer de un muelle o de una barca.

Quizá lo más importante es que los barriles mejoraron con respecto a los recipientes que existían en ese entonces: ánforas de barro endurecido y, por consiguiente, quebradizo, debido a su consistencia y su capacidad de rodar. Un cilindro posado en un sitio fijo, un barril lleno de whiskey puede llegar a pesar más de 200 kilos (440 libras), sin embargo, una persona puede rodarlo con facilidad, inclusive cuesta arriba. Los romanos también notaron

que algunas bebidas (por favor, tome nota del término “algunas”) mejoraban dentro de esos barriles, ya fuesen vinos o cervezas.

Si no son más de 1000 años de tradición en la maduración de bebidas espirituosas en barril, podría ser más por la falta de bebidas espirituosas sobrantes disponibles que por cualquier otra intención. Durante mucho tiempo, dichas bebidas eran almacenadas en cualquier sitio donde se pudieran conservar. Como la virtud de un alto grado de alcohol es que es inmune a lo que la naturaleza y el tiempo le lancen, el recipiente de almacenamiento no era de mayor importancia. No fue sino hasta el advenimiento del comercio con el Nuevo Mundo que se dio un movimiento importante hacia el uso de barriles de roble para el almacenamiento de bebidas espirituosas a largo plazo.



Hasta los años 1600, la mayoría de las bebidas transportadas en barcos con destino a las Américas eran consumidas mucho antes de llegar a puerto. Eventualmente, algunas bebidas espirituosas viajarían en la dirección opuesta. Las potencias europeas pronto se dieron cuenta de que los grandes acopios de especias que buscaban al viajar hacia el oeste (recuerden, Colón pensó que viajaba al oeste hacia la India, por lo que llamó a los nativos indios) aún estaban miles de millas más allá a través del Pacífico. Buscaban cualquier tipo de riqueza que pudieran hallar.

Había innumerables alimentos nuevos y fascinantes, así como exóticos cautivos que exhibirían en la corte (¡Ah, sí!, y un poco de oro y plata también). Con el tiempo, a estos productos se les sumaría un polvo blanco interesante y estimulante: el azúcar. Cuando hay azúcar, hay melaza; cuando hay melaza, hay ron. Sin embargo, tiempo habría de pasar antes de que esa útil bebida cruzara el charco.

Pero, a finales de los años 1500 se estaba elaborando tanto ron en Brasil, por ejemplo, que el Rey de Portugal le impuso al ron importado un arancel altísimo. Este mismo tipo de remedio preventivo habría de aplicarse en otros países a las bebidas espirituosas locales (Napoleón, a las Islas del Caribe o, en México, al “Mezcal Conyac”, nombre dado por algunos comerciantes), pues el método colonial siempre había sido el de llevar materias primas de vuelta a casa, para luego convertirlas en algo más costoso que habría de venderse de nuevo a las colonias, de donde en principio provenían dichas materias primas.

La cuestión es que no había muchos barriles siendo utilizados con el fin de enviar bebidas espirituosas hacia Europa. Así es que, pese a la insistencia de los escoceses e irlandeses en afirmar que el whisk(e)y, tal como lo conocemos en la actualidad (un destilado a base de cerveza añejado en barril), es una invención de las Islas Británicas, las Américas podrían, con algo de exageración, reclamar el crédito para sí mismas.

Como los colonos europeos en las Américas se ocuparon con ahínco en crear puertos desde donde enviar productos a casa, fueron más lentos en incursionar hacia el interior. Pero cuando al fin lo hicieron, los barriles fueron los recipientes preferidos para todo cargamento. Dos de los comercios de mayor escala fueron entre las Islas del Caribe y los puertos de América del Norte y del Sur, y entre el interior americano y las que habrían de ser las comunidades costeras del Atlántico en Estados Unidos. Hasta cierto punto, las bebidas espirituosas que formaron parte de dicho comercio prevalecen entre las más famosas bebidas añejadas en barril: ron añejo del Caribe y whiskey bourbon.

Los barriles que se utilizaban en la producción de bebidas espirituosas eran con frecuencia los que sobraban del transporte de vinos y otras bebidas espirituosas procedentes de la

madre patria. Había muchos barriles y poca razón para no utilizarlos (tan solo el siglo pasado se requirió legalmente que el bourbon puro y los whiskeys de centeno se añejaran en barriles nuevos de roble blanco americano carbonizados). De hecho, la mayoría de los destiladores de la época estaba encantada de echarle mano a cualquier tipo de barril. Incluso hoy, con el surgimiento de industrias (tonelerías) especializadas en el suministro de barriles destinados sólo



para la producción de bebidas espirituosas, un gran número de destiladores prefieren utilizar barriles de bourbon usados sólo una vez, disponibles en cantidad ya que, por ley, a los productores de bourbon no se les permite reutilizarlos.

En términos generales, los barriles de roble tienen dos orígenes: Europa y América. Ambos continentes albergan diferentes especies de roble; y esa podría ser la menor de las diferencias. En cambio, es en el proceso de transformación del roble en barril que radica la mayor diferencia. En Europa, la tradición ha consistido en partir el roble de grano amplio por el grano, dejar secar las duelas partidas durante tres años y luego ensamblar las duelas amarrándolas con aros, mediante la aplicación de un poco de fuego, quizá algo de vapor (y un poco de poder animal), para curvar las duelas hasta lograr una forma cilíndrica. Estos métodos son ideales para vinos, blancos o tintos, y para brandis.

Los robles americanos son de grano más firme y por eso el tonelero puede aserrar las duelas contra el grano, según se necesite, sin que haya fugas del contenido. Por consiguiente, algunas personas piensan que los barriles de roble americano (especialmente cuando son usados para vino) presentan un olor similar al aserrín que se impregna en el vino, para bien (piensen en Zinfandel o Shiraz) o para mal (piensen en Chardonnay).

Puede que el rápido ritmo de la vida americana o su *know-how*, o saber-hacer, sea el culpable, pero la tradición con respecto al roble americano fue la de envejecer el roble a la intemperie y luego hornearlo, en lugar de esperar todos esos años de secado al aire libre. El secado de duelas tiene dos propósitos: reducir la humedad de los barriles hasta un 12% y extraer de la madera las características más fuertes de los taninos y las ligninas del roble. El secado al aire libre y la exposición a los elementos y a las estaciones logra los dos propósitos; no así el horneado.

Hoy, los productores de barriles americanos secan algunos de sus barriles al aire libre – especialmente los destinados a contener vino– durante periodos de tiempo más largos. Pero las diferencias persisten. Y la mayor diferencia entre la producción de barriles europea y la americana es que el interior de los barriles de whiskey americanos es severamente quemado (carbonizados, en realidad). Los barriles europeos y los barriles de vino en general no lo son; éstos son levemente tostados. Así es, tostados, simplemente como una tostada de pan. En efecto, al ir a comprar un barril de vino, tendrá usted que especificar los niveles de tostado – ligero, medio o alto–, más o menos como si fuera a ajustar el botón giratorio de su horno tostador de cocina.

Algunos piensan que los barriles de whiskey americanos eran tradicionalmente quemados a fin de esterilizarlos para su reutilización. Como prácticamente todos los artículos de consumo eran transportados en barril, el barril en el que se iba a verter el precioso whiskey podría haber contenido alquitrán o clavos. Era preferible quemar su interior y asegurarse de eliminar cualquier sabor.

Por otra parte, una revisión de revistas científicas de principios del siglo XIX –cuando la industria americana de whiskey estaba estableciendo sus prácticas– da cuenta de una amplia



discusión en torno a los beneficios de los barriles carbonizados para el almacenamiento de bebidas espirituosas y de agua, debido a la interacción producida entre el líquido y la capa purificante de carbono. Así es que, es muy posible que los destiladores americanos, siempre orientados hacia la tecnología, tan solo estuvieran guiándose por las prácticas industriales del momento. De hecho, la estereotípica tienda de abastos de la frontera americana siempre tenía un barril de agua para que cualquiera pudiera tomar una taza y bebiera agua pura. El interior de ese barril también era carbonizado. Actualmente, su vaso de bourbon contiene notas ahumadas, de hollín, y hasta de quemado, debido al barril en que fue añejado.

Así es que, el tipo de barril y la forma en que ha sido hecho son cruciales al determinar los sabores que aparecen en un whiskey. Pero la edad del barril es igualmente importante. Un barril totalmente nuevo, requerido por ley en la producción de bourbon, imparte una gran cantidad de sabor. Un barril previamente usado imparte menos sabores, ya que el impacto del sabor se desvanece con cada año que pasa, hasta que el barril se convierte en un recipiente casi neutro.

Es también de anotar que no todo barril es de roble. Los brasileiros utilizan maderas nativas en la elaboración de su cachaza; el castaño italiano es menos utilizado ahora que hace medio siglo, pero se puede encontrar aún en Italia y en Japón.

Si bien cerraremos esta unidad con un módulo detallado sobre las nociones básicas de la cata de bebidas espirituosas, aquí debemos anotar que uno de los temas menos comprendido sobre el añejamiento de las bebidas espirituosas es cómo el barril (especialmente cuando es nuevo) puede impartir sabores de humo, especias, caramelo, caramelo de mantequilla [*butterscotch*] y vainilla, entre una miríada de otros, después de un contacto prolongado. Con respecto al coñac, un barril nuevo de 400 litros puede absorber 12 litros de un nuevo espíritu cuando se bombea *eau-de-vie* del alambique al barril. El proceso de combinación de la madera con la bebida espirituosa traza la dirección en la que ha de evolucionar dicha bebida y no puede ser sobreestimado.

Pero, si la simple acción de verter la bebida espirituosa en el barril ya lo impregna de algo, el tiempo transcurrido en éste transmite algo de más. Un barril es un espacio poroso y, por consiguiente, permite la entrada de oxígeno, que, al entrar en contacto con el roble y los múltiples congéneres de la bebida espirituosa, añadirá o alterará sustancialmente el sabor y la textura de dicha bebida. Generalmente, mientras más tiempo se añeje la bebida espirituosa en el barril, más evidenciará notas de confitería como chocolate, almendra, nuez, ciruela, higo, dátil, uva pasa y otras de este tipo. Almacenar el barril en un ambiente tibio y húmedo puede acelerar este proceso. Un lugar más frío y templado, como Escocia e Irlanda, hace que el proceso de maduración sea más lento. Maestros destiladores escoceses rutinariamente aseguran que el 60% del sabor de un whisky proviene del barril de roble.

Finalmente, demasiada gente asume que mientras más edad tenga una bebida espirituosa y más tiempo haya sido añejada en un barril, mejor será. Ciertamente; aunque sea tan solo por la evaporación y la rareza, es muy probable que la bebida espirituosa más antigua sea la más costosa. Un barril, como se mencionó anteriormente, es un recipiente poroso y sus contenidos pueden evaporarse



hasta 15% en el transcurso de un año en climas tropicales, mientras que este porcentaje es habitualmente mucho menor (2%-5%) en climas templados. A los destiladores les gusta darle el nombre de “porción del ángel” [*angel's share*] a esta

evaporación, aunque pensaríamos que la pérdida de una bebida espirituosa valiosa podría traer a la mente ladrones menos celestiales.

Pero cualquier bebida espirituosa, bien sea vino, cerveza u otra, y bien sea que han sido añejadas o disfrutado más o menos directamente del alambique, deben ser juzgadas con base en su equilibrio y su exquisitez. Una bebida equilibrada (como veremos) es aquella que contiene numerosas notas aromáticas y de sabor, pero que permite que la mente, la nariz y la boca se regodeen en todas ellas, en lugar de darnos un mazazo en la cabeza con una sola nota demasiado potente.

Cuando una bebida espirituosa sale del alambique es muy probable que tenga varios aromas y sabores frutales, terrosos, vegetales, herbales, florales, e incluso especiados, dependiendo de sus materias primas. Dichos aromas y sabores deben formar parte del interés del bebedor. Un barril añade más especias, pero también sabores a nuez, caramelo, caramelo de mantequilla, entre otros. El tiempo en el barril debería hacer que la bebida se vuelva más suave. En una excelente bebida espirituosa todos estos elementos se entremezclan. Cualquier bebida espirituosa, desvinculado de cuán excelente sea, perderá finalmente dicho equilibrio si permanece demasiado tiempo en contacto con la madera; en efecto, todas sus notas frutales desaparecerían para ser remplazadas por los taninos del barril. En una bebida así, el aroma puede ser intrigante para muchos, pero el sabor será amargo, polvoso y astringente.

¿Cuánto tiempo es demasiado tiempo? Como se mencionó anteriormente, depende de la bebida espirituosa, del barril y de dónde se lleve a cabo el añejamiento. Algunos destiladores dirán que un año en un lugar caliente, como el Caribe, conduce a un envejecimiento rápido, mientras que, en las frías Escocia e Irlanda, tomará hasta tres años igualar ese año. De modo que no existe una fórmula, pero un axioma importante de recordar es el siguiente: la bebida espirituosa más añeja no es necesariamente la mejor.

Otros métodos de suavizar bebidas espirituosas

Si los barriles fueron utilizados inicialmente para transporte, sabemos que la gente pronto descubrió que podían suavizar e intensificar una bebida espirituosa, haciéndola más atractiva y para muchos más fácil de disfrutar que esa cosa ardiente que salía del alambique. Mientras muchos alambiques de hoy día son unos artefactos gigantes manejados por personal vestido con batas blancas de laboratorio, la gente común, como los granjeros y los comerciantes, que bien podrían haber sido destiladores ilegales, elaboraron la mayoría de las bebidas espirituosas históricas. No se espera que los lectores de este manual hayan probado alcohol destilado ilegal o



el verdadero *poteen* irlandés (también conocido como *poitin*, *potcheen*), pero sus instructores sí lo han hecho (sólo en un espíritu de investigación) y les podrán asegurar que el “perro blanco” [*white dog*], como lo llaman algunos, en general necesita un poco de amansamiento.

Los barriles fueron uno de los recursos. Pero en muchas otras instancias se usaba la filtración. Más aún, las marcas más antiguas de bebidas espirituosas (Kummel, Benedictine,

Chartreuse, entre otras) pueden haber pasado por barriles, pero confiaban más en saborizantes como la miel, para humedecer su calor. En el siguiente módulo hablaremos sobre la producción de licores, pero los endulzantes y saborizantes han sido utilizados desde tiempos inmemoriales para disminuir el tono ardiente del destilado. Después de todo, ¿qué es un coctel si no un vehículo delicioso y suave para el consumo de alcohol?

La filtración es un método más reciente para la suavización de la pócima ardiente, al menos en comparación a la saborización. Muchos productores lo han utilizado. Los rusos y los polacos elevaron la filtración a una forma de arte en la elaboración de bebidas espirituosas neutras. Hasta cierto punto, la definición de vodka es que es una bebida espirituosa de grano neutra, destilada para retirar cuantas impurezas –buenas y malas– fuere posible, para luego filtrar a fin de retirar cualquier remanente de las mismas. En la cata de vodka, notaremos que los sabores y los aromas persisten a pesar de todo. Los filtros aún en uso incluyen sacos de yute, tierra, papel prensado, vidrio, arena, cuarzo, plata, polvo de diamante y, sí, carbón (especialmente de abedul y arce). Cada uno tiene sus adherentes y algunos postulan que cada uno imparte su propio sabor residual.



MODULO 2. HISTORIA DEL CÓCTEL.

En 700 a.C, cuando se les sirvió a los asistentes al funeral del Rey Midas de Frigia (actual Turquía) una mezcla de vino, aguamiel fermentada y cerveza de cebada, la bebida en cuestión ya era añeja. Desde los albores de la historia la gente ha colocado un líquido junto a otro y se ha preguntado: “¿Qué sucede si mezclo esto con esto?”

Algunos de sus experimentos más antiguos se antojan extraños hoy día. En la *Ilíada* de Homero, por ejemplo, encontramos a los héroes épicos bebiendo vino Pramnian mezclado con queso de cabra rallado y harina de cebada. Lejos de nuestra idea de un coctel, aunque cosas más extrañas han sido catalogadas como tal (¿alguno desea “Mezclador de Cemento”?) Sin embargo, se puede decir, en general, que la mayor parte de las bebidas espirituosas antiguas era mucho más conservadora: un vino fuerte con agua, cerveza o aguamiel pura –“sal de la tierra”, cosas de ese estilo–.

La expansión de la destilación hacia finales de la Edad Media supuso un nuevo impulso para el arte de la mixología. Las bebidas espirituosas destiladas eran fuertes y ardientes y, como el largo periodo de añejamiento en roble era una cosa del futuro, bastante crudas. Se ensayaron varias formas de mitigar su ardor –saborizando con hierbas picantes y endulzando con abundancia, mezclando con vino, con cerveza, con agua y hasta filtrando.

El primer verdadero triunfo de este arte de domesticar las bebidas no surgió sino hasta comienzos del siglo XVII, en India. El ponche [*Punch*], que parece derivar de la palabra farsi e hindi, *panch*, y que significa “cinco”, es tradicionalmente hecho con cinco elementos: licor, azúcar de alguna clase, jugo de cítrico, té (u otra especia) y agua. No sabemos si se trataba de una bebida nativa de India o, como sugiere la evidencia, más probablemente una que los marineros y mercantes vinculados a la *English East India Company* [Compañía Inglesa de las Indias Orientales] mezclaron ellos mismos con ingredientes indios (ya en la década de 1570, el escritor isabelino, George Gascoyne había visto a su congéneres beber vino mezclado con azúcar, especias y jugo de limón; la sustitución del aguardiente local, diluido con H₂O, en lugar del indisponible vino habría sido lo natural).

En todo caso, hacia fines del siglo XVII, ofrecer un cuenco con ponche era una de las prácticas más populares de Inglaterra y las colonias. Generalmente se servía caliente, dado el clima inglés. Pero el ponche es versátil; cuando era necesario, el agua caliente era remplazada por hielo (cuando este otrora escasísimo producto podía conseguirse) o, al menos, agua fría. Ahora, el estudiante de mixología atento notará que, además de ser elaborado en el cuenco, y no por vasos, este ponche se parece a un coctel actual, como el Daiquiri, el Margarita o el Cosmopolitan. En efecto, en manos de James Ashley –quien tenía una famosa casa de ponche [*punch house*] en Ludgate Hill, Londres, de 1731 hasta su muerte en 1776–, era más parecido aún a dichas bebidas de lo que se puede imaginar, ya que lo vendía en porciones tan pequeñas como una sola taza. Ashley, dicho sea de paso, fue el primer mixólogo célebre del mundo.



Hacia las primeras décadas del siglo XIX, los mejores preparadores de ponche –a este punto, no sólo hombres ingleses sino también mujeres, y hombres y mujeres de Escocia,

Irlanda, París (una especie de caldo de cultivo para la innovación del ponche), Alemania y, por supuesto, las antiguas colonias británicas del otro lado del Atlántico– habían desarrollado una hueste de trucos con los cuales mejorar la sencilla bebida de la Compañía de la Indias Orientales: suplementando el azúcar con jarabes o licores saborizados; suavizando por medio de emulsionantes como la goma arábica, el helecho culantrillo, las claras de huevo o la leche (que generalmente se dejaba cuajar para luego cernir los grumos); remplazando el agua por té o vino, o incluso champaña; desplegando cuidadosamente calibradas combinaciones de bebidas espirituosas de base, y mucho más. De hecho, no sería una gran exageración decir que todos los bloques de construcción de la mixología, como la entendemos actualmente, fueron fundamentalmente colocados en los años 1800.

El ponche en la actualidad

David Wondrich, en su libro *Punch*, cita una canción del siglo XVIII:

*Podrás hablar del vigoroso Claret, cantarle alabanzas al Jerez
Hablar bellezas de los antiguos Hock, Mumm, Cidra y Perada
Pero tendrás que beber Ponche si quieres estar contento*

Ahora bien, no conozco personalmente el sabor del *Hock* [vino blanco del rin] o del *Mumm*, pero puedo decirles por experiencia que un cuenco de ponche es delicioso y da lugar a la alegría. La popularidad del ponche es cada vez mayor en todas partes. Las razones de esto son incontables. Una: una vez que se tengan todos los ingredientes juntos, son sencillos de mezclar. Dos: es un formato adaptable con el que los bartenders curiosos puede experimentar. Tres: tiene un sabor realmente excelente. Pero existe una razón convincente para que un bartender piense en incluir un ponche (o varios) en su bar.

Imagine este escenario: Es viernes y son las once de la noche. El bar se halla colmado de gente de pared a pared y usted está de trabajo hasta el tope. Por la puerta desfila un grupo de ocho personas. Se abren camino hacia el bar, leen la lista de bebidas y piden dos Manhattans (uno *up* y uno en las rocas), un Dirty Martini, un Gin Martini con un *twist*, un Margarita Sidecar y un par de Vodka Sodas. Pero a uno de los clientes no le gusta el Martini tan sucio, así es que, al terminar de hacer los otros tragos, ya está usted preparando ese de nuevo. Entonces, otra persona ya ha consumido rápidamente su Vodka Soda y desea otro cuando usted apenas está terminando de hacer aquel segundo Martini. Los recibos se apilan tras la barra y la gente empieza a agitar las manos en el aire y usted ya no tiene más *highballs* limpios y quiere hundirse en la tierra y reaparecer en un lugar lejos, muy lejos de ahí.

O bien: Es viernes y son las once de la noche. El bar rebosa de gente de pared a pared y usted está hasta el tope de trabajo. Entra un grupo de ocho clientes. Se acercan al bar, estudian la lista de bebidas y piden un cuenco de Spread Eagle Punch. Sale el cuenco, para adentro van el hielo y el



ponche que ya preparó antes de empezar su turno, y se retiran las ocho personas felices, que tomarán un tiempo en consumir el ponche, ahorrándole así a

usted tiempo, esfuerzo y problemas de vasos sin limpiar. El ponche es una bebida fantásticamente social que, por su naturaleza, acerca a la gente que está bebiendo, creando lazos de cordialidad durante su consumo. Se puede preparar al principio del turno y servir por porciones para dos personas o para tantas como el cuenco lo permita. A continuación, encontrará dos recetas clásicas extraídas del fascinante y útil libro, *Punch*, de David Wondrich. Ensaye una en su bar y vea si no termina por oír a algunas personas cantar la canción del ponche.

Ponche de Whiskey caliente (irlandés y escocés)

Pele un limón evitando en lo posible la parte blanca. En un cuenco, vasija o jarra, resistentes al calor, revuelva la corteza del limón en 2 oz. de azúcar. Ponga un cuarto y medio de galón de agua a hervir. Añada unas 8 oz. de agua hervida a la mezcla y revuelva bien. Esto debe calentar el recipiente y disolver el azúcar. Agregue el contenido de una botella de 750 ml de whiskey de Jameson, para el ponche irlandés, o de The Glenlivet, para el ponche escocés, y añada el agua restante, degustando en el proceso para asegurarse de que no se diluya. El ponche debe mantenerse caliente para su servicio; un fogón a fuego lento o un cuenco refractario sobre calor cumple este objetivo. Rendimiento: 9 tazas

Ponche de Brandy

Pele 4 limones evitando en lo posible la parte blanca. Revuelva las cortezas en una taza de azúcar finamente granulada, como el Florida Crystals. Después de que el aceite de limón haya sido absorbido por el azúcar (este proceso toma generalmente de media hora a una hora), revuelva de nuevo y retire las cáscaras. Añada 8 oz. de jugo de limón y revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Agregue un cuarto de galón de Martell VS y dos cuartos de galón de agua fría. Esparza un poco de avellana rallada por encima. Rendimiento: 9 tazas

El auge del coctel, 1800-1885

Cuatro décadas después de la Revolución de Independencia, aproximadamente, los estadounidenses se entregaron a una borrachera de proporciones espectaculares. Según un estimado, el consumo per cápita fue tres veces el actual. Libres de los continuos ires y venires entre Inglaterra y las otras colonias, comenzaron a beber de otra manera. Seguro, el ponche se seguía consumiendo, especialmente en las ciudades donde los ingredientes eran fáciles de conseguir. Pero estaba súbitamente rozando codos en los bares con una profusión de compuestos de nombres extraños que pocos caballeros ingleses reconocerían: *Anti-Fogmatics*, *Gum-Ticklers*, *Phlegm-Cutters*, *Egg Nogs*, *Flisps*, *Juleps*, *Toddies*, *Slings*... todos destinados a convertirse en los más poderosos de todos: los cocteles.

Los registros escritos sobre el coctel estadounidense comienzan con una nota humorística en la edición de abril 28 de 1803 de *The Farmer's Cabinet*, un periódico publicado en Amherst, Nueva



Hampshire, en el que aparece la siguiente declaración: “Bebí un vaso de coctel –excelente para la cabeza”. Tres años más tarde, una conocida cita en *The Balance and Columbian Repository*, de Hudson, Nueva York, nos proporciona la primera definición de dicho compuesto: “un licor estimulante, compuesto de una bebida espirituosa de

cualquier clase, azúcar, agua y amargos –se le llama comúnmente *sling* amargo” (el *sling* era una popular bebida estadounidense que no requería más que licor y agua, a veces con algo de azúcar). En otras palabras, tome un Old-Fashioned, retire el adorno y la fruta, deje derretir el hielo, y ¡ya está! (¿por qué cree que lo llaman Old-Fashioned [“viejo estilo”] a fin de cuentas?

No sabemos con seguridad dónde fue inventada esta bebida, pero es bastante significativo que, a principios del siglo XVIII, algo muy similar a ella fuese de común uso en Gran Bretaña como cura para la resaca (se publicitaba en los periódicos de Londres en 1710), y es más significativo aún que se mencionara de pasada una bebida llamada *cocktail* en un periódico de Londres en 1798, aunque sin descripción alguna sobre lo que era precisamente. Pero en su forma perfeccionada, el coctel fue más seguramente norteamericano y, con más probabilidad, un producto del área triangular entre la ciudad de Nueva York, Albany y Boston. Ahí es, por lo menos, de donde surgen las referencias más tempranas.

En cuanto al nombre *cocktail*, circulan al menos una media docena de teorías que intentan explicarlo, algunas completamente ridículas y ninguna con una firme evidencia documentada que la respalde. Las versiones que menos daño le hacen al sentido común son o bien que es algo con lo cual “levantar la cola” en las mañanas o que proviene del mundo de las carreras ecuestres (si le gustan las carreras de caballos, es probable que también le gusten las bebidas mezcladas). En aquellos tiempos, un caballo de raza cruzada era conocido como *cock-tail*; si toma un *Gin Sling* –un tipo de bebida– y vierte un poco de amargos en él –otro tipo de bebida (los amargos se bebían por sí solos en esa época)– ¿cómo lo llamaría? ... Exactamente.

En todo caso, el primer papel desempeñado por el coctel parece haber sido el medicinal. Era un trago mañanero que se bebía para calmar el estómago y tranquilizar los nervios después de una noche de francachela. Poco a poco, sus funciones terapéuticas se fueron transformando en puramente recreacionales y, al mismo tiempo, se incorporó el más importante de sus ingredientes: el hielo. La industria del hielo se perfeccionó en Norteamérica (se cortaban grandes bloques de hielo de los lagos durante el invierno y se almacenaban en búnkers aislados a lo largo del verano) y era más económico ahí que en el resto del mundo. En Londres, París y Roma era un artículo de lujo; en Boston, Nueva York y Filadelfia, un artículo básico. Hacia la década de 1850, en Norteamérica, era universalmente utilizado en bebidas mezcladas.

Desde luego, el coctel era tan solo una de las nuevas “sensaciones americanas” que revolucionaron el arte de la mixología en la primera mitad del siglo diecinueve. También surgió el *Mint Julep* o –para darle su verdadero nombre mixológico– *Mint Sling* (*julep* era un término medicinal para una medicina administrada en forma de jarabe; los estadounidenses se lo aplicaron humorísticamente al *Sling*, condimentado con menta y consumido con fines recreacionales). Bebida estrella de los 1810 y 1820, fue suplantada en los treinta por el *Sherry*



Cobbler (una bebida refrescante y ligera que se apoyaba en el uso de hielo en abundancia para lograr su efecto) y, en los cuarenta por el *Smash*, que no era más de un Julep corto, cargado de mucho hielo.

A lo largo de este periodo, el ponche mantuvo su popularidad, pero en su forma abreviada: en lugar del cuenco, los dueños de bares estadounidenses aprendieron a hacerlo por vasos.

En invierno, el Sling o Toddy caliente (ambos esencialmente indistinguibles) reinaban en el bar, particularmente en la forma de *Apple Toddy*, el cual se hacía mezclando manzana asada en un Toddy común y corriente.

Al mismo tiempo, bartenders estadounidenses, como el neoyorquino Orsamus Willard, del City Hotel; Shed Sterling, de Astor House, y Cato Alexander –junto con William Pitcher, de Tremont House en Boston; George Vennigerholtz, de Mansion House en Natchez, y un vasto número de otros cuyos nombres no fueron registrado en la historia– estaban sentando las bases de la forma en que los bartenders han desempeñado su trabajo desde entonces: desarrollando artículos de bar, ingeniándose técnicas, aprendiendo cómo manejar el hielo y haciendo todo de mejor manera, con más rapidez y con más espectacularidad que antes.

Esta nueva manera de hacer algo tan antiguo no pasó desapercibido en el mundo: a principios del siglo XIX, los Estados Unidos hospedó a enormes cantidades de viajeros europeos que buscaban tomarle la medida a la recién constituida nación. Muchos escribieron libros sobre sus experiencias y uno de los temas de rigor fue la forma americana de beber. Poco después, la curiosidad que estas bebidas inspiraban impulsó las primeras experimentaciones con bares norteamericanos en Europa. Los de París tomaron más tiempo en abrir, pero fueron más estables cuando así lo hicieron: el bar Cosmopolitan en la Rue Scribe, por ejemplo, abrió sus puertas en 1865 y perduró durante una década o más.

Hasta este punto, la única fuente que tenemos sobre aquellos mixólogos americanos (término inventado jocosamente en 1856 y que se extendió rápidamente ante la ausencia de una mejor manera de describir a un bartender de superior destreza al mezclar bebidas) es la de artículos de periódicos, novelas y crónicas de viajeros. No obstante, en 1862, la casa editorial Dick & Fitzgerald, de Nueva York, editó el primer libro enteramente dedicado a la información práctica sobre la mezcla de bebidas. El libro *The Bon Vivant's Companion*, de Jeremiah P. “Jerry” Thomas (1830-1885), marcó la madurez de la forma americana de mezclar bebidas. Aunque fue la primera guía estadounidense para bartenders, no fue el primer libro totalmente dedicado al arte de mezclar bebidas; ese honor se lo lleva el libro *Oxford Night Caps*, publicado en 1827 por un tal Richard Cook, en Oxford, Inglaterra, supuestamente para el uso de estudiantes universitarios en dicha ciudad.

Las 236 recetas que Thomas incluyó en su *The Bon Vivant's Companion* están divididas en numerosas clases que incluyen Ponches, Sours, *Fixes* (un *Sour* sofisticado), Julepes, *Toddies* y *Slings*. Esto fue una real innovación, el primer intento de establecer una genealogía de las bebidas mezcladas. Más innovación habría de encontrarse en la sección conformada por trece



bebidas y que lleva el título de “Cocteles y Crustas” (un “crusta” es simplemente “una mejora al coctel”, según palabras del Profesor).

En comparación con los setenta y nueve ponches diferentes, éste no es más un puñado de recetas, pero suficientes como para demostrar que el coctel estaba ya en proceso de mutación, lo cual les sucede a todas las tradiciones culinarias por estos lares. No fue tan solo la incorporación del hielo en la esencia misma de la bebida. No fue tan solo la sustitución del azúcar corriente por el nuevo y sofisticado jarabe de goma (un simple y espeso jarabe con adición de goma arábica para su suavización), o la adición de un poco de licor (sofisticado, importado) o la floritura de exprimir la cáscara de una rodaja de limón sobre la bebida. Excepto el hielo, estas cosas no cambian demasiado la naturaleza de la bebida: sigue siendo una bebida en la que el licor de base domina el sabor, con otros

elementos –amargos, licores, aceite de limón– que funcionan como acentos y agentes de mezcla y de suavización. Pero otros ingredientes más inusuales estaban buscando su sitio en la bebida.

Considere el “Coctel japonés” de Thomas (nombrado así probablemente para conmemorar la primera misión japonesa a los Estados Unidos, la cual llegó a las costas norteamericanas en 1860). En lugar de azúcar para endulzar su brandy y sus amargos, requiere de *orgeat* [“horchata”], un jarabe francés hecho con almendras y agua de flor de naranja. De repente, la bebida pierde su sabor a brandy –todos los ingredientes se funden, creando algo totalmente nuevo. Tampoco son sólo los ingredientes los que están cambiando.

En lugar de requerir que la bebida fuese vertida de vaso a vaso a fin de mezclar sus líquidos (como era la costumbre) y luego servida en uno de ellos, Thomas requiere que algunos de sus cocteles sean mezclados en un vaso y cernidos dentro de otro para que el hielo aún los enfríe, pero sin diluirlos más de lo necesario al mitigar la agudeza del licor. Y el progreso no se detiene ahí. Para añadir sofisticación, usted siempre podrá humedecer el “borde del vaso... con limón”. ¿Esto no es suficientemente sofisticado? Entonces, simplemente tome el borde humedecido y húngalo en azúcar en polvo –y, ya que está en esas, añada una cáscara de limón cortada en espiral y vierta una pizca de su jugo–. Acaba de hacer un Crusta. “Ahora, sonría”, dice el Profesor.

La segunda edición del libro del Profesor, en 1876, incluye un Apéndice con “todas las más recientes invenciones en bebidas, obtenidas de algunos de los más célebres catadores en honor a los gustos de un público apreciador de nuestros bares y salones de vino”. Entre dichas invenciones se incluyen los llamados *Daisies* –de brandy, whiskey, ginebra o ron–, las cuales borran la diferencia entre el coctel y el ponche, ya que consisten en un licor, jugo de limón, jarabe de goma y un “cordial de naranja” (i.e., licor), como un ponche y, sin embargo, son agitados con hielo y cernidos y vertidos en un vaso de coctel, como cualquier otro coctel, con un toque de soda para rematar y traerlos de la vuelta al terreno del ponche. Extraño, pero delicioso.

También existen fórmulas para cocteles de brandy, whiskey y ginebra “mejorados”, con la novedosa adición de un toque de absenta al licor usualmente utilizado, endulzante, amargos y un toque de licor. La segunda edición del libro de Thomas también marca el debut del *Fizz*, un



brebaje similar al *Daisy* (con más jarabe de goma y sin cordial), pero servido en un vaso más alto, con mucha más soda. El *Fizz*, particularmente cuando es hecho con ginebra, se convertiría en la bebida “del día siguiente”, preferida por los estadounidenses hasta que el *Bloody Mary* llegó a posesionarse de dicho título, casi ochenta años después.

Cuando apareció la tercera edición del libro de Thomas, en 1887, el Profesor ya había fallecido dos años antes y el coctel había experimentado aún más cambios, dando pie a una revolución creativa. En lugar de nombres simples y genéricos –“Coctel de Brandy”, “Coctel de Ginebra”, “Coctel de Whiskey”, etc.– estaba tomando formas extrañas, cuyos nombres no sugerían al cliente nada de lo que iba en ellos.

Ya existía el Coctel japonés en la edición de 1862 de Thomas; ahora, con él se encuentran el “Coctel Martínez”, el “Coctel Manhattan”, el *Morning Glory* [“Mañana gloriosa”], el “Saratoga” –ya se hace usted una idea–. Entre éstos sin duda reconocerá al Manhattan. El *Morning Glory* y el Saratoga han desaparecido del panorama. Lo cual deja el “Martínez” o –como pronto llegó a ser conocido– el Martini.

Un tema recurrente en la historia de la mixología es la dificultad de identificar los orígenes exactos de los cocteles, y estos dos –las bebidas más famosas del Panteón de los cocteles– no son una excepción. Es claro que ambos cocteles se hicieron populares alrededor de 1880, pero más allá de esto, no se puede determinar nada sin adentrarse, en efecto, en terreno precario.

Cualesquiera que fueren los detalles de sus orígenes, el Manhattan y el Martini parecen haberse desvanecido durante unos años antes de resurgir hacia la popularidad y el conocimiento general, a mediados de la década de 1880, cuando se encuentra, por ejemplo, un “solitario, inconforme e inestable espécimen” del soltero neoyorkino entrar en un ostentoso restaurante de Broadway en horas de desayuno y, dirigiéndose al camarero con irritación: “Quédese quieto, ¿quiere? Hace que la cabeza de vueltas. Lo que quiero es un coctel Manhattan con absenta, helado [ej., con hielo raspado en el vaso]”. El coctel puede haber hecho un largo recorrido desde 1803 –o incluso desde 1710–, pero aún era, para algunas personas en todo caso, un remedio contra la resaca.

El Martini

Muchas historias han circulado acerca de la creación del Martini. Algunos dicen que Jerry Thomas lo inventó, mientras trabajaba tras la barra en el Hotel Occidental de San Francisco, para un viajero que iba de camino hacia el pueblo de Martínez. O que Julio Richelieu, de Martínez, lo inventó para un viajero que estaba de paso hacia San Francisco. O, quizá, Martini di Arma di Taggia lo inventó en 1911 para John D. Rockefeller en el Hotel Knickerbocker de Nueva York. Estas son las versiones más populares, pero la lista es interminable. Desafortunadamente, nunca se ha hallado documento de



soporte alguno para las dos primeras, y la última es absolutamente falsa: en 1911, el Martínez/Martini ya venía circulando de forma impresa desde hacía treinta años.

La primera mención impresa de una mezcla de ginebra y vermut apareció, hasta donde se sabe, en un artículo de periódico de 1883, en el que hay una cierta confusión entre éste y su primo hermano, el Manhattan (de hecho, la mezcla de ginebra y vermut es identificada como Manhattan). Esto no es tan absurdo como puede parecer. Este es el pequeño y sucio secreto del Martini: pese a su reputación de seco, pese a todos los recuentos sobre rociar con atomizador el vaso con vermut seco, en su infancia, el Martini se hacía con vermut dulce. No era transparente, ¡era rojo! ¡¿Eh?! El Dry Martini, con vermut francés blanco, en lugar de aquella cosa roja italiana, no empezó a surgir sino hasta alrededor de 1895, e incluso entonces era habitualmente preparado con ginebra Old Tom, levemente endulzada, en lugar de la London Dry, y mezclado con vermut en partes iguales y un toque de amargos de naranja.

El Manhattan

En cuanto al Manhattan... El mito de su creación ha sido tantas veces repetido que es casi incambiable: fue inventado para un banquete auspiciado en 1874, por Jennie Jerome, en el Manhattan Club de Nueva York para celebrar la elección de Samuel J. Tilden como gobernador. Es cierto, Tilden fue elegido Gobernador de Nueva York el 3 de noviembre de 1874. Pero Jennie Jerome dio a luz a su primer hijo, Winston Churchill, el 30 de

noviembre de ese mismo año. Eso fue en Inglaterra; ella no había estado ni por asomo en Nueva York en muchos años. Y, además, a Tilden le gustaba su whiskey –rye– puro.

Sin embargo, podría haber una pizca de verdad en la historia. No en lo referente a Jerome, claro – esa versión probablemente surgió debido a que el Manhattan Club estaba ubicado, por un tiempo a inicios del siglo veinte, en la antigua mansión de los Jerome, en Madison Square. Pero el Manhattan Club en efecto auspició una cena para Tilden el 29 de diciembre de 1874. Y su historia social de hecho aduce que el coctel fue inventado en sus premisas, donde siempre lo hacían con una mitad de vermut y otra mitad de whiskey, con un toque de amargos de naranja (un artículo de periódico de 1873 anota que el Manhattan Club ofrecía un nuevo coctel de la casa; desafortunadamente, no provee descripción alguna). Otras versiones de esos tiempos ciertamente no tenían problema en asignarle la bebida al club.

El Profesor

“¿Americano? ¡Cielos, sí! Y marinero, también. Nací en Watertown [Nueva York]... y navegué alrededor de todo el mundo ante el mástil. Desembarqué en San Francisco en 1849 y corrí hacia las montañas tras el oro...”. Mientras el hombre del New York Sun escuchaba, Jeremiah P. Thomas narraba con destreza los momentos destacados de una vida transcurrida desfilando de bar en bar como abeja entre flores. San Francisco. Downieville. Los yacimientos de oro del río Yuba. Nueva



Haven. Nueva York. Charleston. San Luis. Nueva Orleans. Chicago. Londres. París. De vuelta a Nueva York. De vuelta a San Francisco. A la Ciudad de Virginia y al filón de Comstock. De vuelta otra vez a Nueva York al finalizar la Guerra Civil. Esta vez –salvo por una final incursión a Denver y Leadville, en 1879-1881– para quedarse.

En Nueva York, el “Profesor” –como llegó a ser conocido–, tuvo bastante éxito por un tiempo. El bar que administraba con su hermano George, en Broadway con Calle 22, fue probablemente el más famoso, no vinculado a un hotel, del país. Actores, políticos, periodistas, jugadores y otros tipos similares, muchos de ellos famosos, llegaban por las bebidas y a mirar la enorme colección de caricaturas exhibidas en las paredes. Desafortunadamente, a Thomas le gustaba jugar en la Bolsa, lo cual eventualmente se volvió en su contra. El New York Sun logró ubicarlo en 1882, cuando estaba subastando sus caricaturas. Murió tres años después, en la quiebra y a la edad de 55. Su famosísimo bar, en la esquina sudoeste de Broadway con Calle 22, es actualmente un almacén de artículos domésticos.

Boom, Prohibición y Depresión, 1885-1934

Irónicamente, cuando Jerry Thomas murió, a fines de 1885, el coctel estaba al final de su era de oro. Seguro, aún había sólo veinte y tantos tipos de variedades en circulación, y la

mayoría de éstos eran fácil de reconocer como variaciones de aquella misma y antigua fórmula de licor-azúcar-amargos-hielo de principios del siglo diecinueve. Pero aquellos cocteles, junto con los otros de su cosecha, se estaban difundiendo por todo el mundo. En 1878, Leo Engel, un bartender de Brooklyn que administraba el bar Criterion, en Londres, compiló un libro sobre bebidas americanas –sólo la segunda edición fue publicada en Gran Bretaña– que era, en gran parte, plagio directo del libro del Profesor, aunque también incluía una sección de recetas de su propia autoría. Las ediciones del libro de Thomas y del escrito por Harry Johnson, un diestro bartender neoyorquino nacido en Alemania, comenzaron a aparecer por todo el mundo, desde Dublín (donde el Hotel Jury promocionaba su “gran bar americano” en 1900) hasta Berlín y Bruselas, de Santiago de Cuba hasta Yokohama –incluso había un bar americano en la Patagonia–. La mayoría de los bartenders de estos sitios eran o bien estadounidenses o habían trabajado en los EE. UU, pero desde luego, no todos. El famoso Henry de Henry’s Bar, en París, había estado en los Estados Unidos tan solo una vez, durante unas cuantas horas en Hoboken, Nueva Jersey.

En los Estados Unidos, el coctel estaba evolucionando rápidamente. Considere el manual *Drinks*, de Jacques Straub, una guía de bolsillo publicada en 1914. Tiene 26 páginas de recetas para cocteles: cocteles con vermut; cocteles con jugo de limón, jugo de lima, jugo de naranja (en tiempos de Jerry Thomas, algo así sería llamado Ponche o *sour*); cocteles endulzados con toda suerte de licores sofisticados y jarabes saborizados, hasta cocteles hechos sin lo que había sido el ingrediente que identificaba la bebida como tal: los amargos. Los bartenders de los mejores bares del país –sitios como el bar del Hotel Palace, en San Francisco, o el del Hotel Hoffman



House, en Nueva York– tenían la costumbre de inventar nuevas bebidas en un santiamén y bautizarlas con el nombre de quien las hubiese pedido.

Al mismo tiempo, las otras categorías de bebidas norteamericanas estaban en declive. Los Ponches, Toddies, Slings y Julepes eran para los viejos; explosiones cortas y frías de sabor concentrado, como el Aviation, el Daiquiri, el Bronx y el Dry Martini estaban a la orden del día y volaban sobre la barra como nunca antes.

Entonces llegó la Prohibición. Este no es el lugar para una historia del movimiento por la templanza de los EE. UU., pero el tema no puede ser enteramente evitado debido al impacto que llegó a tener en la cultura global del coctel. El asunto fue, junto con la abolición de la esclavitud, uno de los temas más ardientemente debatidos en la Norteamérica del siglo diecinueve. Algunos se inclinaban por incentivar a los hombres a que bebieran con templanza; otros, a que dejaran de beber del todo. Cuando ninguna de estas posturas pudo producir un éxito total, muchos de quienes abogaban por la templanza redefinieron la palabra, cambiando su significado de “ejercer el autocontrol a fin de vencer un hábito algunas veces peligroso y socialmente perturbador” a “usar la ley para prevenir que la gente incluso tenga la oportunidad de ejercer su capacidad de autocontrol”.

Desde esta perspectiva, prohibir la venta, fabricación e importación de un producto sin el cual una gran parte del mundo había concluido, desde tiempos inmemoriales, que la vida humana no podría florecer, parece un acto precipitado y vengativo. No obstante, hacia 1915, casi la mitad de los estados acataban la ley seca. El ingreso de los Estados Unidos en la Gran Guerra, que venía haciendo estragos en Europa, le dio a los “Secos” más munición, por así decirlo, en la lucha por la supresión del tan improductivo uso de los recursos de la nación como era su transformación en una bebida alcohólica.

Finalmente, la gente capituló. La Decimoctava Enmienda, prohibiendo la fabricación, venta o importación de toda bebida alcohólica fue ratificada el 16 de enero de 1919. Un año después, la Ley Volstead, la cual creaba una estructura de cumplimiento a la enmienda, entraría en vigor. Quinientas siete destilerías, 1.217 cervecerías y cerca de 180.000 tabernas cerraron sus puertas. Infortunadamente, en cuanto la Ley Volstead entró en vigor, ese 16 de enero de 1920, las cosas no funcionaron como todos esperaban.

Hacer que algo que la mayoría percibía como inofensivo y divertido fuese ilegal no es lo mismo que hacer que desaparezca. Si mucho, todo lo contrario: la nación se entregó a un desenfrenado atracón de bebidas alcohólicas ilegales. De hecho, hasta las mujeres empezaron a entrar a la escena. Las tabernas las había mantenido afuera, pero los bares clandestinos no podían darse el lujo de ser selectivos. En resumen, fue un gran desastre. Hacia finales de los veinte, Henry Ford, un consabido “Seco”, estaba apoyando la derogación –para que la gente redujera su hábito de beber–.

El brebaje que estaba alimentando el atracón no era muy bueno. En los sitios más baratos, era un matarratas destilado en algún sótano cualquiera por gentes que no tenían interés alguno en



seguir las pautas de gusto, calidad o incluso de elemental higiene. En algunos de los lugares más costosos, como el 21 Club, en Nueva York, se podía conseguir, por determinado precio, algo de whiskey, ron y champaña, ingresados de contrabando desde el extranjero en abrumadoras cantidades; y, si se tenía mucha, mucha suerte, éstos serían puros. Si se tenía menos suerte, serían rebajados responsablemente con agua filtrada y alcohol de grano. Si no se tenía suerte, se le estaba estafando en forma.

De hecho, aunque existe un mito popular persistente que aduce que todos los cocteles se originaron durante la Prohibición, pocas bebidas de larga reputación fueron inventadas en esos tiempos, y en realidad, no era la mejor de las épocas para un bebedor selectivo o un mixólogo. El arte del bartender se reducía a enfocarse en disfrazar el sabor de un mal licor; no en realzar el sabor de uno bueno. Si usted quería un auténtico coctel, el mejor lugar para obtenerlo era en el exterior –La Habana, digamos, o Londres y París–.

Hasta este punto, la escuela internacional de mixología no era más que un retoño a la sombra del poderoso roble americano. Como hemos visto, los “bares americanos” habían estado operando en todas partes de mundo desde mediados del siglo diecinueve. Seguro, las bebidas eran con frecuencia irreconocibles para los verdaderos norteamericanos, pero la gente por lo menos lo estaba intentando. Los auténticos ingredientes y el equipo de bar no eran siempre fáciles de conseguir (un libro de bar sueco, de 1917 –Estocolmo tenía un bar americano por lo menos desde 1902– tiene las bebidas cortas servidas en copas de vino oporto, a falta de vasos de coctel). Hasta el hielo, piedra angular del bar americano, era difícil de procurar, aunque Noruega desarrolló una eficaz industria para la exportación de este artículo esencial, que logró en cierta medida llenar ese vacío, por lo menos en Europa del norte.

Otro problema era que los genuinos y expertos bartenders norteamericanos podían devengar sueldos altos en dólares –o cualquiera que fuere la moneda local–, una vez hubiesen incursionado en el exterior, lo que hacía que hubiera poco incentivo para enseñarle a los locales los trucos de su oficio. Pero, por otro lado, también podían devengar altos sueldos en casa, de tal manera que podía no haber suficientes bartenders disponibles por fuera de los Estados Unidos.

Esto habría de cambiar con la Prohibición y muchos de estos artistas decidieron ejercer su oficio en el exilio, en lugar de abandonarlo o tenerlo que ejercer clandestinamente y con materiales adulterados. Como habría de observar un viajero norteamericano en 1922: “De Madrid y de Nápoles hacia el norte hasta Ámsterdam, no he visto un solo pueblo de Europa continental que no tenga un bar americano, con el águila y las Estrellas y Barras conspicuamente expuestas y el bartender jurando sobre todo lo bendito que trabajó en los EE. UU. antes de que se sumieran en la gran sequía”.

Entre estos exiliados se encontraba Harry Craddock, veterano del bar Hoffman House y del bar del ostentoso Hotel Holland House, en la Quinta Avenida. En 1920 consiguió un trabajo en Londres en el Bar Americano del Hotel Savoy, entonces bajo la dirección de Ada “Coley” Coleman, una de las pocas mujeres que hasta hace pocos años se forjó un nombre como mixóloga. Al ella retirarse, cuatro años más tarde, el bar pasó a ser propiedad de Harry.



En 1926 Craddock circuló una carta entre su anterior clientela de Nueva York, promocionando las delicias húmedas que les esperaban al cruzar el charco. Según el *New York Times*, la carta incluía “una lista de 172 productos clasificados como cocteles, *coolers*, *daisies*, espumosos, *flips*, *highballs*, ponches, *rickeys*, *smashes*, *sours*, licores, cordiales y frapés” –todas las clases de bebidas estándar estadounidenses previas a la Prohibición–.

El *Times* llevó la lista a Wall Street, Nueva York, y se lo mostró a un transeúnte que pasaba “balanceando un bastón de malaca y vistiendo traje azul, sombrero de paja con banda azul y blanca, corbata azul y zapatos color marrón... Le echó una mirada rápida, la devolvió y dijo: ‘Los precios son casi los mismos que en Nueva York’”. Pero la carta de Craddock también decía que, “había aprovechado su ausencia para perfeccionar cocteles y ahora podía ofrecerle a sus clientes una opción de 280 mezclas”.

Pero, son los otros cocteles, aquellos que no estaban en su lista, los que narran la verdadera historia.

Lo sabemos porque cuatro años más tarde abrió su propio bar con bebidas que jamás habían pasado por un bar estadounidense. Bebidas basadas en extraños aperitivos, extranjeros, como el Kina Killet francés y el Quinquina o el Caferitif surafricanos; licores exóticos – calvados, vodka (prácticamente desconocido en los Estados Unidos) e incluso whisky canadiense, en lugar del *rye* [centeno], ya no disponible, y el bourbon (los whiskies canadienses se comercializaron en Estados Unidos antes de la Prohibición, pero sólo conocemos una receta de coctel de aquellos tiempos que lo contenía); licores con nombres exóticos y jarabes inusuales (es seguro decir que ni Hoffman House tenía *sirop de groseille*; hecho de pasas de Corinto y que aún se consigue en EE.UU o casi en cualquier parte, menos en Francia).

Las fórmulas eran sencillas, optimizadas, sin refinamientos rococó en la composición y la técnica, característicos de la desaparecida escuela estadounidense –ciertamente, el complejo sistema de categorías mediante el cual se clasificaban las bebidas estadounidenses, en Europa se reducía a dos: “tragos largos” y “tragos cortos” (eventualmente se agregó la tercera, específicamente reservada para bebidas servidas en una copa de coctel). Pero también eran elegantes y a menudo creativas.

Aún más, el *Savoy Cocktail Book*, así se titula, fue uno de los primeros libros de bebidas en prestarle alguna atención al diseño. El Hotel Savoy se hallaba en medio de una renovación

Art Deco y el libro encajó a la perfección. Una atrayente portada verde y dorada, con letra multicolor, copiosos e ingeniosos dibujos de Gilbert Rumbold y maliciosos comentarios sobre las bebidas aquí y allá, en tinta roja. Fue, y sigue siendo, un objeto deseado: un libro de exhibir y no de esconder bajo la barra. Pero lo que lo hace realmente indispensable es la fraudulenta intención de Craddock.

Los coleccionistas de libros de bebidas siempre fueron indulgentes en su interpretación del Octavo Mandamiento y Harry Craddock no fue una excepción: tomó docenas de recetas de todos



los libros populares de la época y también de algunos estadounidenses de antes de la Prohibición. Como resultado, el *Savoy Cocktail Book* fue más que una simple lista de bebidas disponibles en el lujoso hotel londinense. Fue la enciclopedia de la floreciente escuela de mixología en Europa. También fue el arcón de lo que quedó de la escuela estadounidense, escrito en un momento en que los estadounidenses se maravillaban con los bares europeos, tal como los viajeros europeos de antaño lo habían hecho con los americanos.

Además de escribir libros, Craddock y sus colegas hicieron algo igualmente importante. Entrenaron bartenders franceses, alemanes, ingleses, italianos, holandeses, cubanos, de todas partes; toda una generación de bartenders que nunca había mezclado una bebida en un bar estadounidense antes de la Prohibición. El hecho era simplemente liberador: esos pioneros eran libres de recrear el arte a su manera. Pronto empezaron a unirse, formando gremios y asociaciones nacionales de bartenders –algo que sólo había tenido un éxito adecuado en las Organizaciones de los EE.UU.–, como el *United Kingdom Bartenders' Guild* [Gremio de Baristas del Reino Unido], fundado en 1933, o la *Associazione Italiana Barmen e Sostenitori* [Asociación Italiana de Bartenders y Seguidores], fundada en 1949, los cuales lucharon por establecer estándares para la profesión y consolidar la escuela europea de mixología. En 1951 los delegados de los gremios nacionales de Dinamarca, Francia, Italia, Holanda, Suecia, Suiza y el Reino Unido se reunieron para formar la Asociación Internacional de Bartenders (IBA, por sus siglas en inglés).

Actualmente tiene capítulos en cincuenta y cinco países. En 1961, hasta los Estados Unidos se unieron, como para reconocer la nueva naturaleza internacional de este tan estadounidense oficio.

Naturalmente, los bares estadounidenses ya habían reconocido ese fenómeno cada vez que servían un Sidecar –inventado en Francia hacia fines de la Primera Guerra Mundial–, o cuando un cliente se sentaba en un banco de bar –un rasgo de los bares europeos que no tenían los bares estadounidenses antes de la Prohibición–. La ironía de este hecho fue que, después de la derogación, al restablecer su profesión, los bartenders estadounidenses tuvieron que imitar los modelos europeos.

El largo camino de regreso, 1934 a la fecha

Los Estados Unidos aún ejercían una gran influencia en los hábitos de consumo mundiales, especialmente después del 5 de diciembre de 1933, cuando la legislatura de Utah se unió a los otros treinta y cinco estados que habían votado por derogar la Decimoctava Enmienda, lográndolo. Millones de personas aplaudieron. Desafortunadamente no fue tan fácil que la patria del coctel regresara a su estado “normal” de antes de la Prohibición. Básicamente, porque toda una generación que había llegado a la mayoría de edad nunca había

experimentado las maravillas de un bar de hotel antes de la prohibición. Sus papilas gustativas se habían estropeado debido a la exposición constante a la crema y al *ginger ale* (usados comúnmente para disfrazar un licor de mala calidad); es decir, esas papilas gustativas que no habían logrado ser reducidas a llagas debido los ríos de *Orange Blossoms* –ginebra de tina, o



alcohol de contrabando rebajado con agua y saborizado con extracto de enebro, mezclada con jugo de naranja) que las había inundado. Tomaría algún tiempo para que la gente se familiarizara nuevamente con las bebidas civilizadas.

Aun si la gente lograba educar sus papilas gustativas, ¿de dónde provendrían los bartenders expertos? El bartender estándar de bar clandestino no sabía hacer nada más complicado que un Old-Fashioned. Muchos de los antiguos mixólogos que viajaron al extranjero se quedaron allí. Otros murieron o encontraron otras líneas de trabajo. La industria editorial se metió en la brecha con reimpresiones de casi todas las guías de bartender de antes de la prohibición que valía la pena conocer, desde Jerry Thomas a Coctel Bill Boothby, pero muchas de las bebidas incluidas eran demasiado complicadas y, además, el público había perdido el gusto por dichas preparaciones.

El orden del día era simple y fuerte, y artificial: fue cuando la mezcla ácida, pre-endulzada, saborizada artificialmente hizo su debut (sin capacitación precia: simplemente viértala en el vaso y agregue alcohol). El Sidecar, una sencilla bebida europea de un porcentaje incierto de brandy combinado con Cointreau y jugo de limón, era la moda y el Brandy Crusta ya no era popular.

Aunque llevaba mucho menos vermut que antes, el Martini estaba de moda. El Manhattan un poco menos, pero era fuerte todavía (esto podría deberse al whisky canadiense más ligero o el whiskey americano mezclado que reemplazó en gran medida al de centeno que llevaba anteriormente). Pero sí hubo una bebida que se lucró de la Prohibición: el Scotch Highball.

El whisky escocés llegó relativamente tarde al negocio de calmar la gran sed estadounidense. Claro que aún andaba por ahí –Jerry Thomas lo menciona en algunas bebidas de su *Tender's Guide* [Guía del bartender] de 1862–, pero la gran mayoría de los consumidores estadounidenses preferían los productos locales. Su popularidad comenzó a ascender en la década de 1890, con la introducción de otro producto escocés, el golf. Como el juego, al principio era un placer de hombres adinerados, incluso si el que los ricos bebían no era el sofisticado de malta pura que beben hoy en día. Más bien, era el escocés mezclado, que era más suave y se consumía generalmente con soda.

La Prohibición vio esta versión escocesa del *Whiskey Highball*, como llamaban al whiskey con soda, pasar a la escena central. (El nombre *highball* causa gran confusión; la mejor explicación que conocemos sobre su origen es que en Irlanda, cuna de muchos bartenders estadounidenses, un vaso de whisky era popularmente llamado “bola de malta”. Por lo tanto, un vaso alto es un *high ball*).

Incluso si la gente hubiese preferido su habitual rye o bourbon, había muy poco buen centeno y bourbon, mientras que los contrabandistas de la *Rum Row* –la fila de barcos cargados de alcohol que siempre navegaban fuera de aguas territoriales estadounidenses– se encargaron de que hubiera grandes cantidades de Scotch. La gente se acostumbró a él, especialmente con la soda que cortaba su extraño sabor ahumado. No hacía daño que



cualquiera pudiese preparar un *Highball* –no se requería un bartender experimentado en el arte–.

Fue una buena cosa en los días posteriores a la derogación. A pesar de los libros nuevos y las academias de bartending que brotaban en todas partes y los aparatos modernos que ahoraban mano de obra (coctelera eléctrica, ¿alguien la conoce?), sólo en los mejores bares –como *Don the Beachcomber's* en Los Angeles, *Trader Vic's* en Oakland o el *Stork Club* de Nueva York– podía encontrarse a alguien que conociera el arte en la forma que se practicaba antes de la Prohibición.

El llamado fenómeno “Tiki”, de las décadas de 1940 y 1950, y del cual Donn Beach y Victor Bergeron fueron pioneros –entre otros demasiado numerosos para nombrar–, fue, mixológicamente hablando, sinónimo de ron. El *Zombie* de Beach (al menos, creemos que fue invento suyo; a diferencia de Bergeron, que era muy, muy reservado) y el *Mai Tai* de Bergeron fueron simplemente los más populares de una ola de *Missionary's Downfalls* y *Dr. Funk* de Tahití, *Scorpion Bowls*, *Vicious Virgins* y todo aquello en lo que se pudiera verter tres o cuatro onzas de rones mezclados.

Los años de la posguerra vieron el fenómeno Tiki convertirse en una verdadera moda, al menos en EE. UU. Europa, a la que le faltaban los millones de jóvenes que pasaron sus años de guerra en el Pacífico Sur, estaba menos enamorada de la idea, a pesar de que algunos bares Tiki o de estilo tropical lograron prosperar allí. Pero los establecimientos Tiki, engalanados con tótems y hojas de palma, se esparcieron por el paisaje estadounidense (incluso en el menos tropical Medio Oeste) como templos de alguna nueva religión salvajemente pagana. Aquí no estamos para preguntarnos el por qué y el dónde del fenómeno social, pero vale la pena anotar la ironía de que muchos hombres que habían vivido de primera mano la experiencia del Pacífico Sur como un lugar de terror, muerte y enfermedad, lo experimentaban una segunda vez, en realidad virtual, como un lugar de belleza exótica, comida mediocre y bebidas de ron extragrandes.

En todo caso, eran bebidas tan deliciosas que los bartenders Tiki fueron muy reservados con sus fórmulas y técnicas y, cuando la moda pasó, hicieron muy poco por trasladar su devoción por los jugos frescos y las recetas innovadoras a la profesión rutinaria de bartender.

Aún durante el apogeo Tiki, no todo el mundo gustaba del ron. Veamos, por ejemplo, a Bernard DeVoto, un intelectual, historiador y dogmático consumidor. Justo en la época en que los jóvenes empezaban a arrodillarse verdaderamente ante los dioses Tiki, escribió una serie de artículos (recopilados en *The Hour*, en 1951) sobre la cultura de la bebida en Estados Unidos.

No le daba importancia al producto: “se toma como todos los licores, en una fantasía regresiva, una esperanza triste de recuperar la alegría de la niñez en la fuente de soda”, y no le importaba el Daiquirí, el abanderado del ron: “Nadie debería beber [ron] con un corrosivo agregado, que es la fórmula del Daiquirí”. De hecho, a DeVoto no le importaba mucho de nada: ni los Manhattans (“una ofensa contra la piedad... con vermut seco, es de mala reputación, con vermut dulce, repugnante”), ni los Bronx (“amenazante... un coctel no lleva jugo de fruta”), ni cualquier otra cosa (las fórmulas en las guías del bartender y demás “son adecuadas para beber únicamente en las marchas bárbaras y la mayoría las beben por allá, los bárbaros”).



No, sólo existen dos verdaderos cocteles que merecen ser consumidos por la gente civilizada: “un trago de whiskey” con hielo y un Dry Martini. No importa que el primero no sea un coctel o bebida mezclada; cuando DeVoto se pronunciaba, se pronunciaba, y no aceptaba objeción alguna.

Tampoco estuvo solo, especialmente cuando la década de 1940 pasó a la de 1950. El (Ultra) Dry Martini era la moda de la época, al menos entre los que se negaban a rendirse a los placeres seductores del Tiki. DeVoto exige que sus Martinis se preparen con de 3.7 a 4 partes de ginebra y una parte de vermut seco. En esto, era anticuado. En el Stork Club de Nueva York, antiguo bar clandestino que se convirtió en el club nocturno más famoso de Estados Unidos (y, por lo tanto, del mundo), lo preparaban de 5 a 1, al menos hasta finales de la década de 1930. Tenían muchas otras bebidas en su libro del bar, pero fue tan buena apuesta, que vendieron la misma cantidad de Dry Martinis que todas las otras bebidas juntas. Los años de la posguerra constituyeron la era del Dry Martini, como también la del Tiki, tan eficientes, reprimidos y fríos como soñadores, confortables y cursis.

El método del Club Stork con el Martini habría sido impensable para los consumidores de Martini de la década de 1910 (lo preferían con partes iguales de ginebra y vermut y un chorro de *orange bitters*), pero pronto quedarían al margen del camino. A mediados de la década de 1950, había tantas formas tontas de dejar el vermut por fuera de los Martinis como bebedores de Martini.

Deje un tapón de vermut en el radiador para que se evapore e infunda el aire. Vierta el vermut en un vaso mezclador lleno de hielo y, en otro, la ginebra, revuelva la ginebra y viértala en un vaso de coctel, ignorando el vermut. Coloque la botella de vermut en la ventana y deje que el sol brille a través de ella en la ginebra. Olvídense completamente del vermut físico y simplemente salude en dirección a Francia. Qué importa si esta tontería lo convierte en una bebida inferior; qué importa si la cantidad decente de vermut –digamos, algo entre la mitad y un octavo de la bebida– tiene cierto efecto beneficioso, poco entendido por el organismo del consumidor de Martini, o al menos por sus papilas gustativas. De todas formas, no se trataba de ellas. Para algunos consumidores, hasta la ginebra misma era demasiado elaborada. Para ellos existía el vodka. A principios de la Segunda Guerra Mundial el vodka era una novedad poco conocida. Al final de la década de 1950, se conseguía en todas partes.

Donn y Vic

Uno de los pocos buenos efectos que tuvo la Prohibición sobre los consumidores estadounidenses, además de permitir a las mujeres en los bares (como señala William Grimes en su brillante libro Straight up or on the Rocks [Puro o en las rocas]), fue dar a la gente la oportunidad de expandir sus paladares un poco –cuando no se encuentra lo que se acostumbra a beber, se prueban cosas nuevas–. Una de esas cosas era el ron, que fluía libremente en el Caribe. Incontables estadounidenses sedientos llevaron el ron a través de las islas y trajeron a casa una nueva apreciación de la bebida tropical (y una cantidad sospechosa de equipaje pesado que chapoteaba al patearlo). Algunas almas valientes incluso llegaron a apreciar el tequila, una bebida poco conocida en los Estados Unidos fuera de las regiones limítrofes de Texas y el Suroccidente.



Tras la Derogación, una buena cantidad de esta apreciación por las bebidas exóticas perduró e incluso se extendió. En la década de los años 1930 era posible encontrar un “Hawaiian Room” o un “Cuban Room”, o algo parecido, en casi cualquier gran ciudad de los Estados Unidos, generalmente escondido en uno de los principales hoteles. Allí se encontraría música “nativa” para bailar y una cena ligeramente exótica con uno o dos tragos de ron de acompañamiento. En 1934, después de la Derogación, Ernest Beaumont- Gantt, hijo de Nueva Orleans, abrió ese tipo de local en Hollywood. Lo llamó “Don the Beachcomber”.

Sus bebidas con ron eran fuertes e inusuales y tuvo éxito –tanto éxito que Gantt cambió su nombre legalmente a “Donn Beach” (ignoramos qué quiere decir la “n” adicional)–. También en 1934, Víctor Bergeron abrió un bar y grill en Emerville, California (justo al frente de la bahía de San Francisco). Lo llamó Hinky-Dink’s. Era un lugar muy básico, sin nada que lo destacara.

Pero Bergeron tenía lo que podría llamarse una personalidad arroyadora, y no estaba muy satisfecho con la forma en que estaban las cosas. Después de un viaje de investigación a Luisiana, Cuba y Hollywood (incluyendo una parada en Don the Beachcomber), renovó el lugar, cambió el nombre a “Trader Vic’s” (solía canjear cosas con los clientes) y lo decoró con aires de mar del sur. A alturas de la Segunda Guerra Mundial, Trader Vic’s era una institución.

Beach sirvió en la Fuerza Aérea durante la guerra, lo cual le mereció el afecto de los soldados que volvían; pero tal vez no tanto como el trabajo de Bergeron durante la guerra –una pierna de palo lo mantuvo fuera de servicio, pero cumplió su parte enviando cajas de ron gratuito adonde fuera que se hallaran luchando los estadounidenses en el Pacífico–.

Al cesar el fuego, Vic era un oráculo del entretenimiento mundialmente famoso –como una Martha Stewart gruñona con una sola pierna–. Hacia finales de la década de 1950, sin embargo, Beach se enfrentó a una serie de problemas de negocios –entre ellos, el que su vengativa exesposa era dueña de su marca registrada–, que lo llevaron prácticamente desaparece del panorama (al menos en el continente; se refugió en Hawái, donde su Hawaiian Village fue uno de los principales motores de la industria turística).

El Vodka cambia el campo de juego

Aunque el vodka estaba disponible en los tiempos de la taberna, si usted sabía dónde buscarlo, éste no era apreciado. Los anales de la mixología estadounidense reportan tan solo un coctel de esa época preparado con él como ingrediente, y dicha bebida llevaba vodka, ginebra, brandy y media docena de otros ingredientes. Todo el vodka existente era importado.

La Prohibición puso fin a ese mercado marginal y la Revolución rusa no contribuyó mayor cosa. Después de la Derogación, los soviéticos trataron de exportarlo y la Compañía

Smirnoff trató de producirlo en EE.UU. Ambos intentos fueron ignorados. Esto no quiere decir que los interesados no lo olfatearan por todas partes. Según el antiguo dicho de bartender, “todo



sirve para algo”, y comenzaron a aparecer algunas bebidas con vodka. A mitad de los años 30, los restaurantes rusos se hicieron populares en Nueva York, con locales como el *Caucasian Eagle*, en la Calle 55 Este, que se llenaban en las noches. Algunos libros de cocteles empezaron a incluir brebajes simples con vodka, generalmente variaciones del Martini o mezclas simples de vodka y licor.

Luego vino Pearl Harbor y, con la repentina alianza de Rusia con EE.UU., el vodka se puso de moda y se hizo más asequible. Después de la guerra, el Moscow Mule, el Bloody Mary y el Screwdriver despegaron, arraigándose en la conciencia nacional. Luego, el Vodka Martini elevó el estándar, no sin ayuda de James Bond. Ian Fleming, quien conocía sus tragos, convirtió a Bond en un consumidor de vodka –de ginebra, de whiskey, de champaña, ron y otras bebidas–. Pero fue el vodka el que llegó al cine... y no hizo daño que las ventas se doblaran cada año.

A finales de la década de 1950, la moda Tiki se estabilizaba en Estados Unidos, sin nada que la remplazara; y en todo el mundo, el Martini con ginebra seca le cedía el paso al vodka; los viejos favoritos estaban quedando a un lado, dando paso a bebidas más suaves y a menudo radicalmente más sencillas –por no mencionar otros productos intoxicantes–. El escenario estaba listo para una época de confusión y declive mixológicos. No era que la gente estuviera dejando de beber en los sesenta y los setenta, ni tampoco que no consumieran cocteles. Era que los estándares habían decaído definitivamente.

Fuerte y puro estaba *out*; suave y dulce estaba *in*. El vodka, el más ligero de los ligeros, estaba en voga. La ginebra (cuyas ventas en EE. UU fueron sobrepasadas por el vodka en 1967) y el whiskey (sobrepasado por el vodka en 1976) salieron del panorama. Tal vez las almas más aventureras estaban dándole la espalda al venerable y antiguo coctel y ahora exploraban, digamos, otros medios de relajación. O, tal vez era simplemente que los tiempos eran exigentes y la gente estaba cansada. Tal vez era que las bebidas del momento reflejaban la comida de la época: la cocina en TV, que indujo al socio de BAR, Doug Frost, a definirla como “la era del Temor al Sabor”.

Incluso el poderoso Martini sufrió lo suyo. A finales de la década de 1960, una parte significativa de su clientela optó por beberlo en las rocas. Se tiembla al pensar, por ejemplo, lo que hubiese dicho Jack Townsend –jefe del Sindicato de bartenders de Nueva York en 1950 y bartender de bartenders, si es que alguna vez existió alguno– si alguien hubiese tratado de introducir esa modalidad en su local.

Pero no fueron solos los antiguos favoritos (los clásicos de la coctelera) los que estaban en problemas. Los años 60 y 70 vieron muchas bebidas en las rocas –de hecho, el arte de la mixología estaba enteramente fundamentado en las rocas–. Cuando la mejor bebida de la época no era más que un vodka con jugo de naranja (un Screwdriver) y un toque de licor, estábamos en problemas. Ese brebaje se conocía como un Harvey Wallbanger y estableció una tendencia en más de una forma. No era una bebida “real”, ¿se da cuenta? –es decir, una que un verdadero bartender hubiese inventado en una noche, en un bar real, para clientes reales, hasta que pegara. El Harvey Wallbanger era algo (probablemente) maquinado por la empresa de licores y



difundido por su división de mercadeo y publicidad (muy seguramente). Cuando mermó el bombo publicitario, también mermó la bebida.

Si el Wallbanger era demasiado complicado, se podía pedir un Sombrero –que era simplemente Kahlúa con leche– o un Rusty Nail –Drambuie y Scotch– ambos servidos en las rocas, por supuesto. La lista de bebidas sencillas relativamente insípidas que lograron popularidad en esa época abarca desde el Tequila Sunrise (una versión bastarda de una bebida mexicana de 1930), el Salty Dog (vodka y jugo de pomelo en un vaso con borde salteado) y el Cape Codder, hasta al Freddie Fudpucker (un Wallbanger con tequila) y una multitud de otros, igualmente olvidados.

El fenómeno no fue sólo estadounidense; alrededor del mundo, las bebidas espirituosas saborizadas tradicionales estaban siendo relegadas a la comercialización masiva de las bebidas ligeras y susceptibles de ser mezcladas; aquellas que se pueden verter en una bebida suave, se decoran y ¡voilà!: ¡Disco Drinks! Incluso en Brasil, la forma moderna de servir la tradicional Caipiriña –una bebida que no necesitaba ser mejorada– era preparándola con vodka y ron blanco, en lugar de la rica y acre Cachaza con la que se creó originalmente, resultando así en una Caipiroska o una Caipirissima, ambas bebidas agradables, pero no Caipiriña.

Prácticamente la única excepción a la regla de “despacio y con cuidado” fue el Bloody Mary, una bebida de la década de 1920, que creció en popularidad durante décadas y que finalmente se posicionó en grande. Por supuesto, no obtenía su sabor del vodka, la cal se agregaba simplemente para agregarle golpe.

¡Gracias a Dios por el Margarita! Una bebida que ha estado rondando los bordes de la popularidad por un par de décadas y que finalmente, lo logró. Al menos tuvo un par de años buenos antes de que a alguien se le ocurriera que podía ser mejorado sumergiendo todo en una máquina de bebidas congeladas. Cuando eso pasó, no era necesario usar un buen tequila. A mediados de los 80, una popular cadena de restaurantes mexicanos en Manhattan fue sorprendida usando, como base para sus famosos Margaritas congelados, bebidas espirituosas neutras de grano puro, sin tequila de ninguna clase. Estos hábitos mixológicos, corruptos y negligentes, seguramente habrían de provocar algún tipo de reacción y así lo hicieron a su debido tiempo.

Las numerosas bebidas disfrazadas como cocteles, en los ochenta y los noventa, han sido llamadas *Punk cocktails* por el escritor y bartender Gary Regan, quien señala que estos brebajes sencillos eran tan horribles, ruidosos y polémicos como cualquier bailadero de *mosh* que se respete. El rechazo de los *punk* a la excelencia profesional puede haber tenido plena justificación en la incestuosa y adinerada industria musical. Pero es más difícil de justificar cuando se expande a cosas que se han de introducirse en el cuerpo; a aquellos tragos de alto octanaje, dolorosamente dulces, cargados con gelatina o con nombres de las partes del cuerpo o de actos sexuales. Tal vez fue tan solo una coincidencia. Las cosas pueden haber sido desalentadoras para los amantes de los cocteles bien preparados durante el largo período de los 60, 70 y 80, pero aún existía el ocasional lugar de solaz, donde los bartenders exprimían sus jugos frescos y no usaban una mezcla amarga comercial, donde los *jiggers* eran de 2 oz. –60 ml– en lugar de 1oz. –30 ml–,



que comenzaba a usarse cada vez más, donde los Martinis llevaban vermut (no mucho) y los Manhattans, whisky rye, pero no mucho, y donde al pedido de un Freddie Fudpucker o un Slow Comfortable Screw se respondería, si no con un puñetazo en la boca, al menos con una señal de desaprobación con la cabeza.

La mayoría de estos bares eran establecimientos de la vieja escuela, donde los clientes, los propietarios, o ambos, sabían lo que querían y no toleraban nada diferente. Mucho de los grandes bares de hotel en Europa mantuvieron la línea, respetando estrictamente los estándares IBA, sin permitir atajos.

Hacia fines de los 80, entrando en los 90, sin embargo, más y más de estos oasis eran lugares nuevos; lugares que trataban de hacer las cosas bien, porque es la única manera de hacerlas.

Existen dos explicaciones generalmente aceptadas en torno a por qué había regresado el coctel, si no de la muerte, por lo menos sí de una grave enfermedad. Una es generacional: justo cuando la generación de los 60 y los 70 miraban hacia atrás, a las bebidas Tiki y a los Martinis ultra secos de sus padres y exclamaban “¡ugh!”, la generación de los 80 estaba mirando los barsuchos y las botas de sangría de sus padres y decían “¡ugh!”. Para ellos no había mejor símbolo de su falta de frescura que una copa cónica llena de un líquido claro con una aceituna ensartada en un palillo. Era tan cuadrado que era *cool*. La otra razón se relaciona con la revolución en la cocina, iniciada en los 70, 80 y 90 por un puñado de chefs talentosos y decididos como Alice Waters y Larry Forgione, en EE. UU, y Fergus Henderson, en el Reino Unido. Su enfoque de la comida – ingredientes frescos y locales, el uso creativo pero respetuoso de técnicas y recetas tradicionales, la atención a los detalles y a la presentación– eventualmente empezó a contagiar a la gente tras del bar.

A principios de la década 1990, lugares como el Rainbow Room en Nueva York, Bix en San Francisco, Dick’s Bar en Londres y un puñado de otros, no sólo sacaban los clásicos en su propio estilo, sino que inventaron nuevas bebidas que podían comparárseles. Uno de estos es el Cosmopolitan, que ha hecho más que cualquier otra cosa por lograr que la gente beba cocteles de nuevo y en números nunca vistos durante casi medio siglo. Algunas de estas creaciones son excelentes; otras, execrables. Pero si fracasan, es generalmente un fracaso de ambición, no de pereza o apatía. En muchas ciudades, una lista de cocteles es indispensable en cualquier restaurante nuevo.

Verdaderamente, el movimiento mundial de cocteles ha sido tan exitoso que incluso ha empezado a dividir las escuelas. Existe lo que podría llamarse los “mixólogos culturales”, aquellos que se inspiran en los grandes de antaño y pasan sus días desenterrando bebidas e ingredientes olvidados de viejos libros ajados y retornándolos a la vida. Se vanaglorian de la sabiduría popular sobre bares y bitters; whiskey de centeno y romance.

Luego, existen los “mixólogos científicos”, los hijos del Cosmopolitan. Generalmente se encuentran escabulléndose en las cocinas de los restaurantes y los laboratorios de química, observando, ensayando, pensando. Siempre están en busca de sabores nuevos y texturas raras,



generalmente con vodka y lo que sea fresco y afrutado como adición. Los mejores mixólogos combinarán elementos de ambas escuelas, usando una paleta completa de bebidas espirituosas, claras y oscuras, con una apreciación por nuevos enfoques e ingredientes.



MODULO 3. EL KIT DEL BARTENDER:

Historia de los utensilios indispensables

Uno o dos dosificadores, una licuadora y uno o dos artículos adicionales, el arsenal básico del bartender –mortero, vaso mezclador, y vaso metálico (coctelera Boston), cuchara de mango largo, *jiggers* de varios tamaños, colador de julepe en forma de cuchara, colador de espiral Hawthorne, exprimidor de cítricos, cuchillo de guarnición y demás– han permanecido inalterables durante casi siglo y medio, testimonio elocuente de la simplicidad básica y eficiente de cada artículo. Sin embargo, salvo una o dos excepciones, no sabemos a quién darle crédito por ninguno de estos artículos.

El mortero

El artículo más antiguo del kit (además del cuchillo de guarnición, que es más viejo que las montañas) es el mortero, que data de la época de la revolución americana. A excepción del molino de nuez moscada y un set de atizadores de hierro para calentar bebidas, el *toddy stick* [“mezclador de ponche”] –como se le llamaba generalmente– era prácticamente la única pieza especializada del equipo de un bartender. Tenía dos funciones principales: aplastar los terrones duros que traía el azúcar en aquellos tiempos y revolver el azúcar aplastado con el agua (caliente o fría) y las bebidas espirituosas para hacer ponche o el Sling. Agréguese aplastar un poco de menta (para los Julepes) y sus usos estarán completos. Los mezcladores de ponche eran generalmente hechos de madera, pero también se encontraban algunos hechos de plata e incluso de oro.

La coctelera Boston

Cuando el hielo se posicionó en las bebidas de bar estándar, en la década de 1830, el tabernero necesitó de pronto un juego de picas, mazos y cucharas para separar la cantidad necesaria de los grandes bloques en que se vendía y ponerlo en el vaso del cliente. Pronto el ingenio estadounidense se hizo evidente y cambió para siempre la forma de mezclar bebidas. En lugar de revolverlas, los bartenders comenzaron a verterlas de un vaso a otro, sostenidos a una distancia considerable (por alguna razón parece funcionar mejor con una mezcla de líquido y hielo que con solo el líquido); actualmente, una versión mucho más conservadora de este método se llama “rodar” una bebida, y generalmente se reserva para el Bloody Mary y otras bebidas que hacen espuma al ser agitadas. Por obvias razones, para esta operación era preferible un vaso acampanado.

Esta técnica estaba bien, incluso espectacular, siempre que todos los ingredientes se mezclaran fácilmente. Huevos, rodajas de cítricos, bayas, leche y crema, causaban problema –al igual que la dificultad básica de lograr este truco–. Se encontró una solución en algún momento de 1848, cuando un escritor de Nueva York describió a un bartender “sacando cintas largas de julepe de un vaso metálico”. Encaje una taza ligera de metal (latón, bronce o plata –acero inoxidable era



algo futurista-) sobre su vaso y agítelo lo más que pueda. Este artefacto de dos piezas (vaso mezclador y agitador de metal para cubrirlo)

se conoce en la actualidad como coctelera Boston, pero la naturaleza exacta de su conexión con la ciudad en los Charles se perdió.

La coctelera Boston ofrece muchas ventajas, que conoceremos más adelante, y tan solo un par de desventajas. Por un lado, requiere de un colador, a menos que se quiera abrirla de costado y dejar que escurra el líquido (algunos bartenders lo han hecho desde la década 1860) o colar la bebida a través de sus dedos. El primer método es complicado y lento y el segundo, sólo algunos bartenders de atractivo físico casi divino pueden lograrlo y sólo para clientes susceptibles a sus encantos. El resto necesitamos algún tipo de colador. El otro problema con la coctelera Boston es que la parte de vidrio es mala conductora de calor, por lo que una bebida preparada en ella no quedaría tan fría como una preparada totalmente en metal (por esta razón, muchos bares modernos prefieren usar un vaso metálico más pequeño en lugar del vidrio).

Recientemente, una ola de mixólogos serios, llamados *cocktailians* [“coctelianos”] por el autor Gaz Regan, empezaron a usar una coctelera Boston con dos partes de metal, intentando obtener la bebida más fría posible. Los bartenders coctelianos están entrenados en el uso del *jigger*, y los ingredientes se miden cuidadosamente para asegurar una bebida consistente. Pero gran parte de la comunidad de bares todavía vierten libremente y casi nunca utilizan *jiggers*; muchos han desarrollado una destreza increíble para contar y usar la coordinación mano-ojo y obtener bebidas consistentes. Este estilo de bartending requiere el uso de una coctelera de vidrio y metal, especialmente con bebidas ácidas de jugo fresco; ingredientes ácidos seguidos por los dulces, seguidos por los saborizantes. El hielo es lo último que se agrega para permitir al bartender verificar los niveles de ácido, dulce y fuerza para obtener una bebida balanceada. En opinión de muchos profesionales, el uso de las cocteleras Boston enteramente metálicas para este tipo de mixología privaría al usuario del aspecto visual de su habilidad y puede hacer que una bebida ácida fresca sea imposible de preparar mediante el método de vertido libre.

Desde finales de la década de 1880 hasta aproximadamente la semana pasada, estas desventajas, en verdad menores, han impulsado a los inventores a crear la coctelera “perfecta”. Al principio sus esfuerzos se tradujeron en anexas varios orificios coladores en la lata mezcladora. En los años 1880, la actualmente habitual coctelera “Cobbler” de tres piezas o coctelera para “combinación”, usada por aficionados domésticos y unos pocos bares, fue introducida por E. J. Hauck, un fabricante de artículos de lata de Brooklyn. La invención básica de Hauck con su lata mezcladora cubierta con colador incorporado y tapa con sellado, ha sido objeto de incontables renovaciones, pero cuando todo está dicho y hecho, la mayoría de los bartenders aún prefieren la flexibilidad, simplicidad y economía de la antigua coctelera Boston.

Los coladores Julep y Hawthorne

Con la coctelera Boston se necesita un colador. El siglo XIX vio el desarrollo de dos tipos. El más sencillo y antiguo data de la mitad del siglo, cuando los bartenders empezaron a usar coladores



de té perforados en forma de concha de vieira para sacar el hielo y colar sus bebidas. Eventualmente los fabricantes empezaron a producirlos específicamente para bar, agrandando el cuenco y dándole forma ovalada. Actualmente se le llama colador de julepe (extrañamente, dado que el Julepe no se cuele; el nombre viene de la práctica antigua de

servir la bebida con un colador dentro, para mantener el hielo separado de los dientes). El problema con el colador Julepe es que no es muy flexible: encaja en un tamaño de vaso y solo uno (y ese vaso tampoco puede estar demasiado lleno). Alrededor de 1890 el ingenio estadounidense finalmente lo logró y lo reemplazó con el “colador Hawthorne”: un dispositivo en forma de pala con espiral alrededor del borde que encaja sobre la parte de vidrio o de metal de la coctelera.

Los mixólogos de mente tradicionalista usan el colador julepe para bebidas revueltas en el vaso mezclador y el colador Hawthorne para bebidas agitadas que se vierten del vaso metálico.

La cuchara de bar o *barspoon*

No todas las bebidas son agitadas; tradicionalmente algunas son revueltas. Esta costumbre data del final del siglo XIX, cuando el arte de mezclar bebidas hizo otro de sus periódicos giros. Agitar, que había sido tan moderno un par de generaciones atrás, era ahora anticuado, y revolver era la moda.

Esto se debió en parte al remplazo general del azúcar granulada por el jarabe simple (más fácil de mezclar), y por otra parte, porque las bebidas más populares –Martinis, Manhattans– no requerían ser mezcladas vigorosamente para unirse. Más aun, sin las pequeñas burbujas que produce la agitación, estas bebidas toman una textura pesada y sedosa que es muy agradable al paladar.

Aunque, en verdad, también fue en parte porque los bartenders no querían ser vistos sudando la gota. En cualquier caso, esta vez el antiguo *toddy stick* o mezclador de ponche estaba obsoleto, excepto al preparar el Old Fashioned, para el que todo debe hacerse a la antigua, y la nueva cuchara de bar era más o menos igual de larga a las cucharas actuales, con su cuenco pequeño y mango torcido. Así permitía la mezcla de bebidas con un movimiento sencillo y sin esfuerzo de la muñeca, muy *cool*.

La cuchara de bar europea difiere de la estadounidense en que tiene un disco plano, triturador al final del mango. Originalmente fue un diseño francés, que usaba el disco para aplastar azúcar al hacer *eau sucrée* o agua azucarada, popular en el siglo XIX.

El *jigger*

Los grandes bartenders siempre reconocieron la importancia de la medición precisa, especialmente cuando se trataba de cocteles complejos. Originalmente, para esta tarea, los bartenders usaban artículos de vidrio comunes. La medida base era un “vaso de vino”, que



quería decir una copa de jerez en forma de V, con capacidad aproximada de 2 onzas o 60 ml. También existía el vaso de licor de 1 onza/30 ml, o *pony*. Estos vasos no eran consistentes en tamaño y se rompían fácilmente.

Alrededor de 1870 alguien tuvo la brillante idea de replicar el pequeño vaso cónico de jerez en metal, de manera que se pudiera marcar a un tamaño consistente y no se rompiera. Pronto alguien más tomó este *jigger* –palabra que básicamente significa “como-se-llame” o “cosiánfiro”– y lo ensambló por la parte de atrás con la versión tamaño pony. ¡Hecho!, o al menos casi hecho; el estándar de 2 onzas/60 ml resultó demasiado grande para algunos

bares y para comienzos del siglo XX se estaban haciendo de 1 1/2 oz. /45 ml y 1 1/4 onza/37 ml. Los bartenders debían asegurarse de que los *jiggers* fabricados por diferentes empresas fueran uniformes en sus medidas. Esto significa que cuando usted tiene dos o más estilos de *jiggers* en su bar, debe asegurarse de que todos los de 1/2 onza sean exactamente de media onza. Es necesario probar sus *jiggers* para confirmar su exactitud.

Extractores de jugo

No incursionaremos en la historia de los extractores de jugo, sólo haremos la observación de que la versión moderna de dos mangos ha estado en uso, de una u otra forma, por más de un siglo (los primeros eran hechos de madera o hierro fundido y porcelana) y todavía es la mejor forma de producir jugo a pedido.

Otros utensilios

Por supuesto que estos no son los únicos utensilios con los que un mixólogo serio debe familiarizarse. Un kit de bar verdaderamente integral incluirá docenas de otros artículos, desde cosas sencillas, como cuchillos de varios tamaños, un descarozador de cerezas, un colador de malla fina (para bebidas con fruta triturada) y algunas botellas de bitters con dosificador, hasta artículos más elaborados, como vasos agitadores de cristal tallado, licuadora eléctrica, un contenedor de acero para crema batida y un filtro de vacío para hacer bitters. Y por supuesto, un destapador de botellas y muchas toallas de bar.

La historia del bartending empieza con jugos frescos y mezcladores esenciales

Los cocteles no contienen tan solo bebidas espirituosas, vinos y otros ingredientes alcohólicos. Especialmente hoy en día. De la gran cantidad de cosas que se encuentran en los cocteles modernos (romero, mosto de uva sin fermentar, jarabe casero de ruibarbo, melaza de granada o granadina casera, marcas oscuras de *bitters*) aquí sólo veremos los más importantes; para el resto, use su imaginación (y explore su mercado de granjeros local).



Con lo que sea que esté mezclando, tenga siempre presente que un menú lleno de recetas interesantes puede aún resultar en bebidas malas si se realizan con ingredientes mediocres – y eso incluye los mezcladores, edulcorantes y el hielo–. Una bebida es tan buena como el más débil de sus ingredientes. La regla de oro de la hospitalidad dice “nunca sirva nada que usted no bebería”, y cualquier establecimiento con ambición de verdadera calidad la seguirá –no sólo cuando de mezcladores se trata, sino en la barra trasera e incluso en “el pozo”.

Una inspección integral de mezcladores incluiría todo, desde bebidas suaves carbonatadas a frutas tropicales exóticas, a la forma correcta de bordear un vaso con tocino, pero también tomaría cientos de páginas. Nos concentraremos en los esenciales.

Fundamentos del jugo fresco

Si existe alguna señal de un bar de calidad, es su uso de jugos cítricos frescos. Una mezcla ácida no puede producir una bebida excelente –no tiene un sabor fresco y el hecho de ser pre-endulzada dificulta su uso con otros ingredientes dulces sin que la bebida parezca un jarabe. Las bebidas preparadas con jugos frescos tienen un sabor más vivo, limpio e infinitamente más agradable. Sin embargo, sin excepción, las bebidas que llevan jugo de limón fresco requieren más entrenamiento y atención que otra categoría sencilla de coctel. Más adelante encontrará los pasos que facilitan implementar y mantener un programa exitoso de jugo fresco.

No todas las clases de jugo requieren ser hechos *in situ*. La mayoría de los bares en las ciudades de cualquier tamaño tienen acceso a proveedores de jugo de naranja y toronja recién exprimido, por galones, medio galón o litro, y son muy aceptables. Pero no son pasteurizados y, sin el debido manejo, se echarán a perder rápidamente. Deben despacharse fríos, guardarse de inmediato y refrigerarse hasta el momento de usarlos. A diferencia del jugo de naranja y toronja frescos, el jugo de limón o lima recién exprimido no tiene tanto éxito cuando se compra.

Para empezar, el gerente o supervisor de alimentos y bebidas debería costear las bebidas preparadas con frutas y jugos frescos para determinar la porción adecuada y llegar a un precio que refleje el costo de ventas deseado.

Luego adquiera un extractor de jugos comercial marca Sunkist (muy eficiente y poderoso) o uno similar. En un bar más pequeño, un extractor manual Ra Chand de aluminio moldeado (del tipo que trae una palanca accionada por resorte) o incluso exprimidores manuales sencillos es suficiente. El siguiente paso es una sesión de entrenamiento con los bartenders y ayudantes. Es crucial que los gerentes y supervisores estén presentes en todas las sesiones de entrenamiento con el fin de demostrar compromiso al programa y estar disponibles para solucionar cualquier problema. Describa el programa de principio a fin y sugiera que todos prueben bebidas hechas con jugo fresco contra las otras hechas con la mezcla; verán con claridad la lógica del cambio.



- Exprima únicamente jugo a temperatura ambiente. Las frutas frías producen menos jugo y al final del año, es una cantidad de dinero.
- Al exprimir el jugo use un colador fino de cocina, como un chino, para remover la pulpa –este no es el desayuno. Los cocteles lucen mejor sin la pulpa, la cual se secaría en el interior del vaso y en los utensilios;; lavarlos sería una pesadilla si no cuela. Colar también permite el uso de botellas y boquillas para dispensar el jugo. Las jarras de vidrio son elegantes, pero requieren más atención en el manejo.
- La cantidad de jugo a extraer se determina según sea el movimiento del negocio cada día. El jugo fresco puede usarse máximo para tres servicios: almuerzo, cena y el siguiente almuerzo, pero incluso entonces, únicamente si ha estado refrigerado todo el tiempo. Después de tres servicios, debe desecharse. El jugo viejo se amarga rápidamente y afectará dramáticamente la calidad de la bebida. Una buena regla para preparar jugos frescos es escribir la fecha en los envases o, mejor aún, usar el jugo únicamente el día que se exprimió.
- Los bartenders no deben mantener el jugo en la barra rápida. Debe estar refrigerado.
- Si sobra jugo permanentemente al final de una noche se está sobreproduciendo;; eston resultará costoso, por lo que las cantidades deben ser revisadas frecuentemente.

Finalmente, el aspecto más importante del programa es entrenar a los bartenders en las recetas que llevan jugo fresco. Deben probar las bebidas con pajillas para verificar el balance antes de servirlos. Simplemente sumerja el extremo de una pajilla, tape el otro extremo con el dedo y llévelo a la boca; suelte el dedo y tendrá una gota de la bebida; los clientes consideran que esta atención a la calidad es impactante.

También vale la pena señalar que muchos bares modernos están optando por exprimir los jugos a pedido con exprimidores manuales. Para usar un exprimidor manual, ábralo y coloque la fruta con el corte hacia abajo. Ubique los orificios del fondo sobre el vaso mezclador y junte firmemente las dos partes; no exprima demasiado rápido o el jugo chorreará por los lados. Para que esto funcione eficientemente, sus recetas deben estar calibradas para que requieran la mitad o toda la fruta especificada. (Preste atención porque si la fruta es extremadamente seca o jugosa, debe compensarse).

Fundamentos del hielo

Sin hielo no existe coctel. Desafortunadamente, la mayoría de los bartenders tienen poco control sobre esta parte importante de la mixología. Las bebidas más frías se producen revolviéndolas en un vaso mezclador helado y lleno de cubos de hielo sacados directamente del congelador y partidos a pedido (romper los cubos en pedazos más pequeños agrega más superficie al hielo, lo que produce un líquido espeso súper frío).

Las bebidas más cálidas se producen agitándolas fuertemente con hielo blando y medio derretido. En un mundo ideal, los bares tendrían una provisión infinita de cubos de hielo muy fríos, densos y duros y tendrían congeladores bajo la barra para guardar los vasos mezcladores y los de coctel fríos, fríos, fríos. Sin embargo, en el mundo real, el bartending es el arte de lo posible y el hielo blando y medio derretido es algo con lo que tendrá usted que lidiar.



En general, es mejor llenar sus contenedores de hielo lo más frecuentemente posible con hielo fresco; así se derretirá mucho menos. No es que necesite evitar completamente el derretido – 25% de un coctel correctamente mezclado es hielo derretido; sin esta adición de agua, la bebida tendría un sabor áspero y alcohólico.

Los mixólogos difieren en si se agrega hielo al vaso mezclador antes o después de los otros ingredientes. Existen ventajas y desventajas en las dos formas. Si lo agrega antes, evita salpicar las bebidas espirituosas y también enfría un poco el vaso mezclador; también permite opciones como el In & Out Martini para el cual se vierte el vermut en vasos llenos de hielo, se remueve para sazonar el hielo y luego se desecha antes de agregar ginebra o vodka.

Por otro lado, agregando primero el hielo es imposible calcular las cantidades a ojo, por lo que requiere el uso de *jiggers* y también permite dilución adicional que algunas veces torna la bebida aguada. Cualquiera de los métodos que escoja, recuerde que agregar el hielo es como encender la mecha en su bebida, por lo que, si lo hace primero, debe trabajar con rapidez.

No se usa el hielo sólo en la coctelera; a menos que tenga un refrigerador o congelador para enfriar los vasos, también se usa para enfriar el vaso en que verterá la bebida –un coctel frío en un vaso tibio es igual a un coctel tibio, que a nadie le gusta-. Para enfriar un vaso de coctel, llénelo con hielo y un poco de agua y déjelo por un par de minutos (es buena idea tener siempre algunos vasos enfriándose para usarlos cuando los necesite).

Adicionales sobre el hielo

Ahora que sabe el papel del hielo en la calidad de un coctel, sigamos adelante en su entrenamiento. Una de las mayores tendencias actuales de la industria es el hielo, y ¡la razón es clara! He aquí el por qué: años atrás, durante el auge de los cocteles, al preparar bebidas, los bartenders utilizaban grandes bloques de hielo cortados de un estanque o río. Estos bloques eran tallados, raspados, triturados y cortados a fin de obtener el hielo apropiado para la bebida apropiada. Era perfecto al preparar cocteles; era grueso y denso y se derretía lentamente. Nuestras fuentes de agua son menos prístinas que en los días de Jerry Thomas, por lo que no le gustaría usar hielo de río en sus bebidas, no importa cuán auténtico desee que sea su bar. Pero los actuales fabricantes de hielo tienden a hacer cubos pequeños y frágiles que se derriten rápidamente, alterando el balance de las proporciones clásicas del coctel. Es por eso que los bartenders buscaron y encontraron, soluciones creativas para el problema. Hoy en día, existen formas excelentes de obtener los mismos resultados con tecnología moderna (con menos algas involucradas).

La mejor máquina para fabricar cubos de hielo verdaderamente fríos y de alta densidad para bebidas, es una máquina llamada Kold-Draft. Produce cubos súper densos y fríos de 1 1/4 pulgadas, perfectos para una gran bebida agitada o en las rocas. Los cubos se golpean con un utensilio llamado picahielo para sacar fragmentos y enfriar rápidamente un coctel. También son fabulosos para hacerlo triturado con un pequeño saco especial llamado bolsa Lewis. Esta bolsa es de lona gruesa y, cuando se llena con cubos y se golpea fuerte con un mazo de madera, produce hielo triturado perfecto para bebidas como el *Swizzle* o el *Mint Julep*.



Los bartenders congelan bloques gigantes de hielo en congeladores industriales para dividir sus propios cubos y varas gigantes y luego convertirlos en todos los tipos de hielo requeridos. Si desea hacer esto y su bar o restaurante cuenta con un congelador profundo, use agua filtrada o destilada para hacerlo. Un contenedor plástico limpio es apropiado para el hielo. Llénelo con agua y asegúrese de cubrirlo con plástico para evitar que absorba olores del congelador mientras enfría. Entre más grande sea el contenedor, más demorará en congelar.

Cuando esté totalmente congelado, sáquelo y permita que se derrita o aclimate un poco antes. Colóquelo sobre una tabla grande de cortar y cuidadosamente empiece a experimentar con utensilios como el rompe hielo, el picahielo y las bolsas de Lewis. Le tomará un tiempo dominarlos, pero seguramente lo disfrutará.

Otra opción a considerar son las bandejas de hielo de silicona. También producen cubos claros y densos y no son tan peligrosas como las que requieren un cuchillo para sacar el hielo. No son costosas, son fáciles de comprar en línea y vienen en diferentes formas y tamaños. Si tiene un congelador de cualquier tamaño donde trabaja, de esta manera puede producir al menos el hielo para su turno. La desventaja de estas bandejas es que necesitaría muchas para producir el hielo para todo el turno. Considere comprar algunas de cubos de 2 o 3 pulgadas (incluso esferas) y manténgalas a la mano en contenedor sellado para cuando alguien ordene una bebida en las rocas. Son una impresión visual impactante y se derriten mucho más lentamente que el hielo normal, manteniendo la proporción de dilución justo donde usted la desea. A nadie le agrada un Glenlivet aguado.

Al usarlas recuerde que aplica la misma regla de los bloques caseros más grandes: agua filtrada o destilada, cubrir con película plástica mientras se congela y almacenar en bolsas plásticas herméticas para mantenerlo libre de olores.

Azúcar/jarabe simple – Fundamentos

Hay pocos temas más polémicos entre los mixólogos que la cantidad de azúcar que se debe agregar a las bebidas. Los paladares difieren bastante y una bebida demasiado amarga para una persona puede ser insoportablemente dulce para otra. Si su establecimiento tiene clientes conocedores de cocteles y expertos en vinos y comida, probablemente debe apuntarle a lo que podría llamarse “dulzor mínimo necesario”, donde habrá suficiente azúcar en una bebida para disminuir el filo penetrante de los ingredientes ácidos y aportar cuerpo, pero no tanto como para que se espese y confite. Sin embargo, en bares de gran movimiento, es más seguro apuntar al “máximo dulzor aceptable”, donde una bebida tendrá el azúcar suficiente para cortar completamente el sabor ácido y disminuir el fuego del licor, pero no tanto que se vuelva pegajoso.



Para la mayoría de las bebidas, los bartenders prefieren jarabe simple en lugar de azúcar granulada o azúcar en terrones. El jarabe se disuelve más rápido y nunca deja granos residuales. Un jarabe ligero compuesto de partes iguales (por volumen) de agua y azúcar extrafina o pulverizada, es fácil de preparar. Llene la mitad de una botella con el azúcar, termine de llenarla con agua y agite vigorosamente hasta disolver el azúcar. Déjela por algunos minutos y luego agítela brevemente otra vez para disolver el azúcar residual. En la receta, al sustituir esto por azúcar granulada, use al menos el doble de la cantidad solicitada o más.

Muchos mixólogos modernos prefieren un jarabe más espeso, que demora un poco más en hacerse. Hierva lentamente dos partes de azúcar y una de agua, revolviendo frecuentemente. Retire del fuego, deje enfriar y embotelle –a menudo, en este jarabe más espeso, se utiliza azúcar moreno en lugar del blanco; se conoce como “jarabe simple enriquecido”-. Refrigerados, estos jarabes se conservarán por lo menos un mes. Otras clases de azúcar –azúcar de palma, miel, azúcar mascabado, néctar de agave– pueden ser, y con frecuencia son, convertidos en jarabes para usar en bares. Cada uno aporta algo único a una bebida.

Guarniciones

Con la economía global actual, tenemos acceso a frutas, hierbas y vegetales que las generaciones anteriores de bartenders jamás soñaron. Incluso con este acceso ilimitado, aún existen especies de temporada que son demasiado costosas o que están fuera de temporada para usarse todo el año. Es gran idea tener una buena relación con su departamento de compras o con el chef, a fin de estar a tono con la oferta de productos de cada estación; bayas de verano, cerezas locales, duraznos de Georgia en temporada, sandías dulces sin semillas. Al escoger productos para sus menús de cocteles, considere los productos locales y agréguelos a sus bebidas; en otras palabras, tenga sentido del lugar.

Rodajas de lima y de limón

Al cortar frutas cítricas piense en la fruta como si tuviese un polo norte, otro sur y un ecuador. Los polos son los extremos del tallo y el ecuador es la banda alrededor de la parte más ancha de la fruta. Para rodajas, los limones y las limas deben cortarse de la siguiente forma: empiece por cortar la punta de los polos del limón; corte alrededor de 1/8 de pulgada de distancia de cada nudo. Si corta demasiado profundo arruinará la forma de la rodaja. Corte la fruta a lo largo a través de los polos y coloque las dos partes con la cara hacia abajo en una tabla de cortar. Corte en un ángulo de 45 grados, creando tres rodajas, y luego haga lo mismo con la otra mitad. Si hay muchas semillas, haga un ligero corte adicional a lo largo del ápex del triángulo formado por la rodaja y las semillas caerán con un roce suave del cuchillo. Los limones cortados se conservarán frescos dos días; las limas se oxidarán y sus bordes se tornarán marrón durante la noche.

Corteza de limón y naranja

Entre más bebidas mezcle, más apreciará lo que unas pequeñas gotas de aceite de limón (o de naranja) extraído de una espiral le hacen a una bebida. Al flotar sobre la superficie, serán la



primera cosa que el cliente habrá de oler al acercar la bebida a sus labios, anunciando sutilmente que es fresca, limpia y saludable. Una ventaja adicional es que, si se desea, el aceite de la cáscara de cítrico puede flambearse.

Sin embargo, la mayoría de los bares cortan sus espirales delgadas y profundas, con demasiada piel blanca y no mucha cáscara. Son fáciles de cortar y de quebrar sobre la bebida, pero no le aportan mucho. Es mucho mejor afeitar una franja ancha de la piel exterior, lo cual aportará mucho aceite. Puede aprovechar esta cualidad única preparando espirales de cítricos de la siguiente forma: use siempre limones y naranjas frescos y firmes; si el aceite de la piel se agota, no funcionará el efecto de la llama, pero más que todo, la bebida no se beneficiará del intenso sabor del aceite.

Use la siguiente técnica únicamente si tiene experiencia con cuchillos. Con un cuchillo pelador o de fruta, con la cuchilla de cara a usted, sostenga el limón firmemente con sus dedos por la parte inferior para que éstos no queden sobre la superficie que va a cortar. Empiece en la parte de arriba de la fruta y cuidadosamente mueva el cuchillo hacia usted, cortando un pedazo de piel delgado y ovalado de 2 pulgadas (5 cm) por 1 pulgada (2.5) de largo. La piel debe ser suficientemente delgada para que lo amarillo o naranja asome alrededor de la circunferencia con sólo un poco de piel blanca visible en el centro.

Si no está seguro de poder usar cuchillos afilados, use un pelador de cuchilla sustituible (necesita poder remplazar la cuchilla porque se desgasta fácilmente y una cuchilla roma es peligrosa e ineficaz). Simplemente tome la fruta y voltéela hacia la cuchilla, dejando que esta última se deslice apenas bajo la superficie. Con un poco de práctica puede pelar un limón o una naranja en una espiral continua en menos de 20 segundos, produciendo suficientes espirales para quince o veinte bebidas. Una vez cortadas, los bordes desiguales que forma la cuchilla pueden pulirse fácilmente con un cuchillo.

Cortezas flambeadas

Con el aceite de la piel de limones y naranjas puede hacer una alegre exhibición pirotécnica para sus clientes. La fruta debe estar firme y fresca para asegurar que hay suficiente aceite en su piel. Para flambear el aceite, sostenga un fósforo encendido en una mano y tome la corteza con la otra como si fuera una cáscara de huevo; si la exprime prematuramente, expulsará el aceite. Sostenga la corteza por los lados y no por los extremos, entre el pulgar y el índice, la piel sobre la bebida, a casi 4 pulgadas. No exprima o perderá todo el aceite antes de flamearlo. Sostenga el fósforo entre la bebida y la corteza, más cerca a la corteza. Quiebre la corteza bruscamente, expeliendo el aceite a través del fósforo encendido sobre la superficie de la bebida. Asegúrese de sostener la corteza suficientemente lejos de la bebida para evitar una capa ahumada en el vaso o en la superficie de la bebida.



Rodajas de naranja

Seleccione naranjas ombligonas, frescas y de piel gruesa. Corte los extremos de los polos hasta alcanzar a ver la pulpa; tenga presente que algunas naranjas tienen una pulgada o más de piel antes de llegar a la pulpa. Ahora corte la naranja a lo largo en dos, a través de los polos, luego coloque las dos mitades sobre la tabla de cortar y corte tajadas de 1/4 de pulgada (5 mm), siguiendo la línea del ecuador y no de polo a polo. Al combinar una de estas rodajas de naranja con una cereza marrasquino, tendrá la famosa “bandera” –una guarnición para el Collins y los sours-. La bandera es una guarnición exclusivamente estadounidense; en Europa, los bartenders decoran los sours y los Collins con cáscara de limón.

Menta

Al seleccionar menta, busque menta joven y mullida. Algunas variedades son mejores como guarnición y para bebidas. Las hojas de menta tienen una buena forma y estructura que les permite sostenerse bien como guarnición. Evite la menta oreja de elefante, que es una menta con grandes hojas blandas, porque se ven marchitas sobre una bebida. Para preparar menta como guarnición, corte los tallos de la parte inferior para quedar con un tallo de 5 pulgadas, con hojas en la parte superior.

La mitad superior son los brotes o ramilletes nuevos y serán la guarnición de la bebida. Las hojas en el tallo bajo, el ramillete y en el tallo que cortó pueden desprenderse y usarse para agitar o machacar en la bebida. Las hojas y ramilletes de menta deben ser almacenadas en agua y refrigeradas. Sin embargo, no lo haga durante la noche: sáquelas del agua, envuélvalas en una toalla de papel y colóquelas en el refrigerador en una bolsa con cierre.

Después de triturar o agitar menta en una bebida (si la agita, hágalo suavemente para no desintegrarla y amargar la bebida), cuele la bebida con los coladores Hawthorne y Julep (colocados sobre el vaso que va a usar) para eliminar todos los pedazos que flotan en ella. No es necesario rasgar la menta al triturar; es mejor simplemente machacar las hojas para extraer el sabor. Una guarnición de menta en una bebida debe ser generosa y tupida. Las bebidas decoradas con menta se sirven con pajilla.

Aceituna de coctel

No escatime en aceitunas: son muy importantes para el consumidor de Martini. Tradicionalmente deben ser aceitunas españolas pequeñas con hueso (las mejores son las Manzanilla) sin pimienta... las buenas no son fáciles de encontrar. Tristemente hay un gran contingente de consumidores de Martini que insisten en aceitunas gigantes y es el resultado de los ridículamente grandes vasos de Martini de restaurante que ABSURDAMENTE están en furor. No es necesario tener dos tamaños de aceitunas. Sin importar el tamaño, lo más importante es conservarlas frías. Un Martini se arruina al agregarle tres aceitunas grandes o incluso pequeñas, tibias.



Cerezas marrasquino

Hechas de cerezas frescas y dulces que se procesan y empacan en jarabe de maíz alto en fructosa junto con colorante de alimentos y aditivos de sabor, las cerezas marrasquino se usan como guarnición de bebidas y a menudo coronan una montaña de crema batida o helado. Desafortunadamente, muchas veces son la única opción.

Almacenamiento de guarniciones

- Las limas cortadas se oxidarán rápidamente y deben desecharse al final del día, por lo tanto, no corte demasiadas.
- Los limones cortados pueden almacenarse dos días. Cúbralos con un paño de bar húmedo y refrigérelos.
- Las rodajas de naranja deben examinarse al final del día. Si están buenas, cúbralas con un paño de bar húmedo y refrigérelas durante la noche.
- Las cortezas de naranja y limón deben desecharse al final del turno.
- La menta debe almacenarse entre toallas de papel húmedas y refrigerarse. Los ramos oscuros o marchitos deben desecharse.

Bitters

El ingrediente final de un coctel clásico se encuentra en una pequeña botella, empolvada y encostrada con gran etiqueta de papel, generalmente oculta en la parte trasera del bar. Los *bitters* son ingrediente esencial de los cocteles antiguos que alguna vez estuvo al borde de la extinción.

Actualmente disfrutan de un saludable regreso. Producidos al remojar varias cortezas, raíces, flores y cosas parecidas en alcohol y dejándolos añejar, el resultado es un líquido demasiado amargo y penetrante para tomarse puro.

Sin embargo, al usarlos cuidadosamente por pizcas (1 a 3 pizca por bebida es la dosis normal); como podría suponerse los *bitters* no amargan la bebida, sino que favorecen la mezcla de los otros sabores. En una bebida adecuadamente balanceada, el cliente no debería notar su presencia, pero sí notaría su ausencia. En general, los *bitters* son más usados en bebidas basadas en espíritus modificados con vinos y licores fortificados, que en bebidas con cítricos u otros ingredientes amargos. La acidez intensifica el amargo y los cítricos y los *bitters* se magnifican mutuamente al punto de arruinar el balance.

Hay tres clases de *bitters* de uso común, Angostura, Peychaud's y naranja (existen varias marcas de éste). Los últimos años trajeron una plétora de tipos nuevos y todos merecen probarse, pero estos tres son los principales y todo buen bar tendrá los tres (un bar verdaderamente original tendrá diez o quince clases, muchos de ellos de fabricación casera). Debería considerar ubicarlos en un lugar visible, dado que no existe una mejor forma de mostrar a sus clientes que está preparado para hacer cocteles serios.



Angostura Bitters: De Trinidad, esta antigua marca es la más grande y más versátil; con un perfil de sabor increíblemente complejo, fundamentado en una base de ron, los Angostura Bitters se mezclan particularmente bien con otros sabores –whiskey de centeno o rye, ron oscuro, ginebra–.

Bitters Peychaud's: Otra marca antigua, los *bitters* Peychaud's ofrecen notas de cereza negra y anís que se incorporan particularmente bien con coñac y whiskey.

Bitters de naranja: son una combinación de fuerte sabor a cáscara de naranja con un toque amargo. La receta original de un Dry Martini requiere partes iguales de ginebra y vermut, con una pizca de bitters de naranja.



MODULO 4 – GESTION DE SERVICIO

Técnicas clásicas para el uso de utensilios de bar

Si se compara un máster chef con un excelente cocinero casero, una de las grandes diferencias entre los dos es la maestría del profesional con una amplia gama de utensilios desde los más básicos –el cuchillo de chef– a los más especializados: si una tarea específica requiere un utensilio inusual, el chef sabrá qué necesita y cómo usarlo.

Igual sucede al mezclar bebidas: un verdadero profesional dominará la coctelera Boston – “el cuchillo de chef del bartender”, como lo llama Dale DeGroff– y sus accesorios, pero también se sentirá a gusto con toda una gama de utensilios para fines específicos, desde el pelador de vegetales y los coladores de té a los descarozadores de cerezas, el separador de huevos y el sifón de soda.

Medición

Antes de trabajar con su coctelera debe llenarla y eso significa medir. La mayoría de los bartenders contemporáneos aprenden que la única forma de mezclar bebidas es vertiendo los ingredientes directamente de la botella al vaso mezclador, ya sea contando mientras vierten, o simplemente midiendo a ojo. En manos de los bartenders más talentosos, experimentados y conscientes –quienes han mezclado toda bebida concebible y saben exactamente cómo luce media onza, o 15 ml y cada medida común en un vaso–, funciona bien.

El camino hacia la maestría está en memorizar cómo lucen las cantidades de agua medidas en su vaso mezclador (medir siempre antes de agregar el hielo). Una vez se domina, debe medir el tamaño de su bebida. Para hacerlo, primero disponga todos los vasos en los que va a colar sus bebidas. Con cada uno tendrá que determinar cuánta agua necesita para llenarlo cuando el agua haya sido agitada con hielo.

También deberá probar varias cantidades para cada vaso, pero en general, la regla de oro es que agitar con hielo aumenta el volumen de la bebida 25%; este porcentaje variará de acuerdo con la longitud y la fuerza que se apliquen al agitar, y según la clase de hielo.

Cuando encuentre el nivel de llenado en el vaso de la coctelera para cada uno de los vasos por servir, registre una nota mental –una especie de marca imaginaria en un costado del vaso mezclador–, que corresponde a cada vaso. Pronto podrá llegar a la marca con sorprendente precisión.

Esta puede ser la habilidad más importante que domine un bartender. Aquel que no puede juzgar la cantidad de licor necesaria para llenar apropiadamente los diferentes vasos de bar, desperdiciará anualmente literalmente botellas de licor.

Claro que, si trabaja en un bar que utiliza jiggers para todas las bebidas, esta técnica es innecesaria (cabe anotar que la mayoría de los bares elitistas en Nueva York, San Francisco y Londres los utilizan).

Los jiggers vienen en diferentes tamaños; los más útiles son los de 1 1/2 oz. x 3/4 oz. y el de 1 oz. por 1/2 oz., aunque no hace daño tener la gama completa. En algunos países, por ley debe incluirse un tamaño de jigger obligatorio; esto hace que las matemáticas básicas para mezclar bebidas sean un desafío.



Con éstos a mano y una cuchara de bar estándar para cantidades más pequeñas, es posible medir rápidamente casi cualquier cantidad de cualquier cosa que necesite en una bebida. Sin embargo, las cucharas de bar varían en tamaño, desde aquellas usadas en el siglo XIX, de 1/5 de onza (6 ml), a la estadounidense estándar de punta roja (1/6 de onza, o 5 ml), a la japonesa más pequeña, popular entre los bartenders modernos, de 1/8 de onza (3.5 ml). Sugerimos que verifique cuántas cucharadas de la cuchara de bar de su elección se necesitan para llenar un jigger de 1 onza y ajustar sus recetas de acuerdo a eso.

Con un poco de práctica pierde poca o ninguna velocidad y hay mucha más precisión y consistencia entre bebidas; esto es especialmente importante cuando se trata de los actuales cocteles especiales, muchos de los cuales llevan ingredientes de sabor fuerte o inusual donde solo unos pocos milímetros pueden ser la diferencia entre delicioso y desagradable. La mayoría de los clientes apreciarán el cuidado que se tenga al preparar la bebida.

La coctelera Boston y su uso

La coctelera Boston requiere un poco de práctica, pero ofrece más versatilidad que la de tres piezas o la de estilo *cobbler*. La elección de virtualmente todos los bartenders profesionales en la actualidad, consiste en dos recipientes. Uno de 26 a 30 onzas (750-900 ml) de metal; la otra mitad es de 16 onzas (medio litro) de vidrio (ocasionalmente se encuentran más grandes). Cuando el metal se coloca sobre el vidrio, encajan ajustados y forman un envase sellado.

Por muchas razones la coctelera Boston trabaja mejor en un entorno comercial. Una, los ingredientes se vierten en la parte de vidrio, lo cual permite que el cliente vea la bebida mientras se prepara, y a usted verificar (o verificar doblemente) visualmente la cantidad de cada ingrediente. Esto por supuesto es esencial al mezclar al ojo. Igualmente, importante, la coctelera Boston es barata y las partes son intercambiables; es decir, que no tiene que andar buscando la tapa correcta que se ajuste a la coctelera; casi cualquier vaso de vidrio encajará en uno mezclador metálico.

Al comprar una coctelera Boston, debe comprar las piezas por separado. Si es posible, compre la parte de vidrio primero y busque una que tiene una “T” (templado) escrita en el fondo. Esto permite que la unidad se enfríe y congele al agitar y luego sea sumergida en agua caliente sin quebrarse. Al ir a comprar la parte de metal, lleve consigo su parte de vidrio y, antes de pagar, coloque el vaso de vidrio en una mesa y coloque la parte metálica encima. Use el talón de su mano para golpear el fondo de la coctelera de metal volcada. Esto debería crear un sello ajustado, permitiéndole levantar las dos partes como una sola. Si no se sella, continúe en la búsqueda de otro recipiente de metal.

Agitar con la coctelera Boston

Ahora, agitemos. Empiece por preparar su bebida en el vaso mezclador. Agregue hielo (sin escatimar) y luego coloque el vaso de metal sobre el de vidrio, que debe reposar sobre el bar. Sostenga firmemente la parte de vidrio y selle golpeando un par de veces el extremo de la parte de metal con el talón de su mano libre (no demasiado fuerte). Ahora el sello debe estar ajustado. Una excelente y elegante forma de verificar es levantando todo el conjunto y sosteniéndolo sólo por la parte metálica. Si está sellado, funcionará; de lo contrario, no (de modo que hágalo lentamente).

Ahora, volteo todo el conjunto para que el vidrio esté encima y dispóngase a agitar. Hágalo de manera que si el sello se rompe mientras agita (ha sucedido) ese Sidecar salpique sobre usted y la parte trasera del bar, no sobre los clientes frente a usted (algunas veces tendrá que aguantar



un golpe en aras de la hospitalidad). Con esto en mente, es buen momento para darle al vidrio un golpe extra con el talón de su mano para asegurar su sellamiento.

Recuerde, la coctelera es un pistón; va a viajar de arriba abajo mientras está en acción, por lo que debe sostenerla firmemente. Tome la parte metálica en la palma de una mano y el vaso con la otra, curvando su pulgar sobre la parte superior (esa es una manera de agarrarla; los bartenders experimentados eventualmente hallarán la forma que mejor se ajuste a ellos). Ahora, ¡a trabajar! Agite vigorosamente sus cocteles mientras cuenta lentamente hasta diez; en la mayoría de los casos, más de eso es innecesario y conduciría a demasiada dilución. Las bebidas con huevo son una excepción y deben agitarse por más tiempo (contar hasta 20) y con más fuerza a fin de emulsionar completamente el huevo.

Menos de eso y su cliente tendrá una bebida tibia y débil que nadie desea. Los cocteles ácidos y frutales, los que se agitan, deben ser vivos y efervescentes; se agitan para despertarlos, no para dormirlos. Más aún, un agitado débil es un mal espectáculo. Recuerde, con esa bebida y en ese momento, el espectáculo es usted. Practique. El estilo no se crea en una noche.

Finalmente, si no tiene alguna vena teatral en su cuerpo, está usted en la profesión equivocada. El ritmo salva el mundo.

Romper el sello de la coctelera Boston

Al terminar de agitar, debe sacar el líquido de ahí. Agitar con hielo disminuye la temperatura del aire dentro de la coctelera creando vacío, lo que significa que el sello entre el vaso y el metal es difícil de quebrar. Haga lo que haga, ¡por Dios, no golpee la coctelera contra el borde de la barra! No es profesional, marca la barra y puede romper el vidrio – especialmente inaceptable si sucede sobre el contenedor de hielo-. Más bien, sostenga la coctelera firmemente con una mano (todavía con la parte metálica abajo), cubriendo la unión entre los dos vasos para poder controlarlos al tiempo.

Apunte los dedos de la otra mano hacia arriba y con el talón de la mano, golpee con fuerza la parte superior del vaso metálico, aproximadamente en el punto donde el borde del vaso de vidrio se posa dentro de él. El sello debe romperse. Si no lo hace, rote ligeramente la coctelera e inténtelo de nuevo. Si es necesario, continúe rotando y encontrará el punto débil donde se quiebra el sellamiento. Como todo en la vida, esto mejora con la práctica. Pero al dominarlo, los que observan tendrán claro que están tratando con un verdadero profesional.

Por último, dado que cuando se trata de cocteles, especialmente Martinis, el frío lo es todo, algunos bares lo garantizan enfriando sus vasos mezcladores, ya sea llenándolos con hielo y dejándolos un rato o (mejor) guardándolos en el refrigerador y (mejor aún) en el congelador. Algunos bares de calidad usan un mezclador metálico más pequeño en lugar del vaso de vidrio para agitar, por lo que optan por una coctelera Boston, en la que ambas partes son metálicas y cuya baja energía térmica absorbe menos el poder enfriador del hielo (las cocteleras Boston con ambas partes de plata eran un artículo común en los bares de lujo, especialmente en el Reino Unido). Estos bares, claro está, usan jiggers, dado que medir al ojo no es una opción.

La cuchara de bar y su uso

Revolver

Sostenga la cuchara entre el índice y el pulgar con el mango descansando contra el interior del segundo dedo. Deslice la parte trasera de la cuchara hacia abajo por el interior del vaso mezclador. La parte trasera de la cuchara rotará al interior del vaso y el mango empujará el hielo



hacia adelante para que el líquido y el hielo roten con gracia en la dirección de las manillas del reloj.

Asegúrese de no remover vigorosamente –al igual que al agitar, sólo agregará aire y lucirá terrible–. Revolver con gracia es esencial con el fin de lograr el estilo y la ceremonia con los que estas bebidas deberían prepararse, y asegurará esa textura pesada y sedosa. Revolver requiere un movimiento de dos fases; en la primera mitad del movimiento, el índice y el pulgar halan la cuchara en dirección de las manillas del reloj hasta la posición de las seis en punto y, luego, el segundo dedo (apoyado por el tercero y el cuarto), empuja el mango de la cuchara el resto del camino hasta las doce en punto y, así, el proceso de empujar, empieza de nuevo.

Con la práctica, este proceso fluirá y parecerá un solo movimiento; pero para practicar, divídalo en dos partes para lograr la sensación. Eventualmente el movimiento será tan suave que el mango de la cuchara rotará en su mano a medida que empuja el hielo y el líquido en círculos, como una unidad en el vaso mezclador y su mano permanecerá casi en el mismo punto sobre el vaso mientras la cuchara hace todo el trabajo.

Si usa una cuchara de mango recto, tómela con el pulgar y el índice, deslice el cuenco por el costado del vaso y bombee hacia arriba y hacia abajo con firmeza, no frenéticamente, moviendo la muñeca en óvalo de arriba abajo. Esto hará que el hielo gire, revolviendo. Hay otras formas eficaces de tomar la cuchara: por ejemplo, algunos la sostienen entre el pulgar y el anular por un lado del mango y el índice y el del corazón en el otro. Debe experimentar para encontrar la forma que mejor se ajuste a usted.

Si el bar tiene cubos densos muy fríos, revuelva cincuenta veces; si los cubos son más pequeños, mojados y no tan fríos, revuelva solo treinta veces para evitar demasiada dilución. Recuerde, al revolver o agitar la bebida enfriará tanto como el hielo, por lo que entre más frío y denso sea, más fría la bebida.

Nota: Muchos bartenders jóvenes optan por usar el mango de la cuchara para revolver porque así es mucho más fácil lograr rapidez al hacerlo. Es mucho mejor tomarse el tiempo de aprender la técnica apropiada para revolver, sobre todo porque a nadie le gusta ver el mango de una cuchara que puede haber recogido la suciedad de los guantes de alguien, metida en su Martini. Si tiene que hacerlo, use un palito mezclador o incluso un palillo chino; así el cliente no se preocupará por las bacterias en su bebida.

El colador y su uso

Una vez mezclada su bebida, saque el hielo y viértala en el vaso del cliente. Para esto necesitará un colador, o mejor, dos; un colador julep para las bebidas revueltas en el vaso mezclador y un colador Hawthorne (Gusanillo) para bebidas agitadas, que se vierten del vaso metálico.

- Para colar la bebida tome el vaso de vidrio o el metálico entre el pulgar y el segundo dedo de la mano con que vierte, con el dedo índice en la parte superior del colador, manteniéndolo en su lugar (si usa un colador Julep, colóquelo dentro del vaso mezclador para que su lado cóncavo quede hacia abajo).
- Al colar en un vaso de Martini o de coctel, vierta el líquido con un movimiento circular, girando delicadamente alrededor de los costados del vaso para evitar salpicaduras. El movimiento final debe ser un quiebre fuerte de la muñeca para puntualizar la ceremonia y atraer la atención hacia la bebida. Al igual que todo lo que hace, debe hacerlo con estilo sutil y floritura.



- En algunas situaciones (bebidas grandes y vasos puntiagudos), es buena idea estabilizar con la otra mano el vaso en el que se va a verter.
- Si está colando una bebida con mucha fruta triturada, puede necesitar colar dos veces. La forma más sencilla de hacerlo es colar del vaso metálico con el colador Hawthorne, ubicando el colador Julep sobre el vaso en que se va a colar para atrapar restos de pulpa o semillas. Al trabajar con algo con muchos pedacitos (menta no, porque no debe agitarse tan fuerte que se deshaga en pedacitos), un colador de té de malla fina, le será útil.

En algunos bares es habitual colar todo dos veces con el fin de atrapar esquirlas de hielo que puedan caer en la bebida. Debe anotarse que un colador Hawthorne apropiado con espiral ajustada, debería atraparlos casi todos (un Julep los coge todos) y colar dos veces ralentiza significativamente el servicio.

El mortero y su uso

El mortero es un utensilio muy versátil. Puede usar el mango (por el extremo redondo) para romper hielo y el otro extremo (plano, protuberante) para todo: desde aplastar menta ligeramente, para un Julepe o un Mojito, a exprimírle hasta el alma a los pedazos de lima con azúcar, para una Caipiriña. Para cualquier cosa que requiera ser triturada por encima y más allá de lo que se produce por medio de la agitación fuerte con hielo, el mortero es su instrumento de elección.

Note que la diferencia de sabor entre exprimir el jugo de un limón y triturarlo es enorme. Cuando una fruta cítrica se tritura, los aceites esenciales de la piel se liberan en la mezcla, agregando mucho más sabor a la bebida, pero también se extrae el amargo de la piel blanca.

Un mortero debe tener al menos 6 pulgadas (15 cm) de largo para alcanzar el fondo del vaso mezclador. Por alguna extraña razón, muchos morteros en el mercado son teñidos y/o cubiertos con barniz; deben evitarse porque el tinte y el barniz terminarán en la bebida del cliente. Si solo encuentra esa clase, al menos lije el fondo.

Técnicas modernas y movimientos contemporáneos

Una vez que haya dominado los ingredientes y utensilios, que haya preparado todos los cocteles clásicos del libro e inventado algunos nuevos para llenar su propio libro, ¿ahora qué? Como respuesta a esta pregunta, un número de mixólogos creativos en lugares tan lejanos como Londres, París, Nueva York, Seattle y Sydney, Australia, recientemente centraron su atención en la cocina del restaurante, especialmente en la parte donde guardan los trucos mágicos.

Algunos chefs modernos se especializaron en el arte de la sorpresa: tomando alimentos familiares y alterando radicalmente sus texturas, extrayendo sus sabores y convirtiéndolos en espumas y “aires” e incluso fotocopias comestibles, que despliegan combinaciones de sabores impactantes al paladar y toda una serie de trucos. Un puñado de mixólogos modernos están adaptando esto al bar. El resultado puede ser excéntrico: bebidas espirituosas saborizadas con sabor a carne; cocteles sólidos, bebidas que cambian de textura o sabor en mitad del sorbo; cocteles que saben exactamente como las comidas favoritas; y así sucesivamente. Hecho correctamente, el efecto es muy Willy Wonka. Incorrectamente, puede ser pretencioso y extraño.



Veremos algunas de las principales técnicas:

Esferización

La técnica en uso más parecida a una clase de química. La idea general es hacer pequeñas perlas con el centro líquido que puedan flotar en una bebida sin disolverse. Claramente no es fácil, y hacerlo requiere mezclar el líquido del cual desea sacar perlas con un químico (alginato de sodio es común) y dejarlo gotear en un baño de otro químico como cloruro de calcio. Interesante, si se limita, y ciertamente no para principiantes.

Espumas

Las espumas son una forma muy interesante de manipular textura en un coctel y son fáciles de hacer; en efecto, es tan sencillo como batir un poco de clara de huevo con la bebida, truco tradicional del bartender que torna el coctel opaco y cremoso, con cabeza espumosa. Con algo de preparación y una inversión mínima en equipo, también puede hacer espumas de gelatina que le permitirán decorar un coctel con una ligera neblina de sabor. Es una forma excelente de decorar o acentuar una bebida. Vea las instrucciones a continuación.

Preparación de espuma de gelatina

Para nuestro ejemplo asumiremos que usted desea decorar su Sazerac con espuma de absinthe, en lugar de enjuagar el vaso con ella.

Vierta 6 oz. de agua en una bandeja pequeña y caliéntela a 140 grados Fahrenheit. Entre tanto, disuelva y deje “florecer” una lámina de gelatina –disponible en cualquier tienda especializada de pastelería– en agua fría durante dos minutos y sacuda el exceso de agua. Bátala en el agua tibia, agregue 1 oz. de azúcar y bata también. Combine esto en un tazón con 6 oz. de Pernod 68 Absinthe, 2 oz. de jarabe simple y 2 oz. de agua y bata de nuevo. Vierta la mezcla en un envase de acero inoxidable para crema batida, cárguelo dos veces – es decir, con dos cargadores de óxido nitro – y enfríe. Se conservará por varias horas. Para usarla, agite el envase unas pocas veces y luego esparza suavemente una capa gruesa de espuma sobre la bebida.

Consejo culinario de nuestro abogado: sea extremadamente cuidadoso al cocinar a fuego abierto. Mantenga en todo momento un extinguidor cerca y no intente cocinar cerca de otros materiales inflamables.

Fat-washing

Es la manera de dar sabor a un licor con un ingrediente graso o aceitoso sin volverlo grasoso (por qué querría hacerlo, es otra historia). Simplemente tome su pollo frito (por ejemplo), córtelo en pedazos y póngalo a remojar en su licor de elección –en este caso, para efectos de la discusión, whisky escocés–. Luego de algunas horas, lo pondrá en el congelador para que coagulen las grasas y en una o dos horas, cuele el líquido con papel filtro. De esta forma se crearán algunos sabores inusuales.

Infusión

Simplemente involucra remojar frutas, hierbas, especias o lo que quiera, para extraer su sabor en el licor y luego colarlo. Es tan sencillo como rebanar una lima y remojarla en una botella de Beefeater por dos horas o, tan complicado como hacer Bitters de ginseng coreano con doce ingredientes diferentes, cada uno de los cuales requiere ser remojado por un período diferente. Esto es algo para tener en mente al infundir: como regla de oro, cuanto más alto sea el grado de



alcohol, más sabor extraerá y, más largo no es siempre mejor, cuando se trata del tiempo de infusión. Algunas cosas –cáscara de cítricos, por ejemplo– sueltan su sabor rápidamente y en una infusión larga se vuelven amargas. Debe prepararse para ensayar las cosas una y otra vez.

Destilación al vacío

Requiere de un evaporador rotativo [*roto-vap*], una pieza de equipo de laboratorio muy costosa, que destila líquidos casi a temperatura ambiente haciéndolos girar en un balón de destilación al vacío. Es más apropiado para redestilar infusiones a base de bebidas espirituosas, pero también puede hacer trucos como remover el color y el sabor a madera de un whiskey añejo o el azúcar de un licor. Puede incluso usarse para destilar cocteles. Es divertido.

Otros métodos

Otros métodos incluyen la liofilización, el confitado, la condensación y todo aquello que un cerebro fértil, mucha paciencia y un robusto presupuesto para equipo pueda concebir. La mixología molecular es muchas cosas, pero rápida y barata no es.



Módulo 5 - Bebidas espirituosas y licores

Ginebra – ¿Qué?

La ginebra es una bebida espirituosa típicamente destilada tres veces, a base de espírituosos de grano neutros y cortada con agua destilada. En la mayoría de los casos, las bebidas espirituosas a base de grano se elaboran por destilación doble o triple en un alambique de columna. Luego, la bebida de grano es destilada una última vez en un alambique de caldero con una mezcla de elementos botánicos, como enebro, aceite de enebro, cilantro, corteza de naranja, corteza de limón, anís, casia, almendras amargas, comino, cacao, raíz de angélica, raíz de orris y muchos otros ingredientes. Por razones de propiedad, los productores guardan sus recetas botánicas con recelo.

Sin embargo, es posible aprender mucho sobre cualquier ginebra y su receta a partir de sus sabores y aromas. El enebro es claramente picante y herbal. Si huele como un árbol de navidad, es porque las bayas de enebro crecen en los arbustos de perenne. Algunas de las bayas de perenne más costosas son cultivadas y añejadas por varios años en Toscana.

La corteza cítrica añade elementos de limón, naranja y lima; lo que parece obvio. El cilantro, su semilla, añade un aroma herbal, pero también le agrega a la ginebra un sabor ácido, incluso similar al del pomelo. La casia aporta una nota algo amarga, parecida a la del agua tónica. Otros ingredientes pueden impartir notas florales, vegetales y hasta sabores de té; las flores, los vegetales y el té pueden también formar parte de la receta.

Reglamentación de la ginebra

Con la reciente explosión de la ginebra como categoría, parece haber un cierto grado de desinformación sobre su reglamentación; así es que aclaremos el asunto. Primero, dado que la ginebra es originalmente un producto europeo, las siguientes son las normas de la Unión Europea, y como tales, las ginebras americanas no tienen que seguirlas, necesariamente. Dicho esto, la mayoría de los destiladores parecen haber acogido dicha reglamentación como propia, quizá por respeto a sus ancestros o porque esperan vender más de sus bebidas espirituosas en la Unión Europea.

En la actualidad, clasificamos la ginebra tanto por su origen geográfico como por su estilo. Es necesario señalar que, aunque las ginebras London Gin se iniciaron como productos originarios de dicha ciudad, hoy, el nombre London Gin o London Dry Gin es un estilo que puede ser elaborado en cualquier parte, siempre que el productor se adhiera a algunas reglas muy estrictas. Esto, a diferencia de los reglamentos establecidos para la Plymouth Gin, la cual debe ser elaborada en la ciudad de Plymouth, Inglaterra, o para la Genever/Genievre/Jenever, la cual debe ser hecha en los Países Bajos o Bélgica, ya que éstas son consideradas de Denominación de Origen Protegida (DOP [PDO, por su sigla en inglés]) o Indicaciones de Origen Geográfico, y tienen sus propios reglamentos.



Existen en la actualidad otras nueve DOP para la ginebra en la UE; dos alemanas, dos de España y Lituania, y los cinco restantes, de Eslovaquia.

También existen clasificaciones para el uso de la palabra *Gin*, en orden ascendente por su especificidad, desde denominarla simplemente *Gin*, a *Distilled Gin*, a *London Distilled Gin* (insértese la palabra *Dry* donde se prefiera), la cual es una ginebra destilada a un mínimo de 70% y luego redestilada en un alambique tradicional (caldero) con elementos botánicos, todos de materias vegetales naturales, de los cuales el enebro debe ser el predominante.

Las ginebras clasificadas como *New Western Dry Gins* –de acuerdo con la tesis sobre el tema de la ginebra y sus subcategorías de estilo, de Ryan Magarian– se definen básicamente como ginebras que, aunque contienen enebro, se enfocan igualmente, o más, en su complemento de otros elementos botánicos; ahora bien, ninguna reglamentación específica ha sido universalmente aprobada para esta designación.

Vodka

Vodka – ¿Qué?

El vodka es una bebida espirituosa que es generalmente destilada a más de 95% de alcohol por volumen y luego filtrada. De acuerdo con algunas personas mal informadas, incluido el Gobierno de los EE. UU., esto le otorga al vodka un espíritu destilado inodoro e insípido, lo cual es falso. Es generalmente claro e incoloro, aunque existen algunas excepciones.

Esta somera definición no contradice necesariamente la categoría de vodka saborizado, la cual ha ido logrando cuota en el mercado durante la última década o más. Los vodkas saborizados son bebidas espirituosas neutras a las que se les ha agregado sabor, usualmente mediante la adición de extractos de sabores suministrados por un productor de sabores y aromas sintéticos. Pocos son los productores que usan los verdaderos ingredientes representados en la etiqueta para obtener sus sabores y aromas, ya que implica un mayor reto producir un vodka saborizado de calidad a partir de los ingredientes naturales, en lugar de comprar un vial de sabor concentrado. Los ingredientes naturales son más costosos.

No hay límites en las materias primas que pueden ser utilizadas en la elaboración de vodka. La mayoría de la gente usa granos comunes, como maíz, centeno, trigo, así como también vegetales y frutas, incluyendo papas, uvas y remolacha azucarera, para destilar a un grado de alcohol muy alto (con frecuencia 195 grados), para luego cortar el destilado con agua destilada a 80 grados, o a 40% de alcohol por volumen. Últimamente han surgido vodkas de más alto grado en algunos mercados. Su alto nivel de peso e intensidad le ofrece a un bartender la oportunidad de crear cocteles más texturizados, a la vez que conservar el carácter claro, libre de congéneres, del vodka; razón original de su existencia.



La filtración es parte de la sabiduría popular sobre la destilación del vodka. Parte de ella es verdad; parte es malabarismo. Con frecuencia se utilizan filtros de sacos de yute, diamantes, plata, cuarzo, arena, papel, telas de tejido apretado y, por supuesto, carbón (arce, abedul) para filtrar el destilado, buscando suavizarlo o darle forma, o simplemente con la intención de darle al grupo de mercadeo más temas de conversación en una reunión de ventas. Tenga esto en mente: mientras más destilaciones y filtraciones se hagan, más se pierden las características de las materias base.

Ron y Cachaza

Ron y Cachaza – ¿Qué?

Ron es cualquier bebida espirituosa creada de caña de azúcar. La gran mayoría de rones, aproximadamente 90%, es producida de melazas, el líquido marrón oscuro, asopado y de alto nivel de azúcar, que resulta de la transformación de la caña de azúcar en azúcar sin refinar. La minoría, principalmente la cachaza de Brasil y el *rhum agricole*, de las Antillas Francesas, es producida a base de jugo fresco de caña de azúcar, después de ser ésta prensada. Las melazas se usan para elaborar, por un lado, rones ligeros y suaves, como los de Puerto Rico y, por otro, rones oscuros y fuertes, de Jamaica y Barbados –cuya reputación evolucionó debido a sus estilos más robustos–, así como para todo lo que existe entre estos extremos.

Las variables que pueden diferenciar un estilo del otro incluyen factores tan obvios como: el tiempo transcurrido en barriles de roble; la variedad de la madera (ej.: roble blanco americano - *Quercus alba*, roble francés - *Quercus robur*, u otras maderas nativas, como las del Brasil, utilizadas en el añejamiento de cachaza); si se utilizan alambiques tradicionales (caldero) o continuos; si se agregan sabores o especias; y, quizá menos obvio, si la melaza, el jarabe de caña o el jugo fresco extraído de la caña de azúcar se utilizan para crear un líquido fermentado.

Las técnicas y estilos varían no sólo de país a país, sino dentro del país mismo. Por ejemplo, Jamaica es conocida por sus rones pesados y oscuros, pero, de hecho, su ron más popular es un ron blanco de alto grado de alcohol (126 grados), llamado Wray & Nephew Overproof.

A continuación, usted notará que la decisión de usar melaza, jugo de caña o jarabe puede constituir el factor más importante de cada estilo de ron.

Tequila y Mezcal

Tequila y Mezcal – ¿Qué?

Tanto el mezcal como el tequila son bebidas espirituosas destiladas hechas de la planta de agave. Ambos términos son estrechamente definidos y controlados por el gobierno mexicano. La mayoría de países importantes cumplen y protegen estas reglamentaciones y definiciones, con la



única excepción de los Estados Unidos –desafortunadamente, el mercado extranjero más grande para estas bebidas–.

El tequila se vende en seis estilos fundamentalmente basados en el nivel de añejamiento de la bebida. *Gold*, o joven avocado, es una bebida espirituosa endulzada y con un dejo de caramelo; es el trago barato. Es generalmente hecho a partir de una mezcla de azúcares de agave y melaza de la caña de azúcar, y se le llama mixto. Por ley, un mixto debe derivar no más de 49% de sus azúcares de otras materias distintas al agave, aunque, como anotamos anteriormente, el gobierno de los Estados Unidos no se preocupa por hacer cumplir estas leyes.

Si el tequila no es mixto, entonces será hecho de solo agave. Algunos productores de tequila etiquetarán su producto con la indicación “100% Agave” y otros con “100% Agave Azul” o “100% Puro Agave”. El agave azul es uno de los cientos de tipos de agave que crecen en el mundo y que prosperan en el país del tequila. Pero si está buscando calidad, “100% Agave” será suficientemente bueno. La mayoría de los mixtos, no todos, son olvidables, por decir lo menos; muchos tequilas de 100% agave son inolvidables.

El tequila que ha sido añejado durante no más de dos meses se denomina “Blanco o Silver”. El tequila que se añeja durante un periodo de dos a doce meses en un contenedor de roble de cualquier tamaño lleva el calificativo de “Reposado”. “Añejo” significa que ha madurado en pequeños barriles de roble (600 litros) de uno a tres años. “Extra Añejo” connota que dicho tequila ha permanecido en un barril de roble pequeño durante, como mínimo, tres años.

Tequila y Mezcal – ¿Dónde?

El tequila se produce en los cinco estados mexicanos de Jalisco (donde se ubica la ciudad de Tequila), Nayarit, Guanajuato, Michoacán y Tamaulipa. Por ley, un destilado que haya sido hecho fuera de México, pero de la misma manera y a partir de materias exactamente iguales no puede ser denominado tequila. El mezcal es primordialmente elaborado en Oaxaca, pero otros siete estados también se han merecido la Denominación de Origen: Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán. Otras bebidas espirituosas de agave con DO oficial incluyen el Bacanora, de Sonora; la Raicilla, del área próxima a Puerto Vallarta, Jalisco; la Tuxca, de Tuxcacuesco, Jalisco; el Comiteco, de Comitán, Chiapas; y el Sotol, de Chihuahua. El tequila de ciento por ciento agave es habitualmente hecho de agave azul, también conocido como “Tequilana Weber, Subvariedad Azul”. El mezcal puede ser hecho de toda una variedad de agaves: espadín, cirial, cupreata, arroqueño, tobala, salmiana, tepestate, tobaziche, entre otros. Pero esto no es lo único que lo separa del tequila. Otra diferencia clave entre el tequila y el mezcal es la forma en que se cuecen los corazones del agave. En Tequila, se hierven las mitades de los corazones de agave (llamados “piñas”) en autoclaves (ollas a presión de acero inoxidable, utilizadas para el producto barato) o son horneadas. Es mejor hornear. La “piñas”, así llamadas porque se parecen a grandes piñas, pueden pesar de 25 a 50 kilos. Con el mezcal se hace presente el pasado. La forma tradicional de cocinar las piñas de agave es cavar una fosa y llenarla con rocas calientes, pencas de la planta de agave y las piñas o corazones del agave. Éstas



se tuestan (y ahúman) durante días, si no semanas. El espíritu resultante es muy ahumado y terroso, comparado con las notas ordenadas del tequila.

Tequila y Mezcal – ¿Cómo?

Es un error común pensar que el agave es un cactus. No lo es; más bien, forma parte de una de las familias de suculentas, de la familia de liliáceas, que presenta más de 400 especies. El nombre botánico de la familia del agave es agavácea, la palabra griega para “realeza” y, al madurar (mínimo cinco a seis años), desarrolla una sabia llamada “aguamiel” dentro de su piña.

Algunos libros afirman equivocadamente que el aguamiel es fermentada hasta formar una cerveza lechosa, llamada pulque, que es luego destilada. ¡FAAALSOOOO! El pulque no puede ser destilado porque se convierte en una especie de goma dentro del alambique. Para hacer tequila o mezcal, las piñas del agave se cuecen y desmenuzan (a veces se desmenuzan antes y luego se cuecen), pero deben ser cocidas antes de la fermentación. El jugo de las piñas de agave se exprime y luego se fermenta; ahora sí se puede destilar su jugo fermentado. El tequila y el mezcal pueden ser destilados tanto en alambiques continuos como en los tradicionales (caldero). La mayoría de las mejores de estas bebidas se elaboran sólo en alambiques de caldero o en pequeños alambiques híbridos. Estas bebidas espirituosas salen de los alambiques a un grado de alcohol relativamente bajo en comparación con bebidas como el vodka o incluso el whiskey. Como resultado, el tequila tendrá más sabores y aromas y, a muchos, les parecerá muy intenso. Sin embargo, un tequila bien elaborado puede llegar a tener un carácter gentil, ácido y casi suave, pese a sus fuertes aromas. Algunos mezcales son destilados en destiladoras antiguas, incluso primitivas, de barro. Estos artefactos medioevales probablemente realzan el sabor ahumado, pero los mezcales pueden ser no menos seductores que los tequilas por su persistencia en la boca, aunque sus primeros sabores sean agrestes e intensos.

Whisk(e)y whiskey – ¿Qué?

Antes mencionamos que la palabra “whiskey” se deriva del vocablo gaélico, *uisce beatha*, que significa “agua de vida”. Pero el término whiskey, tal como es escrito en Irlanda y en los EE. UU. – “whisky”, si está usted en Escocia, Canadá o Japón (aunque ha de anotarse que esta convención es reciente y totalmente arbitraria)–, connota que un espíritu de grano ha sido añejado en roble el suficiente tiempo como para absorber nuevos aromas y sabores, la mayor parte de los cuales provienen del barril como tal. Para la mayoría de la gente, son estas notas ahumadas y especiadas las que definen el sabor del whiskey (la ortografía del cual utilizaremos a conveniencia).

Como es habitual con las reglamentaciones, el tiempo en barril requerido, para que un espíritu de grano merezca el título de “whiskey” varía de país a país. Aunque existen diferencias, aparte de los requerimientos de añejamiento en barril, entre los innumerables y distintos whiskeys del



mundo, es en efecto el tiempo que permanece el whiskey en un barril lo que lo define. La mayoría de los destiladores de whiskey postulan que el 70% del sabor de sus whiskeys proviene del barril en el que fue madurado.

También abordaremos el asunto de dónde se envejeció el barril, pero, por el momento, es suficiente decir de frente que todos los whiskeys del mundo son elaborados a partir de tres ingredientes fácilmente asequibles: grano, agua y levadura.

El whiskey es un espíritu de grano que ha sido destilado en alambiques continuos y/o tradicionales (caldero) y que ha envejecido en barriles por un periodo de tiempo específico. Esencialmente es una cerveza que ha sido destilada a alto grado de alcohol por volumen y luego añejada en roble. Una reciente tendencia en EE. UU. involucra a destilerías pequeñas y artesanales (tal como ellas mismas se identifican y, usualmente, con exactitud) que mercadean whiskey blanco y no añejado. A la fecha, no ha habido un producto innovador con esta descripción, pero merece atención.

Whisky – Escocia

Escocia es justamente visto como el epicentro de la producción de whisky en el mundo. Entre usted en un bar en cualquier parte (que no sea EE.UU. e Irlanda) y, si pide un whisky, el bartender le señalará un estante lleno de botellas de Scotch. ¿Qué le están señalando, con precisión?

El whisky escocés es destilado y añejado en madera y espíritu de grano: destilado bien sea de granos relativamente económicos (como maíz y trigo) o de cebada malteada. Si usted ha destilado dos veces (ocasionalmente tres) la cerveza de cebada en alambiques tradicionales (caldero) en una sola destilería, el whisky que obtenga de dicha cerveza de cebada malteada se llama whisky puro de malta [*single malt*].

Si está usando maíz o trigo seguramente está también está utilizando alambiques continuos y destilando a niveles de espíritu de grano neutro (a 190 grados de alcohol, aproximadamente). En otras palabras, está acercándose al territorio del vodka. Pero, desvinculado de esto, si añejó dicha bebida en un whisky, le daría a ese whisky el nombre de whisky de grano, porque lo elaboró a base de grano y no de cebada malteada o *malt*.

En el módulo sobre producción, discutimos cómo se hace la cerveza: los granos se dejaban calentar y humedecer hasta germinar, creyendo que se aproximaba la primavera. En su proceso de germinación, los almidones latentes se convertían en azúcares. El maestro

cervecero tostaría el grano en ese momento, a fin de detener el proceso de germinación y capturar dichos azúcares. Los granos se molerían y luego se les añadiría agua, y la sopa/cereal dulzona resultante estaría entonces lista para que la levadura convierta dichos azúcares en alcohol.



En la producción de cerveza, la duración en que son tostados los granos ayuda a determinar el estilo de la cerveza. Las cervezas oscuras, como la Guinness, han sido tostadas hasta lograr un color oscuro y achocolatado. En la producción escocesa, el tostado puede ser igualmente influyente. Esta es la razón: durante la mayor parte de la historia de Escocia, el único combustible que tenían a su disposición era la turba; el carbón era demasiado costoso y los bosques ya habían sido talados con fines agrícolas cuando los romanos invadieron a Bretaña en el siglo primero A.C. La turba es vegetación comprimida que está a punto de convertirse en carbón. Aún húmeda, es cortada, retirada de la tierra y puesta a secar. Cuando se quema, es intensamente humeante.

Así es que la cebada malteada utilizada para el Scotch ha sido tradicionalmente tostada en fuegos humeantes y el whisky resultante tiene aroma de humo. No existe la palabra que lo exprese, aunque a quienes escribimos acerca de bebidas espirituosas nos gusta hacer referencia a la salmuera y la sal y la tierra y el cuero y el olor del mar. Pero estamos mayormente hablando sobre el carácter humoso que el proceso de tostado le imparte al grano. Sin embargo, es importante tener en cuenta que no todo whisky escocés es hecho con cebada ahumada con turba.

La reglamentación para la producción de whisky escocés es específica sobre el grano utilizado. Cuando el grano a medio germinar y tostado es cebada, se le llama cebada malteada; en Escocia, un *malt whisky* puede hacerse sólo de cebada malteada. Si se utiliza algún otro grano, debe llamarse “whisky de grano” [*grain whisky*]. Si el whisky de malta proviene de una misma destilería (a diferencia de los mezclados en varias destilerías), se le llama whisky puro de malta [*single-malt whisky*].

La gran mayoría de whiskies escoceses (95%) vendidos en los EE.UU. y el resto del mundo no son whiskies puros de malta. Son whiskies mezclados escoceses [*blended Scotch whiskies*]. Un whisky escocés mezclado está compuesto de al menos un whisky puro de malta y una gran dosis de whisky de grano.

Esto puede parecer confuso, pero no desista. Usted ya sabe lo que un whisky puro de malta es. Los mejores whiskies escoceses mezclados contienen muchos whiskies puros de malta combinados; la idea es capturar la mayor complejidad posible agregando un poco de algunas de las mejores destilerías de Escocia y de lugares tan legendarios como Speyside, Campbeltown y las islas. Pero casi todos los whiskies mezclados tienen mucho más whisky de grano que whisky puro de malta. Así es que un whisky mezclado serio puede estar compuesto de un 40% de *single malts* (provenientes de varios lugares, para lograr complejidad) y 60% whisky de grano. Un whisky escocés mezclado, destinado para alguna bodega de bar en particular, probablemente contenga tan solo de 10% a 20% de whisky puro de malta.

De modo que el whisky de grano constituye un factor muy importante del whisky mezclado escocés. Y la mayoría de whiskies de grano son destilados a un grado de alcohol que asociamos con el vodka. Dicho de otra manera, la mayoría de los whiskies de grano no ostentan muchos sabores y aromas, al menos no en comparación con los whiskies puros de



malta. Dicho esto, sin la filtración y las múltiples destilaciones a las que es sometido el vodka, logran conservar algo del sabor a grano.

Pero aquí viene lo importante. Para mucha gente los whiskies puros de malta tienen demasiado sabor. Ciento cincuenta años atrás existían pocos whiskies mezclados escoceses y poca gente de fuera de Gran Bretaña bebía Scotch. Una vez que los destiladores comenzaron a incorporar whisky de grano en esos whiskies puros de malta fuertes y llenos de sabor, pues, las ventas empezaron realmente a prosperar. El Scotch mezclado [*blended whisky*], cabe decir, convirtió al whisky escocés en una industria nacional con implicaciones globales.

Y si los whiskies puros de malta son muy cotizados debido a sus intensas personalidades, vale recordar que un gran whisky mezclado contiene muchas de esas personalidades, suavizadas con una dosis de whisky de grano. Seguro, el whisky puro de malta puede ser más singular, pero el conjunto de personalidades contenidas en un whisky mezclado probablemente sea mucho más complejo que el *single malt*. ¡No sea un *snob* del whisky!

Así es que, las categorías de whisky escocés son:

- *Single-Malt Whisky* o whisky puro de malta: hecho de cebada malteada, doblemente destilada en alambiques tradicionales (caldero) en una sola destilería (sólo una destila tres veces: Auchentoshan, en las Lowlands) a no más de 70% de alcohol por volumen (abv), y añejada en barriles de roble durante un mínimo legal de tres años. En la actualidad existen cerca de 100 destilerías de malta operando en toda Escocia.
- *Blended Scotch Whisky* o whisky escocés mezclado: hecho de whisky de malta (doblemente destilado en alambiques tradicionales) y whisky de grano (probablemente destilado en alambiques continuos a niveles muy elevados de alcohol) y añejado en barriles de roble durante un mínimo legal de tres años.
- *Blended Malt Whisky* o whisky de malta mezclado (antes conocido como *Vatted Malt Whisky*): una mezcla compuesta únicamente de por lo menos dos whiskies puros de malta, en lugar de productos procedentes de una sola (*single*) destilería, y añejado en barriles de roble durante un mínimo legal de tres años.
- *Grain Whisky* o whisky de grano: destilado a base de grano (típicamente trigo o maíz), generalmente en alambiques continuos y añejado en barriles de roble durante un mínimo legal de tres años. Existen cerca de ocho destilerías de grano en Escocia.

El uso y la selección de barriles son cruciales. Usted verá que se utilizan barriles de bourbon con mucha frecuencia, pero a muchos productores les gusta añadir características de fruta seca que pueden ser extraídas de barriles de jerez usados. En verdad, los barriles de jerez fueron adoptados hace un siglo debido a que todo el jerez fue alguna vez transportado hacia Inglaterra en barriles (no en botellas, como requiere la ley actualmente) y los barriles vacíos abundaban y eran económicos. Aunque los barriles de bourbon usados son aún relativamente baratos, no así los de jerez. Los productores de jerez ya no transportan su producto en barriles y normalmente no desean aromas y sabores de barril nuevo; están perfectamente satisfechos con seguir utilizando los barriles viejos hasta que se rompan.



Por ley, todos los whiskies hechos en Escocia deben ser añejados en barriles de madera por un mínimo de tres años, aunque la mayoría es añejada por mucho más tiempo. Así, los productores de Scotch tienen que comprar los barriles nuevos y prestárselos a productores

de jerez, quienes los devolverán al cabo de una década o dos de uso. Sólo para que conste, también hacen que los productores de whisky paguen por el transporte. No es un mal negocio.

También hay otros dos puntos importantes sobre el whisky escocés. Uno: la indicación sobre la edad en una botella (*18 Years Old* o *21 Years Old*, por ejemplo) es la edad del whisky más joven utilizado en esa botella en particular, sin importar el tipo de whisky escocés que sea. Dos: además del embotellado normal de los whiskies puros de malta, directamente emitidos por las destilerías, existe recientemente otro tipo de oferta para dichos whiskies llamada “embotellados mercantiles” [*merchant bottlings*]. Estos son whiskies que han sido comprados por barril a intermediarios o destilerías de malta y luego añejados y embotellados por comerciantes o agentes independientes, como Gordon & MacPhail, Duncan Taylor, Scott’s Selections, Cadenhead’s, Compass Box, Murray McDavid y muchos otros. Lo que hace que estas ofertas sean intrigantes es si mantienen o no el estilo establecido por la destilería. En todo caso, manténgalas en mente al instruir a su cliente.

Whiskey – Irlanda

El whiskey se ha producido en Irlanda posiblemente desde el siglo XII y, con certeza, desde el siglo XV. Muchos historiadores coinciden con la noción de que fueron monjes cristianos, entrenados en Salerno, Italia, o en España, quienes primero llevaron la destilación a Irlanda. Las fuerzas invasoras inglesas habrían informado al Rey Enrique II, en la década de 1170, acerca de cómo los gaélicos escoceses producían un líquido poderoso que “hervían”, lo cual sugiere que se trataba de destilación. Que fuese cerveza o vino lo que hervían jamás ha de saberse. Dicho esto, es muy probable que en la Irlanda del siglo XII se llevara a cabo la destilación de líquidos. Después de un gran éxito y de una gran crisis, detallada anteriormente, la industria del whisky irlandés está demostrando fuertes indicios de resurgimiento.

Antes de la Primera Guerra Mundial había cientos de destilerías de whisky diseminadas por toda Irlanda. Las dos guerras mundiales, la Guerra Civil de Irlanda, la Gran Depresión y la Prohibición de los EE. UU cambiaron drásticamente para siempre el panorama de la destilación irlandesa. Actualmente, sólo existen cuatro destilerías operando en Irlanda: Jameson-Midleton, en el condado de Cork (República de Irlanda); Old Bushmills, en el condado de Antrim (Irlanda del Norte); Kilbeggan Distillery, en el condado de Westmeath (República de Irlanda); y Cooley Distillery, en el condado de Louth (República de Irlanda).

Pero este número es el doble del que era hace veinte años y el whiskey irlandés es la categoría de bebidas espirituosas de más rápido crecimiento en los EE. UU y varios otros mercados globales, tras crecer en más del doble en los últimos cinco años. La miscibilidad natural del whiskey irlandés es causa de gran parte de su dramático crecimiento. Es más, muchos nuevos



embotellados de buen y bien añejado whiskey están disponibles en el mercado y los conocedores de whiskey pronto han empezado a entender y reconocer que algunos de los mejores whiskeys hechos en las Islas Británicas, y en el resto del mundo, provienen de la Isla Esmeralda.

Algunos libros sobre whiskey absurdamente sostienen que todos los whiskeys irlandeses son destilados tres veces con cebada malteada y no malteada en alambiques tradicionales. Esto es falso. Midleton, Bushmills y Cooley, todos hacen whiskeys de triple destilación a base de 100% cebada malteada, mientras que Jameson –el whiskey irlandés líder en el mundo e indiscutiblemente el más representativo de todos los whiskeys irlandeses–, es hecho a base de no sólo whiskey de cebada, destilado en alambiques, pero también de “whiskeys de grano” de maíz o trigo que han sido destilados, a grados de alcohol más elevados, en alambiques continuos. De nuevo, como con el whisky escocés mezclado, el añadir algo de whiskey de grano en la mezcla resulta en una bebida espirituosa más suave y más fácil de beber. Un sabor menos agresivo y el que sea más fácil de beber [*drinkability*] no son cualidades negativas, especialmente cuando se está tratando de competir con el monstruo del vodka.

Si los escoceses, para algunos observadores cínicos, han sido irritantemente específicos sobre cuál grano se puede utilizar y qué tipo de alambique se debe usar, los irlandeses han sido menos elocuentes acerca de los estándares de su industria. Aceptan el uso de alambiques tanto tradicionales como continuos en sus métodos de producción y permiten el uso de cebada malteada y no malteada, al igual que cualquier otro grano que se desee (solían utilizar bastante avena y centeno, pero ahora se han limitado a usar trigo y maíz, exclusivamente) y se puede usar cualquier tipo de barril que se desee. Ocasionalmente, la malta es ahumada con turba, como en los whiskies escoceses, pero por lo general, no lo es.

Los barriles de bourbon usados son los recipientes de añejamiento más comúnmente utilizados para la producción de whiskey en Irlanda, al igual que en el resto del mundo. Los productores de bourbon están obligados por ley a utilizar barriles de roble blanco perfectamente nuevos, para todo espíritu nuevo, por lo cual existen muchos barriles usados regados por los patios de la planta. Y, al igual que muchos de sus vecinos escoceses del otro lado del Mar de Irlanda, los irlandeses están ahora experimentando no sólo con barriles de jerez usados, pero también con barriles usados de oporto y madeira, de vino y de cualquier otra cosa que suene interesante y sea razonablemente económica. Los escoceses también han expandido su selección de barriles a éstos y otros tipos de robles. Como el Scotch, los whiskeys irlandeses deben madurar en barriles por un mínimo de tres años.

Por otra parte, los alambiques pequeños en Irlanda son habitualmente de mayor tamaño que el más grande de los alambiques escoceses. ¿Por qué es esto importante? Porque los alambiques grandes, como los de Midleton Distillery, que produce Redbreast, permiten que el proceso de destilación se repita muchas veces dentro del gran caldero; casi como un alambique continuo, en el que una serie de cámaras permiten una sucesión de destilaciones en recipientes individuales. En cambio, el inmenso caldero irlandés deja que el espíritu vaporizado se estrelle



dentro del caldero, recondensándose repetidamente contra las paredes interiores del alambique y deslizándose hacia abajo para ser nuevamente vaporizado.

Esto significa que el espíritu que sale de un alambique grande tiende a ser más límpido, ligero y menos cargado de aromas que el espíritu que surge de un alambique pequeño. Entre la ausencia de humo y los alambiques de mayor tamaño, el whiskey irlandés tiene la justificada reputación de ser más suaves y ligeros que la mayoría de los whiskies puros de malta escoceses.

Existen cuatro tipos fundamentales de whiskey irlandés:

- *Single-malt whiskey* o whiskey puro de malta: hecho de 100% cebada malteada en alambique y en una sola destilería. Bushmills lidera la marcha en esta categoría, pero Midleton y Cooley también hacen una cierta cantidad de este whiskey.
- *Grain whiskey* o whiskey de grano: este whiskey ligero es hecho a base de trigo o maíz en alambiques continuos.
- *Pure Pot-Still Whiskey* o whiskey puro de alambique tradicional: hecho a base de cebada malteada y no malteada en alambiques tradicionales (caldero). Redbreast es el más clásico.
- *Blended Whiskey* o whiskey mezclado: combinación de whiskeys de malta puros y/o de un solo alambique [*single-pot still*] y de grano. Jameson y John Powers son ejemplos de whiskeys mezclados de un solo alambique y de grano. Paddy y Tullamore Dew son mezclas de whiskeys de *single-pot still*, puros de malta y de grano.

Los productores de whiskey irlandés, a diferencia de los de whisky escocés, normalmente no utilizan turba para tostar sus granos. Como resultado, la nota ahumada o de ceniza, tan evidente en el Scotch, raramente aparece en los whiskeys irlandeses, aunque existen un par de excepciones provenientes de la Cooley Distillery.

Whiskey: Bourbon y Tennessee – EE.UU.

Algunas personas podrían quejarse por el hecho de que hayamos puesto estos dos grandes whiskeys bajo la misma categoría, pero son pocos los detalles que los diferencian y tiene sentido abordar las dos variedades al mismo tiempo. Tanto el bourbon como el whiskey Tennessee –los mejores whiskeys elaborados en América– requieren que el productor utilice, para el añejamiento, tan solo barriles de roble carbonizado totalmente nuevos (usualmente de roble blanco). Para ambos se usa maíz como grano predominante en la receta de la mezcla, junto con un poco de cebada y trigo o centeno en pequeñas porciones. Estos dos tipos de whiskey conservan el carácter dulce del maíz, junto con las notas ahumadas y de quemado de los barriles carbonizados. Ambos exigen un añejamiento de mínimo dos años en dichos barriles, pero cualquier cantidad menor a cuatro años en barril debe ser especificada en la etiqueta. Ambos se destilan a niveles no más altos de 160 grados (80% de alcohol) y embotellados a no menos de 80 grados de alcohol (40%).

Aunque Kentucky es el estado más identificado con el bourbon, dicha bebida puede legalmente provenir de cualquier estado de los EE.UU. Virginia ha sido un baluarte de la destilación de



whiskey por largo tiempo. Irónicamente, el condado de Bourbon, Kentucky, lugar de nacimiento del bourbon hace dos siglos, no cuenta con destilerías que estén operando en este momento. La mayoría de los bourbons es sometida a destilación continua y luego destilada en una especie de recipiente hervidor, parecido a una tetera, llamado “duplicador” [*doubler*] o “golpeador” [*thumper*].

El whiskey de mosto agrio se hace únicamente en Tennessee. Y la producción de whiskey en Tennessee no tiene más que una pequeña “arruga”. A mediados de los 1800, el fundador

de la Jack Daniel Distillery, Alfred Eaton, introdujo el paso de la filtración, utilizando pequeños cubos de carbón procedentes de los árboles de arce azucarado locales. El “Proceso del condado de Lincoln” sólo requiere que la bebida espirituosa sea filtrada a través de carbón de arce azucarado antes de su añejamiento, aunque las dos destilerías de Tennessee (Jack Daniels y George Dickel), utilizan enormes toneles redondos a través de los cuales la bebida no añejada gotea lentamente o se mantiene en remojo. La idea es la de eliminar unos cuantos congéneres de más y suavizar la bebida espirituosa, pero algunas personas piensan que el Proceso del condado de Lincoln le añade, además, una nota de carbón al whiskey Tennessee.

Aparte de esto, el bourbon y el Tennessee tienen sabores y aromas bastante parecidos. Otro pequeño detalle: el bourbon requiere de un mínimo de 51% de maíz en su receta, aunque pueda haber tanto como 80%; el Tennessee tiene el mismo mínimo de maíz, pero exige que el maíz no llegue a más de 79%, quizá con la esperanza de que los “pequeños granos” (así llaman a los de trigo y centeno) produzcan un whiskey levemente más ligero y gentil.

Por último, estas dos variedades de whiskey estadounidense son consideradas whiskeys de “mosto agrio” [*sour mash*] o whiskeys a los cuales se les retira una pequeña porción de cada fermentación [*backset*] para luego incorporarla en el siguiente mosto. Esta innovación fue creada y promovida por el Dr. James Crow en los 1830 y continúa siendo un paso esencial de la producción hasta el día de hoy. El concepto de mosto agrio asegura en gran medida el carácter, la continuidad, y la consistencia de un lote a otro.

Rye Whiskey - Whiskey de centeno – EE.UU.

El whiskey de centeno o *rye* fue la bebida espirituosa más favorecida por la América colonial, ya que el centeno era el grano preferido durante el siglo XVIII. Hace apenas unos años, las marcas de *rye* más conocidas eran difíciles de encontrar, pero baratas si se conseguían. El whiskey de centeno es la bebida espirituosa de más popularidad en los bares de whiskey estadounidenses en este momento, impulsado por geeks cocteleros que han notado que la receta clásica del Manhattan (entre otras) funciona mejor con whiskey de centeno que con bourbon. Hoy, el *rye* es difícil de conseguir debido a la demanda y, por consiguiente, es más costoso. Los productores de whiskey no son estúpidos, pero el proceso de elaboración del whiskey es lento, así es que, hasta que no haya más whiskey *rye* en el mercado, los precios de los que sí están disponibles seguirán subiendo.



La reglamentación del whiskey de centeno es exactamente la misma que la del bourbon y los whiskeys Tennessee, excepto que la receta ahora requiere un mínimo de 51% de centeno (aunque suele ser más), mientras que el maíz y la cebada completan el resto.

Los bartenders están aprendiendo que el whisky de centeno ofrece otra atractiva arma tras las barras: en lugar de la dulce premiosidad del maíz, el rye tiene un carácter más ligero y condimentado. Los cocteles hechos con él pueden parecer más refrescantes y picantes que aquellos que son preparados con maíz. Las ventas de whiskey de centeno han aumentado en casi un 50% anual en los últimos dos años, convirtiéndolo en una de las categorías de bebidas espirituosas más populares en Norteamérica.

***Bonded Whiskey* – EE.UU.**

Los veteranos aún compran este tipo de whiskey, pero los whiskeys *bonded* son menos en cantidad y de avistamientos poco frecuentes. No hace mucho, los productores crearon whiskeys embotellados atados a un pagaré (*in bond*); el impuesto sobre el whiskey no sería pagado hasta que el whiskey se vendiera y fuera “liberado de la obligación”. Debía (y aún debe) provenir de una sola destilería y necesita por lo menos cuatro años de añejamiento en barril. Pero esto es menos importante que la tradición de venderlo a 100 grados de alcohol. Así es que, cuando usted vea una botella de whiskey que diga *Bottled in Bond* o *Bonded Whiskey*, está viendo un whiskey de 100 grados (50% alcohol), lo que significa en un par de engranajes más a los habituales 80 grados que llenan la mayoría de las botellas de whiskey. Utilice esto con prudencia, pero espere un whiskey más intenso y desafiante.

***Straight Whiskey* [Whiskey puro] – EE. UU.**

No confundir la cuestión, pero el término *Straight Whisky* se aplica a cualquier whiskey que haya sido destilado a no más de 160 grados de alcohol y embotellado a no menos de 80 grados. Contiene por lo menos 51% de un tipo de grano en su receta y ha sido madurado en barriles por un mínimo legal de dos años. De modo que, estos “whiskeys puros” incluyen bourbon, Tennessee, maíz y centeno. Esto es similar a lo que veremos en el módulo sobre el brandy: el brandy es un tipo de destilado hecho a base de vino y una categoría de bebida espirituosa. El coñac y el armañac son tipos de brandy.

***Corn Whiskey* – Whiskey de maíz – EE.UU.**

Esta categoría ya no se ve mucho. Un whiskey de maíz cumple con todas las mismas normas de producción que el Tennessee, el bourbon y el rye excepto que, si alguna vez se somete a añejamiento, debe ser vertido en barriles de roble carbonizados previamente usados o en nuevos no carbonizados y su receta debe tener un mínimo de 80% de maíz.

Whisky – Canadá



La destilación de grano es en Canadá casi tan antigua como la destilación de grano en los Estados Unidos, y se remonta a los años 1700. Al principio, el whiskey que se estaba haciendo en las colonias canadienses de Inglaterra era indistinguible de la que se estaba elaborando en Pensilvania o Maryland, o cualquier otra colonia que habría de convertirse en parte de los Estados Unidos: destilado en alambique tradicional, fuerte en centeno, áspero y no añejado. A principios y mediados del siglo XIX, sin embargo, con el impulso de pioneros como Thomas Molson, William Gooderham, James Worts, Henry Corby y Joseph Seagram, el whisky canadiense (nótese la forma en que se escribe) comenzó a adquirir una identidad propia. Vale anotar que todos aquellos hombres eran ingleses, a diferencia de los alemanes, escoceses e irlandeses que dominaron la industria al sur de la

frontera e instalaron sus destilerías a la manera inglesa –solían ser grandes, técnicamente de avanzada y con una preferencia hacia las bebidas espirituosas límpidas y puras en lugar de las agresivas y acres (la mayoría de los destiladores ingleses eran, realmente, rectificadores: tomaban espíritus crudos de otra proveniencia y los redestilaban, convirtiéndolos en bebidas como ginebra y “Brandy británico”, una bebida espirituosa a base de grano, rectificada y saborizada para que se pareciera al brandy).

En todo caso, a principios del siglo XIX, destiladores canadienses como Molson y Gooderham & Worts estaban haciendo dos principales tipos de whisky: un whisky puro de malta de cebada, para exportación a Bretaña, y otros whiskies hechos al estilo americano, de centeno y maíz (y también trigo), para el consumo local. Hasta ese momento había poco mercado para estos dos productos en los Estados Unidos. Esto cambió con la Guerra Civil estadounidense, cuando los whiskies canadienses incursionaron hacia el sur, con el fin de compensar los estragos ocasionados a la producción de whiskey local. Hacia finales del siglo, las firmas, lideradas por Harry Corby y Hiram Walker –irónicamente, un estadounidense que durante gran parte de su vida viajó todos los días, cruzando el río Detroit desde su residencia en la orilla estadounidense, hasta su destilería y oficinas en Canadá–, estaban exportando considerables cantidades de un nuevo tipo de whisky canadiense mezclado (*blended*), tanto a los Estados Unidos como a otros mercados del mundo. Este nuevo whisky –una versión canadiense de los whiskies escoceses mezclados que estaban convirtiendo el Scotch en una bebida espirituosa global–, era básicamente igual a lo que hoy día imaginamos cuando pensamos en un whisky canadiense: un producto relativamente ligero, suave y bien añejado, resultado de la mezcla de un whisky base –esencialmente una versión canadiense del whisky de grano utilizado en Escocia– con uno o más whiskies “saborizantes”. Mientras en Escocia los whiskies saborizantes eran whiskies puros de malta, en Canadá eran whiskies puros americanos o *straight whiskies*, muy parecidos a los que se elaboraban al sur de la frontera canadiense. Marcas como Canadian Club, de Hiram Walker, Canadian Club y G&W Special, de Seagram y Gooderman & Worts, estaban abriéndose camino en el mercado estadounidense y haciéndose ampliamente disponibles, por los menos en los estados del norte.

La Prohibición arrasó con muchas bodegas de vino, fábricas de cerveza y destilerías creando una clase criminal que aún hoy aqueja la vida estadounidense. Pero sus efectos en Canadá fueron evidentemente más amables. El segundo año de la Prohibición presentó un aumento de 400% en



las ventas de whisky canadiense, la mayor parte entregada a través de los Grandes Lagos o de un ducto (recién descubierto) a través del río Detroit. En los mercados de exportación globales, los whiskeys estadounidenses, repentinamente indisponibles, fueron pronto remplazados por marcas como Canadian Club, Corby's Royal Reserve y Wiser's Old Rye.

Después de la derogación de la ley de prohibición, el whisky canadiense ya había logrado una posición tan sólida en el mercado de los Estados Unidos que, hasta el día de hoy, se mantiene como una de las categorías de bebidas espirituosas con mayores ventas en el país: en 2013 se vendieron 16.5 millones de cajas de whisky canadiense versus 18 millones de bourbon, rye y whisky Tennessee.

El whisky canadiense en la actualidad

El siglo XX sometió a la industria de whisky canadiense a las mismas presiones que afectaron a los destiladores estadounidenses. La consolidación y estandarización disminuyó el número de destilerías, las expandió considerablemente en tamaño y limitó el número y la variedad de productos que estaban produciendo. Al mismo tiempo, las inversiones de capital a gran escala y la ausencia de una reglamentación que limitase a los destiladores a utilizar métodos tradicionales permitieron que los canadienses construyeran la industria de whisky más tecnológicamente avanzada del mundo. Hoy existen ocho principales destilerías produciendo rye canadiense, como se le dice al whisky en Canadá (el nombre es más tradicional que descriptivo: es muy posible, y de hecho muy común, que un whisky canadiense hecho de 100% maíz sea etiquetado como rye); todas estas destilerías son propiedad de grandes corporaciones multinacionales.

La destilería Hiram Walker & Sons, ubicada en Windsor, Ontario (al otro lado del río Detroit) es propiedad de Pernod-Ricard Ltd. y produce los whiskies Wiser's y Corby, entre otros, para Pernod-Picard y destilla Canadian Club para Beam-Suntory; es la destilería más grande de Norteamérica. También en Ontario se encuentra la destilería Brown-Forman- Collingwood, hogar de Canadian Mist y Collinwood, y la destilería de Campari, Kittling Ridge, donde se hace el Forty Creek. Diageo produce Crown Royal y varias otras marcas en destilerías ubicadas en Gimli, Winnipeg y Valleyfield, Quebec. Existen tres destilerías en Alberta: Alberta Distillers, de Beam Suntory, en Calgary, hogar de Alberta Prime y algunas otras marcas; la destilería Palliser, de Constellation Brands, en Lethbridge, hogar del Black Velvet; y la pequeña planta Highwood, en High River, la cual hace una variedad de marcas nicho. Más allá de esto, existen una serie de micro-destilerías que hacen whisk(e)ys de malta y otros estilos internacionales.

Aunque existen pequeñas diferencias entre los procesos utilizados en estas destilerías, coinciden en sus principios generales. La mayoría de los whiskies que producen son mezclados a partir de un whisky base y uno o más whiskies saborizantes, aunque en ocasiones lanzan uno de los whiskies saborizantes o, rara vez, el whisky base por sí solo. Miremos estos dos estilos de whisky con más detalle.



Whisky base. Éste es generalmente hecho de 100% maíz, con enzimas derivadas del hongo *aspergillus*, utilizado para iniciar la fermentación (en lugar de la pequeña porción de malta de cebada usada en otros países). Es destilado en grandes alambiques de columna a 94.5% de alcohol (el mismo grado utilizado en Escocia para el whisky de grano). Luego es vertido en barriles de roble americano para su añejamiento, por un mínimo de tres años. El resultado es una bebida espirituosa ligera y muy límpida, mas de ninguna manera insípida. Dependiendo del tiempo de añejamiento y del número de veces que el barril haya sido vuelto a llenar, ésta puede ser una bebida espirituosa sorprendentemente rica (un buen ejemplo es Wiser's Red Letter, puro whisky de base, añejado en un barril de bourbon de primer llenado, durante 10 años).

Whiskies saborizantes. Si el whisky base evoca a Escocia, los whiskies saborizantes evocan puramente a América. Hay aquí una gran variación entre destilerías, pero los productos básicos entran dentro de tres o cuatro categorías generales. Tenemos el *rye whiskey*, que es hecho, bien sea de 100% centeno (parte o en su totalidad puede ser malteado), 90% centeno y 10% (aproximadamente) malta de cebada (como eran antes hechos muchos *ryes* de Pensilvania y Maryland) o de una receta parecida a la de los *ryes* americanos contemporáneos, con 5%-15% cebada, una porción de maíz y una más grande de centeno.

Estos se destilan a 65% alcohol, con frecuencia destilándolos una vez en alambique de columna y luego otra vez en un gran alambique de caldero (esta es, por ejemplo, la forma en que se elaboran los whiskies saborizantes de Wiser's y Corby). Y luego tenemos el whiskey de maíz, hecho a partir de una receta similar a la del bourbon americano y que sigue el mismo proceso que el *rye*. Finalmente, están los whiskies de trigo y cebada, con frecuencia de grano puro [*single grain*] y hecho como el whisky de centeno.

Estos whiskies saborizantes tienden a ser más ligeros y secos que sus contrapartes estadounidenses, que utilizan sólo uno. Recientemente, empresarios estadounidenses han estado comprando barriles más viejos de *rye* de mezcla canadiense y embotellándolo como *rye whiskey*, lo cual ha generado críticas mixtas.

Mezcla [*blending*]. Las compañías destiladoras canadienses no comparten los materiales de mezcla. Cada una mezcla con sus propios productos. Para las mezclas más económicas, una generosa porción de whisky base es combinada con uno o más whiskies saborizantes. Es raro que algún ingrediente en la mezcla sea más viejo que lo mínimo establecido. Para las mezclas más costosas, como el Wiser's 18, el proceso puede ser mucho más complejo, con múltiples, bien añejados whiskies saborizantes, combinados entre sí y luego mezclados con una porción más pequeña del whisky base, también bien añejado. Si bien el perfil de mezcla más frecuente es el de mezclar una gran proporción de whisky de base con una pequeña cantidad de whisky de centeno, a fin de saborizar, existen muchas más combinaciones de propiedad registrada en el mercado, con frecuencia con un alto porcentaje de whisky saborizante (la ley no regula las proporciones de los whiskies base saborizantes de forma alguna y no existe requerimiento para el uso de whisky saborizante).



Ajustes para el mercado americano. Algunas mezclas canadienses de baja gama, hechas para el mercado estadounidense, han sido mezcladas en el pasado con hasta 9.09% de espíritus neutros, provenientes de naranjas y vinos americanos. Esto dio a las marcas un sustancial alivio tributario en los EE.UU., lo cual les permitió competir mejor contra los whiskeys mezclados estadounidenses, que eran elaborados a partir de whiskeys puros mezclados con espíritus neutros (baratos) y no con whisky de base (relativamente costoso). Sólo algunos destiladores aprovecharon esta disposición, sólo para las mezclas más económicas. No es claro si continúan haciéndolo. Bajo la Ley Canadiense de Alimentos y Drogas de 1993, la cual estableció por primera vez los parámetros para el whisky canadiense, éste podrá contener –a diferencia del bourbon y el rye americanos– caramelo y saborizante, aunque dicho saborizante debe ser vino u otra bebida espirituosa destilada y añejada por un mínimo de dos años en madera. Esto significa que el jugo de ciruela, anteriormente añadido, está ahora prohibido. La reglamentación sí permite a los mezcladores añadir cosas como jerez y brandy a sus mezclas, aunque éstos sean rara vez utilizados y nunca en grandes cantidades.

Estado de la industria. Después de años de ignorarla, los destiladores canadienses han comenzado a prestarle atención a la tendencia de premiumización que ha propiciado tantos y excelentes embotellados en Escocia, Irlanda, los Estados Unidos y Japón. Las destilerías canadienses, no obstante, son grandes e industriales y difíciles de visitar; los destiladores canadienses pueden ser reticentes frente a sus productos y celosos de sus procesos. Todo esto entorpece el flujo de la información que conduce a la premiumización. Afortunadamente, con figuras como Don Livermore, Maestro Mezclador de la destilería Hiram Walker para Wiser's y Corby's, y Andy MacKay, Maestro Mezclador de Crown

Royal, quienes están dispuestos a hablar con orgullo de sus productos y a educar a periodistas, consumidores y gentes vinculadas a la industria de bebidas espirituosas, podemos esperar más claridad sobre este fascinante y poco conocido rincón del mundo del whisk(e)y.

Blended Whiskey – Whiskey mezclado – Norteamérica

Se preguntará por qué dejamos esta categoría para el final. Por esta razón: si bien existen buenos whiskeys americanos mezclados [*blended*], la mayoría busca imitar la suavidad de la mezcla de los whiskies canadienses y ha tenido mucho menos éxito en lograrlo que en Canadá. Aunque el whiskey mezclado de Norteamérica (Seagram's VO y Seagram's 7 Crown) sigue siendo la única categoría con el mayor índice de ventas en los EE. UU, esas cifras han venido declinando desde hace años a favor de whiskeys con más carácter individual. Las reglas son bastante laxas: se permiten los aditivos (ver Whisky canadiense, arriba), y debe haber por lo menos 50% de espíritu de grano neutro en la mezcla. Siempre habrá algo más que eso. Créanos.



Brandy Brandy – ¿Qué?

El término “brandy” proviene de la palabra holandesa *brandiwijn*, que significa “vino quemado”. En pocas palabras, brandy es vino que ha sido destilado hasta convertirse en otro espíritu que es luego añejado en barriles. Pero, con siglos de trabajo humano junto al alambique, el brandy es un resultado esplendoroso. Brandy puede ser una muy especial bebida espirituosa, añejada durante décadas en un lugar llamado Cognac, en la costa occidental francesa. Puede ser una bebida clara, con frecuencia hecha de uvas de Moscatel, Perú, cerca de la ciudad costera de Pisco. Puede ser un destilado claro, llamado *eau de vie* (“agua de vida”, si ha estado prestando atención, e incluso si no es así), hecha de frambuesas, peras o cerezas producidas en Europa Central y Occidental.

Además, en los EE.UU. y algunos otros países, la palabra brandy puede ser usada para describir una bebida espirituosa de bajo grado de alcohol, endulzada y saborizada, con frecuencia a partir de un espíritu de grano neutro y saborizante artificial; por ejemplo, “brandy de cereza” o “brandy de melocotón” (históricamente, estos habrían tenido una base de brandy).

Pero para este módulo, nos enfocaremos en lo bueno. Más aún, dividiremos estas bebidas espirituosas en dos grupos básicos: las de uva no añejadas y las no añejadas. Las no añejadas incluyen *eau-de-vie*, grappa y marc (más acerca de estos más adelante).

Los espíritus de uva añejados incluyen la categoría básica que denominamos brandy, en referencia a un vino destilado que ha sido añejado en roble por un tiempo determinado, usualmente por al menos seis meses o más. Estos tipos de espíritus madurados incluyen el coñac (Cognac, área centro-occidental de Francia), el armañac (Gascuña es otra área en el sudoeste de Francia) y el calvados. Calvados es también otra zona francesa (Normandía, en el noroeste), pero en ésta no se utilizan uvas para hacer vino; se usan manzanas, con algunas peras para mejor medida.

Grappa – ¿Qué?

La grappa solía ser un trago picante y ardiente; admitiremos eso. Pero, hace algunas décadas, un puñado de lúcidos destiladores comenzaron a producir una grappa deliciosa y de alta calidad, porque fueron concienzudos con las uvas que utilizaron. En el pasado, la grappa era una cosa que se destilaba a partir del bagazo resultante de la vinificación. La mayoría de los destiladores de grappa tomaban uvas que habían sido desechadas del fermentador después de que su jugo había sido convertido en vino, rociaban agua sobre ellas y vertían la viscosa masa –con frecuencia con brotes, semillas y todo– en un alambique, generalmente después de un par de meses de diversos trabajos vinícolas. No es de sorprender que la antigua grappa fuese áspera y extraña.



Pero, un dinámico grupo de destiladores innovadores –Jacopo Poli, Antonella Bocchino y Benito y Giannola Nonino vienen a la mente– estudiaron todos los aspectos de la producción de grappa, en la década de 1970, para ver si podían mejorar su producción. Una de sus innovaciones más importantes fue la de introducir los hollejos de las uvas en el

alambique tan pronto eran retiradas del fermentador. Este cambio de táctica marcó la diferencia en el mundo; produjo unas grappas con un sabor notablemente fresco.

Y, como todo diestro destilador en el mundo, cortaron las cabezas y colas, conservando los corazones para el embotellado. La grappas de alta calidad son costosas, es cierto, pero son difíciles y caras de hacer correctamente. Esta nueva generación de productores de grappa ha convertido esta antes ridiculizada bebida en un destilado de categoría mundial.

Pisco – ¿Qué?

Como se mencionó anteriormente, el pisco es un destilado a base de uvas y hecho en Chile o Perú. Cada país tiene sus propias uvas con las cual fermentan vino y luego destilan pisco, pero Perú definitivamente ostenta el liderazgo histórico, además de disponer de mucho más material (diferentes tipos de uvas) para la destilación. Los peruanos también prefieren el alambique tradicional, mientras los chilenos se inclinan hacia la destilación en alambique continuo. El pisco es mucho más suave que la mayoría de las grappas porque casi siempre es hecho a base de vino destilado y no a partir de bagazo de piel de uva destilada.

Coñac – ¿Qué?

El coñac es un brandy a base de vino, hecho de uvas Ugni Blanc (otros tipos de uva son escasos en Cognac), destilado dos veces únicamente in alambiques de caldero (también llamados alambiques Charentais) y añejado en barriles de roble Limousin (francés) por un mínimo de dos años. Más importante aún, Cognac es el lugar donde todas estas uvas deben ser cultivadas y el brandy añejado. Los seis distritos demarcados de Cognac, en orden de importancia, son: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois y Bois à Terroirs. Las dos Champagnes son conocidas por su suelo arenisco y calcáreo y dan cuenta de los dos tipos de coñacs más antiguos; brandis que son especialmente sabrosos y profundos.

La uva Ugni Blanc puede serle poco familiar, pero es la uva más cultivada en Italia, la Trebbiano. No tiene mucho sabor (pruebe una uva Trebbiano de Italia y se dará cuenta de lo que queremos decir), pero se aferra a su acidez e, incluso después de su destilación, conserva sus sabores frutosos. En efecto, las tierras calizas son la principal razón por la cual el coñac añeja tan bien.

El coñac, como tantas otras cosas relacionadas con el vino, puede llegar a ser bastante complicado cuando de clasificaciones legales se trata. Pero recuerde que la razón primordial por la que el vino francés (y el coñac) tiene tanta reglamentación y tantos títulos es para que el producto sea consistente y confiable y para convencer a cualquier persona que vale la pena pagar mucho dinero por él. Por lo tanto, una categoría de coñac como la XO, que significa *Extra*



Old, es controlado hasta tal punto que clientes en todo el mundo llegan a creer que cualquier coñac XO es añejo y venerable. A veces hasta es verdad.

Las categorías de coñac son: V.S. (*Very Special*) o *Three-Star* (añejado en barriles de roble francés por un mínimo de dos años); V.S.O.P. (*Very Superior Old Pale*) o *Five-Star* (añejado en barriles de roble francés durante por lo menos cuatro años); y X.O. (*Extra Old*), *Napoleon*, *Extra* y *Hors d'Âge*. Este último grupo es añejado en barriles de roble francés durante un mínimo de seis años.

¿No es curioso que utilicen palabras en inglés (*Very Special* y demás) para nombrar estos brandis tan franceses? Sí, claro. Es que saben exactamente a quién le están vendiendo.

más añejo (el coñac, para este efecto) es el mejor. Depende de su gusto y, francamente, también del brandy. Algunos brandis adquieren un sabor maravilloso después de haber dormitado doce o quince años en el barril. Algunos necesitan hasta veinte años para lograr el perfecto equilibrio de las frutas en el espíritu y las especias y confituras que provienen del barril y del añejamiento. Otros se descomponen químicamente al ser sometidos a un añejamiento excesivo. El que sea costoso y añejo no lo hace automáticamente legendario.

Calvados –¿Qué?

El calvados, procedente del noroeste de Francia, comparte gran parte de la misma nomenclatura de añejamiento: los calvados *Fine*, *Three Star*, u *Original* deben ser añejados en barricas de roble francés por al menos dos años. Los *Vieux* o *Réserve*, se añejan en barricas de roble francés durante un mínimo de tres años. Los calvados *Vieux Réserve*, VO o VSOP son añejados en barricas de roble francés por mínimo cuatro años. Y las categorías especiales, *Hors d'Âge*, *Extra*, XO o *Âge Inconnu* se añejan durante por lo menos seis años.



MODULO 6 – EL AZÚCAR.

Se denomina azúcar a la Sacarosa que es un disacárido formado por dos moléculas: una de glucosa y otra de fructosa.

Se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha.

De hecho, el 27 % de la producción mundial viene de la remolacha y el 73 % es la caña de azúcar

Historia del Azúcar

Nativa de NUEVA GUINEA, donde se traslada a los valles de Bengala donde tenemos la 1ª referencia histórica que tenemos data de China, en el siglo VIII a. C.

Hablan del uso de la caña de azúcar en la India y valles de Bengala, y hablan de ella como la miel vegetal.

No era abundante, y al principio era complicado el transporte de la caña fresca. En casi todo el mundo se utilizaba más la miel como endulzante.

Su nombre científico es: Saccharum Officinarum y cobra importancia cuando los monjes budistas en la India descubren métodos para cristalizarla y así facilitan su transporte en sus viajes a China.

A su vez los chinos, crean un tipo de molino con el que mejoran la extracción del jugo de la caña a través de la utilizaron tornos de rodillo y gracias a esto comenzó a ser más fácil su comercialización.

Expansión

En el siglo IV a.C. con la expansión del imperio macedonio, tuvimos la primera noticia escrita en Occidente

Almirante de Alejandro Magno la conoció en la India la caña de azúcar describiéndola como: "Existe una clase de caña que produce miel sin la intervención de las abejas". De esta manera la caña de azúcar llega a Egipto, Grecia y Macedonia. Cinco siglos más tarde, en el Siglo I d.C. los griegos y Romanos denominaban el azúcar como "Sal de la India".

Siglos más tarde se haría famosa en Egipto y los pueblos musulmanes la descubrirían al conquistar regiones de Egipto y el Tigris y el Éufrates.

Durante los posteriores siglos el azúcar de caña comenzaría su cultivo a lo largo de este recorrido. Hay dos versiones de la historia de cómo llegó a las Canarias: Una dice que fue Marco



Polo en el siglo XIV el que en uno de sus viajes lleva las plantas a canarias y comienzan a cultivarse.

La otra dice que la caña llega a través de los musulmanes a la zona costera entre las ciudades de Málaga y Motril, y la zona de Alicante siendo esta franja la única zona de Europa donde arraigó. Posteriormente los españoles llevaron la planta, primero a las islas Canarias, y luego a América.

Se dice que la primera vez que se llevó a América fue por Pedro Atienza en el segundo viaje de Colón a la Isla de La Española. Así, este cultivo se desarrolló en países como Panamá, El Salvador, Cuba, Guatemala, Honduras, Brasil, Nicaragua, México, Argentina, Bolivia, Paraguay, Perú, Ecuador, Uruguay, República Dominicana, Colombia y Venezuela, que se encuentran entre los mayores productores de azúcar del mundo.

Comercialización y expansión

Caña de Azúcar

En 1600, en Barbados comienzan a preparar un brebaje básico de Levadura + melaza diluida = Cerveza.

Una vez elaborada se procedía destilarla y así, comenzó la producción de este producto llamado por los lugareños ROMBULION. Este nombre viene de Rombulion y evoluciona a Rumbana que significaba bullicio (derivado de su consumo).

Así nace lo que hoy conocemos como el Ron. Si bien esto no hizo más que fomentar el triángulo de la esclavitud entre África las colonias y el retorno de estos productos ya terminados a Europa. Como anécdota debemos saber que los navegantes Británicos de la Royal Navy tuvieron una ración de ron como parte de su alimento diario hasta 1970.

LA REMOLACHA

Así el imperio Ingles se hace con la comercialización del azúcar y más tarde llega el bloqueo continental, que era la lógica consecuencia del deseo de Napoleón de aislar a Inglaterra para vencerla en el terreno económico, dada la práctica imposibilidad de conseguir su derrota por la fuerza de las armas ante un ejército que dominaba esencialmente en el mar. Así pues, Napoleón Bloquea la entrada del azúcar en Francia y es cuando Napoleón comienza a perseguir la extracción de azúcar de otra fuente.

Fue en el S.XVIII cuando Andreas Marggraf comienza con la extracción de azúcar de la remolacha y más tarde perfeccionada por su alumno Franz Acchard. Esto cambiaría la balanza de poder a favor de Napoleón que en 10 años paso de la primera fábrica de azúcar de remolacha en Polonia a varias por todo el continente. En 1843 Norbert Rillieux mejora la extracción con el condensador a vapor y mejoran la eficiencia de los cultivos, con la organización de las plantaciones para facilitar la recolección.



Caña de Azúcar

Tenemos que saber que es solo cultivable en climas cálidos y húmedos con temperaturas que no bajen de los 18 grados.

Es en su segundo año de cultivo cuando se denomina “caña seca” y alcanza la saturación máxima de azúcar. En su décimo corte, se procederá a arrancar la planta y dejan descansar la tierra agotada. Cada caña de azúcar pesará en torno a 4,5 kg y nos proporcionará entre 450-615gr de Azúcar.

Las fibras restantes el “Bagazo o Gabazo” (ambos términos son correctos) se reutilizan como combustible. Y como material para abono.

El jugo de la caña ha de ser “Aclarado” y para ello se utiliza la lima. Esto lleva siendo usado desde los tiempos de los egipcios (S: VIII D.C.) que descubren que con esta mezcla se unen las moléculas y se aclara la mezcla. La lima genera el (fosfato de calcio) que se precipita. En el año 1700 el comercio de caña de azúcar se asemejaba al del tabaco.

Remolacha Azucarera

Raíz grande y blanca que pesa entre 1,3 y 1,8kg. Su fama llegó gracias a que el compuesto que se extrae de esta raíz es idéntico a la caña de azúcar, la sacarosa.

Su extensión durante el siglo XIX fue propicia por Europa dado que es una raíz que aguanta muy bien las temperaturas extremas y los cultivos extensivos en tierras difíciles. Gracias a esto hoy en día es la fuente principal de azúcar de la mayor parte de Europa.

Al igual que la caña los tallos y restos son dedicados a la alimentación, sobre todo del ganado.

Crece en países templados y se cultiva extensamente en Rusia, Ucrania, Alemania, Francia y Polonia. También encontraremos extensos cultivos en las zonas de Castilla león y Aragón en España. Hoy día se usa en cosmética como exfoliante, hidratante, etc.

El Sirope

El Sirope se ha utilizado en infinidad de elaboraciones, tanto de cocina-repostería como tras la barra.

Se elabora con: Azúcar Puro, Esencias o zumos de fruta y Agua. En el caso de Francia existe legislación específica para el mundo del Sirope que marca un contenido mínimo de azúcar en un sirope de 615gr de azúcar para poderlo llamar así.



El Azúcar es uno de los mejores conservantes de la naturaleza. Cualquier producto con alto contenido de Azúcar puro tiene una vida o consumo preferente muy largo. Podemos conservar productos como extractos de té y otros más delicados como esencias de flores o hierbas.

Se conoce el uso del azúcar en la coctelería desde la antigüedad, siendo los cobbler las primeras bebidas con mención escrita.

Aquí enumeramos distintos productos que se elaboraban a partir del azúcar y que, además, ayudaban a preservar productos frescos.

COBBLERS

- Son cócteles tradicionalmente preparados con vino de Jerez, Siropo de Fruta y agua gasificada con adornos de fruta fresca.
- El Cobbler (Zapatero en castellano) desciende de las bebidas hechas con agua y vino preparadas desde el renacimiento.
- Actualmente se prepara con vino o licores diversos, azúcar y bebida gasificada.
- Se decoran con frutas de estación y opcionalmente con hojas de menta fresca.

SHRUB

Son frutas conservadas con vinagre y azúcar (algunas veces se utilizaba zumo de limón) y o destilados. Su reaparición en los últimos años, sobre todo en los menús de cócteles, pero no son sólo competencia de los expertos en mezclas también podemos elaborarlos en casa siguiendo unas pautas básicas.

“SHRUB” deriva de Sharbah árabe, que significa “una copa”. También podemos encontrar significado como “Sorbete” y “jarabe” también vienen de esta raíz árabe.

Los romanos lo denominaban POSCA y se utilizo como conservante y potenciador de sabores. Los marineros coloniales, lo utilizaban para prevenir el escorbuto en sus largos viajes por el mar. El ácido acético o el cítrico actúan como un agente conservante.

AGAVE

Otro método de endulzar los tragos es la miel derivada del Agave. Existen mucha variedad de agaves con los que podemos elaborar esta miel. Se toman los corazones o piñas del Agave y se cuecen. Para extraer la fructosa en su jugo y tras este proceso se muelen las piñas y se separa la



miel de las hebras o gabazo. Posiblemente el trago más conocido elaborado con esta miel sea la TOMMY´S

MARGARITA

Podríamos hablar de muchos tipos de edulcorantes naturales, como la estevia y otros no tanto como los edulcorantes químicos como aspartamo, sacarina, etc. Pero no es el fin de esta unidad didáctica.

Únicamente vamos a mencionar dos tipos de simple sirop que podemos encontrar tras la barra.

El primero es el Sirope de Caña de azúcar que es utilizado en la coctelería, principalmente en los tragos donde no era necesario el uso de terrones o cristal. Sobre todo, se utiliza en los tragos más famosos y exóticos como el Mojito, el Daiquiri... si bien es la mejor manera de aportar el dulzor en una dilución en frío.

El sirope de Goma o Gomme, se diferencia en el simple sirop en el tipo de azúcar que se utiliza para su elaboración, que es la remolacha y al que se le añade Goma arábiga, que evita la cristalización del sirope. Esta resina de la acacia nos permite una mayor concentración de azúcar en nuestro sirope. Como toque final se añade agua de azahar, para disimular posibles restos de aroma que procedían del agua, antiguamente. Hoy es un simple toque histórico.

Homemade Syrups

¿Qué es un Homemade? Son productos elaborados localmente y que podemos encontrar tras la barra o en las cocinas. Tenemos muchas variedades, pero los básicos son:

- Siropes
- Cordiales
- Bitters
- Purés de Frutas
- Otros

Si bien nos centraremos en primer lugar en los siropes y cordiales por el momento. Estos difieren principalmente en la concentración de azúcar.

Siropes y Cordiales

Materia Prima



Como hemos visto en el capítulo anterior un sirope al igual en este caso que un cordial se compone de agua, azúcar y esencias o zumos, siendo posible encontrar ambos en un cordial e incluso alguna traza de alcohol, dependiendo de cómo hayamos extraído nuestra esencia.

Podemos elaborarlos con diferentes tipos de azúcares como el azúcar Muscovado, la Panela, el azúcar Caña, la Remolacha o el azúcar de Demerara. Podríamos incluso utilizar maltosa, pero esto lo dejaremos en manos del chef para la elaboración de postres y texturas.

Dependiendo del tipo de azúcar que usemos conseguiremos distintas notas de cata, desde el regaliz del muscovado al dulzor del tofe de la panela, si bien debemos tener en cuenta que la pasterización del producto que elaboremos con este azúcar será muy importante para evitar los posibles contaminantes de estos azúcares húmedos como levaduras que podrían interferir en nuestro producto final y estropearlo.

Extracción de los aromas y esencias

La extracción de esencias siempre es mejor hacerla en un entorno de temperatura controlada según la especia. Para ello podemos contar con técnicas como el Sous Vide(vacío) que acompañaremos con una Ronner. Las especias siempre han de estar recién molidas y las extraeremos directamente en el sirope o en alcohol en el que basemos nuestro homemade.

Aceites esenciales

Estos son los extraídos de Pielas de cítricos, Flores, Té y de hojas como el laurel, romero, etc.

Algunos productos son delicados al extraer el aroma y de no hacerse con conocimiento podrían tener efectos nocivos. Enumeramos algunos curiosos.

- Haba Tonka: la cumarina, sustancia responsable de su aroma, interfiere con la coagulación de la sangre y resulta sumamente tóxica en dosis altas.
- Anís estrellado: muy altas concentración, pueden derivar en crisis convulsivas y somnolencia y trastornos gástricos.
- Nuez moscada: Miristicina, provoca alucinaciones visuales, ansiedad, taquicardia, hipertensión arterial y agitación psicomotriz. Consumida entre los 5 a 7 gramos, efectos tóxicos inmediatos.
- Laurel: en dosis elevadas puede provocar una acción tóxica en el sistema nervioso y provocar irritación en la mucosa gástrica.
- Salvia: Rica en tuyol y alcanfor, dos compuestos tóxicos que afectan al sistema nervioso



La Pasterización y sus variantes.

Pasteurización lenta o tradicional

Esta se hace a una temperatura de 71. 5° C durante un tiempo de 30 Minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo tendremos que enfriar rápidamente a una temperatura de - 4° C entre 40-50 min en un container con hielo o liquido muy frio.

Flash Pasteurización para uso Industrial

Gracias a la tecnología podemos aplicar este tipo de pasterización más avanzada, elevamos la temperatura del producto a 80°C en un tiempo muy corto de 10 segundos bajo presión y rápidamente llevamos el producto a 4 grados para evitar cristalización.

Embotellado y registro de un Homemade

Para un embotellado apropiado primero tendremos que filtrar al máximo nuestro producto homemade, para ello podemos usar un colado con super bag estéril. Usaremos un container limpio y ó estéril y seco y embotellaremos el producto para mayor facilidad entre los 60°C y 70°C.

¿Como hemos de Registrar el proceso? En este apartado guardaremos el registro de nuestra receta con medidas y pesos de los productos, Temperaturas de elaboración, Temperatura embotellado al igual que la fecha elaboración. Además, siempre incluiremos un consumir antes de o B.B. y completaremos la lista de APPCC.

Homemade con base estable

La elaboración con base estable utilizaremos un sirope base MONIN. Podremos hacer siropes con base neutra o con un sabor (probablemente de una especie cara o complicada de trabajar) en este caso siempre lograremos extracciones más controladas, siempre con misma textura por concentración y tendremos mejor control sobre la oxidación del producto. Además, añadiremos menor riesgo de fermentación y podemos reciclar el envase. Mantendremos un coste estandarizado del producto todo el año.

Elaboración con base casera:

La extracción será más desigual y la textura puede variar de un lote a otro con lo que tendremos que hacer rectificaciones. La oxidación y fermentación sin una pasteurización apropiada será más fácil. La vida o consumo de este producto será más corta, además de tener un coste variable



(según mercado) de la materia prima. también necesitaremos envases y añadir el proceso de higienizado.

Os dejamos un par de ejemplos de elaboración con base estable y como documentarlo.

PIMIENTO DRAM Y PIÑA:

Receta: 100 gr Pimienta de Jamaica, 70cl Sirope Azúcar de caña, 14cl Sirope Piña MONIN

- Extracción al vacío y cocción en Ronner 30´ a 71,5°C
- Tiempo: Preparación 15´ / extracción 30´ / enfriado embotellado 15´ = Total 1 Hora.

CILANTRO FRESCO:

Receta: 100 gr Cilantro fresco, 70cl Sirope Caña Azúcar de caña MONIN, Piel de Lima

- Extracción al vacío y cocción Ronner 30´ a 65°C
- Tiempo: Preparación 15´ / extracción 30´ / enfriado embotellado 15´ = Total 1 Hora.

CORDIALES

¿Qué es un cordial y cómo lo haremos?

Se dice que los primeros cordiales surgen en Inglaterra a finales del siglo XV y fueron denominados *aguas cordiales destiladas*. Éstas eran utilizadas como medicamentos alcohólicos, qué, prescritos en pequeñas dosis, servían para vigorizar y revitalizar el corazón, cuerpo y espíritu, así como curar enfermedades. En el siglo XVIII los cordiales estaban siendo mal vistos por sus efectos, por lo que se convirtieron rápidamente en bebidas recreativas, que eventualmente se convertirían en licor.

Son una mezcla a base de una cantidad de alcohol y de azúcar más el sabor que se le quiera agregar, como especias, hierbas o frutas.

Existen muchas maneras de elaborar los cordiales, cada maestrillo con su librillo. ¿por qué esta pluralidad de opciones? de cada *sabor* –especias, flores, frutas, hierbas, verduras. Cada uno se beneficia con una técnica diferente de extracción. Como ejemplo podremos hablar de los Cordiales Paragón que MONIN ha lanzado al mercado. Con las tres variedades de pimientos se conjugan varios tipos de extracción, y en combinación con diferentes ácidos. En estos cordiales utilizamos tres técnicas de extracción. Infusión, destilación y CO2 supercrítico.

Tras varias pruebas, podemos determinar que **las especias duras**, como pimienta de Jamaica, canela, frutos secos, cilantro, se obtienen mejores resultados cuando se le agrega temperatura,



por ejemplo, en un almíbar, en donde se deja infusionar mientras infundona en el azúcar como hemos hablado en el apartado de los siropes;

también en alcohol, donde la acción del tiempo y la cantidad de especias hará variar los sabores y aromas. Para las **hierbas y las frutas frescas**, encontramos que se resaltan más los sabores en frío. Por ejemplo, partiendo de almíbar simple ya enfriado, mezclado con la fruta fresca y luego filtrado por papel o un colador superbag. Es un proceso algo lento, pero nos ofrece un amplio espectro de posibilidades.

Para la **menta y el pepino**, tenemos problemas extra. Encontramos ese sabor a hierba húmeda, o pepino pasado, si los sometemos a calor, pero también en las infusiones en alcohol. En este caso usaremos el agua en el que hayamos sumergido estos productos frescos y elaboraremos un sirope que no será tan potente, pero si más fiel al sabor original.

En el caso del **jengibre**, basta con agregar unas gotas de zumo de jengibre en cualquier método y este se encarga de invadirlo por completo. Es uno de esos sabores intensos, que, si nos descuidamos, taparemos cualquier otro sabor.

Así pues y ayudándonos del conocimiento podremos elaborar nuestros propios cordiales. Ya sean combinando los métodos o manteniendo un estilo único siempre que sea el mejor para el sabor que elijamos.

BITTER

Los bitters son una elaboración que se usa para aromatizar los cócteles, siendo el Old fashion aromatic bitter uno de los más conocidos y que se compra ya preparado. Existen muchas marcas que elaboran esta receta, pero Fee Brothers se destaca por su calidad.

Sus **orígenes se remontan a los antiguos egipcios**, ya que infusionaban hierbas medicinales en jarras de vino. Esta práctica se desarrolló durante la Edad Media, en la cual la disponibilidad de alcohol destilado coincidió con un renacimiento en la farmacognosia, que hizo posible una mayor concentración de amargos herbales y preparaciones tónicas.

Muchas de las diversas marcas y estilos de amargos digestivos hechos hoy en día, reflejan preparaciones herbales estomacales y tónicas cuyas raíces se atribuyen a la farmacopea y las tradiciones renacentistas. Algunos de los productos que nacieron de esta tendencia son algunos como Chartreuse, Amaros como Montenegro y Biter aperitivos como SELECT aperitivo veneciano que si bien llego a nosotros hace solamente 100 años.

Hoy hablaremos de como elaborar tus propias tinturas y bitter.

Las tinturas y los bitter **se componen de raíces de sabor amargo, cortezas u hojas**, además de otros ingredientes botánicos que proporcionan aroma, sabor y propiedades medicinales.

Los agentes amargos generalmente constituyen del 10 a 50% de la mezcla y pueden incluir plantas como raíz de angélica, hoja de alcachofa, corteza de quina, cáscara de cítricos, raíz de genciana, raíz de regaliz, artemisia, corteza de casia y ajenojo. **Los aromatizantes completan los amargos** y pueden incluir casi cualquier hierba, especia, flor, fruta o fruto seco. ¡Atrévete a dar rienda suelta a la imaginación!

Los más usados son:



Espicias - pimienta de Jamaica, anís, cardamomo, casia, semilla de apio, chiles, canela, clavo de olor, cilantro, hinojo, jengibre, bayas de enebro, nuez moscada, granos de pimienta, anís estrellado, vainas de vainilla o granos de cacao, semillas de cacao, granos de café

Hierbas y flores y hongos- manzanilla, hibisco, lúpulo, lavanda, lemongrass, menta, rosa, romero, salvia, tomillo, tila, setas.

Frutas o frutos secos - cáscara de cítricos fresca o seca (limón, lima, naranja, pomelo), frutas secas (manzanas, cerezas, higos, pasas) almendras tostadas, nueces, avellanas, etc.

Para una máxima extracción y conservación del sabor, **conviene usar un licor de alta graduación** de 50% de alcohol por volumen mínimo. También se puede experimentar con otros espirituosos como ron overproof como el que Plantation nos puede proveer.

Además, los bitters y las tinturas **se pueden endulzar ligeramente** con jarabe, caramelo, melaza, miel u otros edulcorantes. También se pueden diluir con agua destilada para que el alcohol final sea de 40 a 45% de ABV y no agreguemos ningún aroma no deseado con agua del grifo.

Hay dos formas principales de hacer bitter. Un método es unir todos los botánicos e infusionarlos juntos.

El otro método es hacer una infusión o tintura separada de cada botánico y luego mezclarlos para darles gusto. Este método se considera superior ya que los diferentes ingredientes están listos a ritmos diferentes.

Tinturarlos por separado da más control sobre el resultado. Y podemos elaborar recetas más complejas.

Una receta de un bitter de naranja de base podría ser:

50cl de alcohol de grano o ron overproof
10gr de cáscara de naranja seca (troceada)
10 gr de cardamomo verde
10gr grano de cilantro
5gr semillas de anís
500gr de azúcar

Para hacer nuestro bitter seguiremos estos pasos:

1. Comienza haciendo una infusión de alcohol con hierbas y especias. Para esto, coloca las especias en un [tarro](#) y cúbreelas con alcohol de grano.
2. Cierra el tarro y déjalo que repose en un lugar fresco y oscuro durante 15 días, agitando la mezcla diariamente.
3. Cuela el alcohol a través de un [superbag](#) y traspasa el licor a un tarro de cristal limpio. Etiqueta el tarro para no confundirlo.



4. A continuación, con las hierbas y especias retiradas, se hace una infusión de agua. Para lo cual lo primero que tienes que hacer es machacar en un [mortero](#) los ingredientes retirados para romper todas las semillas y crear una masilla o pasta.
5. Después, calienta la mezcla en un cazo junto con 4 tazas de agua.
6. Deja que rompa a hervir, tápalo, reduce el fuego y dejar que cueza a fuego lento durante unos 5-7 minutos.
7. Vierte esta mezcla en el frasco original, cierra el tarro y déjelo reposar durante 5 días, agitando diariamente.
8. Cuela el agua y desecha los ingredientes secos.
9. Mide la mezcla de alcohol y añade la misma cantidad de agua infundada. Guarda el resto de agua por si es necesario rebajar la tintura.
10. Ahora es el momento de agregar un toque dulce, por lo que calienta el azúcar en una [pequeña sartén](#) o [cazo](#) de fuego medio a alto para que se caramelize y se vuelva un líquido pardo. Retirar del fuego y deja enfriar.
11. Para terminar, combina las tres preparaciones agregando el caramelo a la mezcla de alcohol y agua. El caramelo se puede haber solidificado, pero se disolverá.
12. Cierra el tarro y deja que la mezcla repose durante 5 días. Una vez más, agitando diariamente.
13. Trascurridos los cinco días, vuelve a colar la mezcla por una estameña fina o superbagg y vierte en una botella de bitter o en un tarro con tapa hermética.
14. Mide el volumen del bitter y rebaja con un 50% de volumen de agua infundada (o agua del grifo). Por ejemplo, si tiene 1 taza de bitter o amargo, agrega 1/2 taza de agua.

En un recipiente limpio y cerrado, **las tinturas se conservan casi indefinidamente, pero va perdiendo frescor** y potencia y por ello es mejor consumirlas en el año.



MODULO 7. - EL CAFÉ

HISTORIA:

A lo largo de la historia, el café ha sido visto de diferentes maneras; desde ser un remedio medicinal mágico hasta ser una bebida oscura producto del demonio y prohibida, Aunque después beatificada.

Se sabe que **se descubrió en el siglo IV**, la historia más conocida en cuanto al origen del café, se trata de un viejo llamado Kaldi que vivía en Ethiopia (África).

Kaldi era un cuidador de cabras que se la pasaba componiendo canciones todo el día con su flauta. Todos los días, antes de que cayera el sol, Kaldi tocaba su flauta de una manera especial para llamar a sus cabras. Un día para su sorpresa, ninguna cabra hizo caso a su llamado y por más que tocó y tocó su flauta, las cabras no llegaban a donde él estaba. Por ello, fue a buscarlas, mientras caminaba seguía tocando su flauta y cansado de caminar y tocar, por fin las encontró.

No podría creer lo que veía, sus cabras estaban corriendo, balando, brincando y **todas estaban muy alteradas.**

Después de observarlas, se dio cuenta que masticaban las hojas y los frutos de una planta que jamás había visto.

Kaldi decidió también probar los frutos y poco después empezó a sentir más energía, felicidad, empezó a bailar y cantar junto a sus cabras.

Esta es según la historia de *cómo es que se descubrió por primera vez el café*, sin duda, es fascinante.

En un principio los ethiopes preparaban las hojas de café hirviéndolas como un té, pero no fue hasta el año 1400 cuando se empezó a tostar y tomar como infusió

¿Cómo llegó el café a Europa?

Muchos estudios afirman que «café» proviene del término árabe **Qahwa**, cuyo significado es “estimulante”. Con el tiempo, la palabra habría pasado al turco **Kahveh**, que se refería al fruto de la planta del café. Después de eso habría evolucionado al italiano (“caffè”).

En el siglo XV, gracias a los registros que se tienen de la comercialización del café entre Etiopía y los **monasterios Sufistas de Yemen.**

Se sabe que el café paso como una bebida sagrada de monasterio a monasterio, lo que favoreció su expansión poco a poco.

En el **Siglo XVII por fin llega a Europa.** La historia del café comienza en 1575, por Leonhard Rauwolf, un botánico Alemán.



Pocos años más tarde, al inicio del siglo XVII, se encuentran los primeros registros de comercio de café entre la república de Venecia y el norte de África. Además, también los holandeses comerciaban desde Túnez con el café.

La prohibición del café

El café en un momento de la historia llegó a ser conocido como «la taza del diablo».

En el mismo siglo XVII alcanza al continente asiático por vía de la India, existían regiones de este país que comercializaban con Yemen, siendo así como se introdujo. Poco después llegó a China y las costas de Japón.

La historia del café sería muy distinta a la que se conoce si no fuera porque muchos religiosos y gobernadores **fallaron en su intento de prohibirlo**.

En el momento que llegó a Europa y a distintos lugares del mundo, no a todos les maravilló y no todos lo aceptaron con los brazos abiertos.

Para algunos, sólo les trajo miedo y sospecha, por lo cual, el consumo de café fue prohibido por juristas en *La Meca* el 20 de junio de 1511, el emir Khair Bey observó a un grupo de hombres bebiendo café. Observó las características particulares y juntó a un grupo de doctores y juristas para decidir si la bebida se ajustaba al Corán, que prohíbe toda forma de intoxicación.

Pero ¿por qué fue Prohibido el Café?

Khair Bey, temía que el café fomentara la oposición a su gobierno al reunir a los hombres y permitirles discutir sus injusticias.

El café fue decretado como pecaminoso, y hubo una controversia sobre si era intoxicante durante los siguientes 13 años.

En 1524 la prohibición fue eliminada por una orden del **sultán turco Selim I**, quien no sabía de esto y se sintió ofendido por no ser consultado ante esta decisión.

Para muchos sacerdotes católicos europeos era la «*amarga invención de Satanás*». Ya que según ellos, tenía el olor del Islam, y parecía más bien un sustituto del vino que se usa en la Eucaristía. Razón por la cual, también fue prohibido, pero esta vez hubo mucha consternación por parte de la gente y tuvo que intervenir el papa Clemente VIII.

Se cuenta que el papa probó el café y decretó que era una bebida cristiana y musulmana.

Al probarlo, declaró lo siguiente:

«¡Esta bebida del diablo es tan deliciosa... deberíamos engañar al diablo bautizándola!»

Su respuesta fue muy ingeniosa, y permitió otra vez que el café siguiera deleitando con su sabor y aroma.



¿Cuál fue el primer “café” del mundo?

La primera cafetería se halla en **Constantinopla en 1475 la actual Estambul**, con el paso del tiempo se fueron creando más, pero eran exclusivas y solo admitían a diplomáticos e intelectuales.

Kiva Han, Constantinopla año 1555.

En 1645, se abrió la primera cafetería europea en Venecia, que *era más accesible al público*. Después en 1650 se abrió la primera cafetería en Inglaterra en Oxford, The Angel y para el 1652 en St Michael's Alley, la primera cafetería de Londres abrió sus puertas, dirigida por Pasqua Rose, el cual en 1672 abrió una cafetería en París. **Para 1675, sólo en Inglaterra había más de 3.000 cafeterías,**

Entonces ¿Cuándo llegó el café a America?

El continente americano es un amante de este grano. ¡La historia de cómo llegó el café te va a fascinar! La teoría más aceptada sobre la llegada del café al nuevo mundo es atribuida a **Gabriel Mathieu de Clieu**. Él era un oficial de la armada francesa, en 1720 llevó una planta de café hasta la Isla Martinica por órdenes de Luis XIV.

Se cuenta que Gabriel Mathieu, de regreso a la isla, enfrentó una gran tormenta que retrasó su llegada. Las provisiones se agotaban y el agua empezó a escasear, por lo cual, Mathieu *compartió el agua que le tocaba a él con la planta*. Su esfuerzo hizo que llegara la planta con vida a **Martinica**, lugar en donde se empezó a esparcir por todo el continente americano gracias a diferentes marineros.

Uno de esos marineros fue **Nicholas Lewis**, quien, en 1730, introdujo el cafeto a Jamaica. Unos misioneros españoles de nombre desconocido, fueron quienes llevaron la planta a Java en 1740. En Cuba llegó gracias al marinero **José Antonio Gelabert**, en el año de 1748

El café llegó a México, según algunos registros desde las **Antillas en 1790**, por el puerto de Veracruz. En el 1802 el café se empezó a exportar.

El café hoy día

La historia del café continúa, los datos que hay acerca del café son realmente sorprendentes. Mas adelante os daremos datos de las producciones mundiales para que apreciemos la cantidad de café que se consume en el mundo.

Cada día se abren más cafeterías distintas, con conceptos nuevos y diferentes a los que ya conocemos. Cada vez se inventan nuevas formas de tomar y disfrutar el café como es el caso del [Nitro Café](#), bebidas realmente renovadoras. Tampoco hay que olvidar mencionar los



Campeonatos Baristas existentes, que hacen al profesional más involucrado en el arte de preparar y obtener el mejor sabor del café.

EL CAFETO

Cultivo y aspectos botánicos.

El café es el fruto de un arbusto llamado Cafeto, el cual produce una cereza (Drupa) y en su interior crecen dos granos de café (uno en el caso del caracolillo).

El cafeto pertenece a la familia de las Rubiáceas, hay unas 800 especies de las cuales se cultivan 10 aunque solo 3 son las más conocidas:

- Coffea Arábica.
- Coffea Canephora (Robusta).
- Coffea Libérica.

Primero se seleccionan las mejores semillas de los cafetos más sanos, luego se germinan en un invernadero en el cual sólo se necesita humedad, calor y un suelo con las propiedades necesarias a los 8 meses más o menos se trasplanta el cafeto.

Se espera a que el cafeto madure en el vivero. A partir del tercer o cuarto año el cafeto comienza a enseñar sus primeras floraciones una o dos veces por año.

En estas floraciones se pueden ver las primeras drupas verdes que con el proceso de maduración sufren cambios de color, de verde pasa a amarillo y terminan en el color rojo ¡ya está listo para su recolección!

Como ya hemos visto las dos variedades más cultivadas son el Arabica y la Robusta, vamos a ver sus características generales.

Arábica

Planta:

- Altura de 6/8 metros, es sensible a enfermedades y Vive entre 600-2000 m

Grano:

- Alargado y plano, la vena central es sinuosa, y puede tener una coloración verde a azul

Cafeína:

- de 1,1 a 1,7 % y un sabor ácido y afrutado. Aroma a flores, frutas...etc.



Robusta

Planta:

- Altura de 8/10 metros, muy resistente a enfermedades y vive entre 200-900 m

Grano:

- Redondo y convexo, vena central es recta y tiene un color amarillento.

Cafeína:

- de 2 a 4,5 % Sabor: amargo, astringente Aroma: madera, tierra..

Tipos de recolección:

Recolección Manual o Picking

Es la más lenta, pero nos asegura la máxima calidad, al ser una recolección uniforme, sólo de los granos maduros y por ello es más caro, pero de gran calidad. Es la mas utilizada en los pequeños cafés de finca.

Recolección Mecanizada:

Es muy rápida pero puede causar daños a la plantación y no es una recolección homogénea, mezclando granos verdes e inmaduros con granos maduros. Es más económica y se utiliza en grandes plantaciones. En algunos países crean las condiciones ideales para los cafetales artificialmente y eso provoca que el fruto madure todo a la vez para ser recolectado por este método.

El Stripping:

Utilizado (habitualmente) en Brasil, los recolectores arrancan de la rama todas las cerezas, independientemente del grado de maduración, para después separar las maduras de las demás, no siempre de manera eficiente.



El siguiente paso a la RECOLECCIÓN es el **BENEFICIO**. EXISTEN DOS MÉTODOS

MÉTODO HÚMEDO: CAFÉ LAVADO

Se despulpa la drupa, se depositan en depósitos de fermentación y luego se lavan hasta perder el mucílago, se secan (al sol o en guardiolas) y finalmente se envasan en sacos para la venta.

Se hace circular el fruto por un circuito de agua. Se separa de esta manera las semillas válidas de las que no lo son (las muy verdes). También en este momento se separan los posibles elementos extraños al fruto como pequeñas piedras.

Se emplea el proceso húmedo en arábicas de calidad (Colombia, México, Guatemala, Etiopía ...)

En raras ocasiones con cafés Robusta. Ejemplo de ello son los robustas apreciados para la formulación de cafés gourmet con cuerpo y encontrados principalmente en Java, India, Indonesia y Nueva Guinea

Una trilladora será la encargada de separar la pulpa de la semilla y, a continuación, se vuelve a hacer circular la semilla por canales de agua separando de esta manera las capas de la pulpa más adheridas a la misma.

MÉTODO SECO: CAFÉ NATURAL/NO LAVADO

Las drupas se secan directamente al Sol. Una vez secas, se descascarillan para el envasado en sacos para la venta.

Se emplea el proceso seco para el café Robusta y gran parte del café Arábica de Perú, Brasil y Etiopía. Se secan los granos al sol y luego se muelen para eliminar la capa exterior, el mucílago seco, la vitela y la cáscara plateada

El secado se practica sobre superficies de secado, donde se rastrillan las cerezas de café y se extienden regularmente. Después de algunos días, la parte carnosa ya deshidratada se separa.

Diferencias según el tipo de beneficio: LAVADO/NATURAL



Ranking de los 10 países productores de café en millones de sacos DE 60KG *

1	BRASIL	59,5
2	VIETNAM	30,7
3	COLOMBIA	14,1
4	INDONESIA	11,1
5	ETIOPIA	7,7
6	HONDURAS	6,2
7	INDIA	6
8	MEXICO	4,7
9	PERÚ	4
10	GUATEMALA	3,7

* Datos de Nov 2020 recogidos por la Internacional Coffee Organization

Los países productores están situados entre los Trópicos de Cáncer y Capricornio.

El tipo de tueste del café viene determinado por la región de Europa o del mundo en el que se realiza. De este modo, se elabora el café al gusto del consumidor de cada región o país.

El café en VERDE no tiene el AROMA y SABOR característico, es una vez tostado cuando desarrolla las PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS básicas del CAFÉ.

Durante el proceso de TUESTE el grano sufre tres cambios:

1. pierde la humedad
2. gana volumen
3. disminuye su peso

Existen tres tipos de tueste, que se aplican en función de la variedad de café:

1. Tueste ligero (Light roast)
2. Tueste medio (Medium)
3. Tueste fuerte (Full) Sobre todo los cafés italianos tradicionales



Si sometemos el grano a una alta temperatura, o ampliamos el tiempo de tostado, obtendremos un café más amargo y oscuro, y enmascaremos posibles defectos. Por el contrario, con un tueste más ligero y de menor duración, el sabor de la taza será más ácido manteniendo su frescura y buenas cualidades organolépticas, tales como los aromas frutales y sabores chocolateados.

Torrefacto:

El café llega a la tostadora y transcurrido un tiempo se le añade azúcar, éste se transforma en líquido y se pega al grano. Es un producto que se trabaja todavía hoy en día pero no es apreciado por baristas y tiene un sabor amargo, que no gusta a los nuevos consumidores.

Natural:

El café llega a la tostadora y en la misma desarrolla los parámetros indicados por el maestro tostador.

CAFETERA DE CÁPSULA

LO MÁS NOVEDOSO , LA CÁPSULA

Actualmente la tendencia del mercado, todas las grandes marcas están apostando por este tipo de envase ya que nos garantiza un “espresso perfecto” en cualquier momento. Para ello podemos encontrar todo tipo de envases, desde plásticos pasando por el aluminio, aunque las biodegradables con base de celulosa son la tendencia actual, a favor del medio ambiente.

Máquinas y sistemas de extracción del Café

CAFETERA MOCCA O ITALIANA: LA MÁS POPULAR

Mocca, de fuego, italiana, napolitana, orokey o valira

Esta es sin duda la cafetera más conocida, dado que su uso se extendió en los años 70 en España y vino para quedarse en las casas.

Recomendaciones

Llenar el contenedor de Café molido, de nuestra elección, hasta el borde y enrasar. Si se quiere un Café más fuerte, dar unos golpecitos con el contenedor sobre una base sólida para que se asiente bien, y volver a rellenar.

Antes de cerrar la cafetera, asegurarse de que la junta de goma de la parte superior esté perfectamente limpia y así evitar el escape de vapor por las juntas.

Cuando el Café esté preparado en la parte superior, debe removerse con una cuchara, puesto que hay una gran diferencia en la concentración del Café salido en el inicio y al final.



Una vez usada, limpiar los diferentes cuerpos de la cafetera y lo que es más importante, secarlos perfectamente para evitar la formación de hongos que a la larga perjudicarán el gusto del Café.

**Importante.* No es cierto que esta cafetera no debe lavarse a fondo para que mejore con el tiempo al coger el gusto del Café: este gusto no se conserva, pues los restos de Café que quedan se enrancian y no dan un sabor agradable.

CAFETERA DE FILTRO ELECTRICA O DE GOTEO

Escoger el Café con la molturación adecuada a máquinas de filtro o goteo. De esta forma el agua queda retenida por un pequeño espacio de tiempo, empapando el Café y abriendo sus poros, obteniéndose así una bebida más uniforme y equilibrada.

Algunas marcas de cafeteras tienen la posibilidad de cerrar el paso del agua a la jarra. Podemos mejorar el Café si mantenemos cerrado este paso hasta que el agua empape completamente el Café molido. Entonces podemos abrir el paso para que el Café caiga a la jarra. Por supuesto esto significa estar pendiente los primeros minutos cuando preparamos el Café, pero sin duda mejora el producto final.

Humedecer con agua el filtro (preferiblemente caliente), antes de colocarlo en el portafiltro. Con ello conseguiremos que se adapte perfectamente y que el gusto a papel, si lo hubiera, desaparezca.

Si sobra Café después de servirlo, mejor guardarlo en un termo que tenerlo sobrecalentándose. No es conveniente mantenerlo encima de la placa calefactora ya que la potencia de esta ésta preparada para una jarra llena y por lo tanto si está medio vacía al cabo de pocos minutos encontraremos el Café con gusto a quemado.

CAFETERA DE VACÍO

Este sistema consiste en dos globos de vidrio colocados uno encima del otro. En el globo inferior se pone el agua, y en el superior que está también equipado con un filtro de vidrio, se coloca el Café molido.

En la parte inferior, y debajo del primer globo que contiene el agua necesaria, hay un pequeño fuego que normalmente funciona con alcohol, pero que también puede funcionar con electricidad, que calienta lentamente el aire y el agua, que pasa al cuerpo superior y se mezcla con el Café. Como el fuego continúa encendido, crea una atmósfera de vacío en el cuerpo inferior que arrastra otra vez hacia el globo inferior el agua mezclada con Café que hay en la parte superior, pasando a través del filtro.

El resultado es un Café muy suave, agradable y aromático. La preparación es bastante larga, pero el tiempo de contacto del agua con el Café es corto.



Algunos restaurantes colocan esta cafetera en una mesa auxiliar cerca del cliente, que puede asistir en primera fila a la elaboración de su Café.

CAFETERA ESPRESSO

La más voluminosa y la más conocida en el gremio de la hostelería, esta es un imprescindible en cualquier café-bar que tengamos cerca de nosotros. Sabemos que son cafeteras que trabajan a alta temperatura y presión dando a nuestro café notas completamente diferentes que en los anteriores métodos de extracción.

Es para tener en cuenta que, para extraer un espresso perfecto tenemos que elaborar correctamente con las siguientes variables:

Café:

Ha de tener la molienda perfecta y un preso de entre 7 y 9gr por espresso, en raras ocasiones tendremos que utilizar más para este propósito.

Prensa:

Hemos de hacer una pastilla de café homogénea y nivelada para que la extracción de nuestro espresso sea perfecta, esto lo haremos con un tumper y aplicando una fuerza de unos 20kg de presión.

Extracción:

Limpiamos la ducha donde pondremos el porta e inmediatamente y sin dejar el café quemándose, procederemos a darle a la caída del agua. La extracción optima será en torno a los 22 seg y nos ha de dar entre 2,5 y 3,5cl de café.

Un truco: ¡aseguraros de que vuestra taza está caliente si queréis conservar la crema de vuestro café!

Existen muchas máquinas para la extracción del café que poco a poco iréis descubriendo, pero aquí os dejo algunos nombres por si queréis ir curioseando....

V60(drip), BEEM Cold Drip, Cold Brew Jar, Cafetera de embolo o italiana, Chemex, AeroPress



MÓDULO 8 - Los Vinos de Jerez

ANTECEDENTES HISTORICOS

La historia del Vino de Jerez se remonta a varios cientos de años antes de nuestra era por lo que es considerado como uno de los más antiguos del Mundo. Muestras de este esplendor vitivinícola se pueden contemplar en los lagares del yacimiento fenicio del Castillo de Doñablanca - a cuatro kilómetros de Jerez -, que datan del siglo VII a.C., así como en las referencias históricas que realizaron el geógrafo griego Estrabón en el siglo I a.C. y del historiador romano Rufo Festo Avieno.

Este vino de Ceret o ceretano no sólo es importante por su calidad y su universalidad -los romanos lo importaban en grandes calidades para su aristocracia-, sino por ser el primer vino del mundo al que se le pueden atribuir las siglas vcprd (Vino de Calidad Producido en una Región Determinada).

Ceret no era una ciudad como tal, por Jerez, sino una amplia comarca agrícola y vinatera que se circunscribía a lo que es hoy el Marco de Jerez y cuya ciudad central se llamaba Asta Regia. Así, el vino de nuestra tierra es el primero en conocerse con una “denominación de origen”, es decir circunscrita a un área de producción, no a una localidad o una región político-administrativa, sino a una zona geográfica concreta de producción vinícola.

Los árabes y el Vino de Sherish

La llegada de los árabes a la península propició un largo período de paz y prosperidad al Marco de Jerez tras las agitaciones y guerras de la época Visigoda. Pese a lo que se ha creído popularmente las leyes coránicas y su prohibición de consumo de alcohol no afectaron de forma significativa a nuestro vino. Unas veces por la propia afición de monarcas y aristócratas árabes a nuestro vino, otras por las argucias de los bodegueros jerezanos que se apoyaban en la importante industria de la pasa -vital en aquella época para la manutención de los ejércitos en las grandes campañas bélicas-, para no arrancar los viñedos y continuar a “escondidas” con la elaboración y crianza del vino. Además, esta cultura daba mucha importancia a las aplicaciones medicinales del vino y el alcohol.

La importancia de la vid y el vino en el largo periodo de convivencia árabe en la zona se ve reflejada en el propio vocabulario del que hemos heredado palabras tan íntimamente ligadas al mundo de bodeguero como alambique, alquitara, alcohol, etc.

De aquellos años, 1.150, data el mapa del árabe Al Idrisi para el Rey Roger II de Sicilia en el que se muestra Europa, norte de Europa y toda la cuenca Mediterránea. En el se aprecia de forma destacada la ciudad de Sherish, cuyo fonetismo al inglés -ya por esa época los bodegueros



jerezanos exportaban vino de Sherish a Inglaterra-, se convirtió en Sherry, nombre con el que es conocida nuestra Denominación de Origen en todo el mundo de habla no hispana.

“El Primer Reglamento de la Denominación de Origen

El 12 de agosto de 1483 al promulgar las Ordenanzas del Gremio de la Pasa y la Vendimia de Jerez, el primer Reglamento de esta D.O. en la que se regula los pormenores de la vendimia, las características de las botas, el sistema de crianza y los usos comerciales.

Las garantías de calidad y origen que ofrecía este reglamento dieron confianza a inversores y comerciantes extranjeros que fueron llegando al Marco de Jerez para establecer sus negocios de exportación a Europa.

El Primer vino en dar la vuelta al Mundo.

El descubrimiento de América iba a abrir nuevos mercados y con ellos un floreciente negocio. Era la época de los grandes viajes y los descubrimientos geográficos. La compra de 417 odres y 253 toneles de vino de Jerez por parte de Magallanes para su largo viaje, que convirtió a nuestro vino en ser el primero en dar la vuelta al mundo, suponiendo que quedara algún resto cuando la Nao Victoria con Juan Sebastián Elcano volvió a Sanlúcar.

La importancia del Vino en el nuevo mundo y su comercio era tal, que sus exportadores contaban con el privilegio de la reserva para vino de un tercio de la carga de los buques que comerciaban con América. Un siglo después, Jovellanos envió un informe al Rey en el que se hacía eco del hecho de que los cosecheros del interior habían sustituido sus vides por olivos, porque las ventas de Jerez monopolizaban prácticamente el comercio vánico con las Indias.

El Jerez -Sherry- y los ingleses

Si América fue importante para el desarrollo de nuestra industria vinatera, el Reino Unido ha sido el mercado histórico más importante del Jerez, lo que se ha extendido hasta nuestros días.



La comercialización del Vino de Jerez en Inglaterra data de la época del Rey Enrique I de Inglaterra quien propuso a los bordaleses una operación de trueque, lana inglesa por vino de Burdeos. La negativa de los franceses fue aprovechada por los Jerezanos que aceptaron la propuesta e iniciaron la exportación a un mercado que les abrió las puertas de toda Europa.

Así, el comercio de Jerez en Inglaterra fue tomando fuerza hasta el punto de que cuando Sir Martin Frobisher -de la flota de Sir Francis Drake- saqueó Cádiz en 1.587 se llevó 3.000 botas de Jerez. La importancia del botín fue tal que éste fue directamente enviado a Inglaterra, donde el Jerez se puso de moda en la Corte. La Reina Isabel I se lo recomienda al II Conde de Essex como el vino ideal.

La popularidad, calidad y prestigio del Sherry en Inglaterra conquistó a William Shakespeare, quién escribió sobre él en varias de sus obras.

Si bien la cultura de los vinos del marco de Jerez es extremadamente extensa y es un mundo en el que definitivamente tenemos que seguir estudiando y profundizar tanto como nos apasione. Ahora pasaremos a ver un resumen de las características básicas de los vinos del marco de Jerez.

LAS UVAS DEL MARCO DE JEREZ

Las uvas principales que están reconocidas por el Consejo regulador en el marco de Jerez son:

- Palomino
- Pedro Ximenez
- Moscatel de Alejandría

Estas tres uvas son uvas blancas, que, si bien existían otras tantas, Jerez recibió en 1894 la plaga de la filoxera, que destrozó gran parte del viñedo europeo. Por ello se replantó con estas mismas variedades que vinieron de las Américas con raíces mucho más profundas y resistentes a las plagas.

Los principales vinos generosos que se producen en el Marco de Jerez son:

Secos:

- Fino
- Amontillado
- Oloroso
- Palo cortado



Los mezcla (que son algo más dulces y licorosos):

-Cream -Pale Cream -Medium

Dulces Naturales:

-Moscatel -Pedro Ximenez

Procesos de crianza

En este apartado veremos brevemente como funciona la crianza de estos caldos y como se desarrollan.

Punto 1:

EL VELO DE FLOR

El Velo de Flor es una capa de levadura que se forma en la superficie de vino y que forma parte de la crianza biológica del Marco de Jerez y Montilla Moriles. Estas levaduras del genero *Saccharomyces* aparecen de modo espontaneo en las barricas de Roble y por ello las barricas se llenan dejando 1/6 parte sin llenar para dar lugar a la aparición de estas.

Este Velo de flor aísla el vino del oxígeno exterior impidiendo el envejecimiento oxidativo y le aporta micronutrientes y características organolépticas al vino.

Esta se aplica a los vinos Fino y a la Manzanilla, que además han de ser Encabezados (añaden alcohol) para eliminar microorganismos que podrían entorpecer la función del Velo de Flor.

El proceso de Velo durara entre dos y cinco años, tras este tiempo se volverán a catar los caldos y se decidirá cuáles van a ser finos y cuáles serán destinados a olorosos. Estos Olorosos Podrán envejecer hasta 20 años y alcanzar un grado alcohólico de 18 a 20° VOL.

Hemos hablado de crianza biológica y ahora le continua la crianza oxidativa que le da a los vinos de Jerez su carácter más remarcable. En este proceso la barrica aportara ya aromas a vainillas y frutos secos y pasas y una complejidad extraordinaria. Los vinos destinados a este envejecimiento se encabezan a 18° VOL para evitar el desarrollo de la levadura y estar en contacto con el Oxígeno que será el encargado de oxidar estos vinos.



Estos vinos tornaran oscuros y complejos.

Rápidamente hablaremos también del Palo Cortado, al que muchos dicen que es un accidente y otros que es un arte y es un vino al que en el proceso del Velo de Flor la levadura muere de manera espontánea y que es encabezado de nuevo para reconducirlo a crianza oxidativa.

No podemos cerrar este capítulo sin hablar del mundialmente conocido Pedro Ximénez, que es un vino sometido al proceso del Asoleo que consiste en la pasificación de la uva al sol antes de prensarla donde concentrará los azúcares del fruto que lo volverá meloso y con un gran tono de color, antes de la primera fermentación. En este caso tendremos un caldo destinado únicamente a un proceso oxidativo y que lo ha convertido en un producto reconocido en todo el mundo.

Finalmente hablaremos del OLOROSO, estos caldos de 18 a 20°VOL serán los más longevos en las botas de Jerez llegando a 30 o 40 años de envejecimiento. En este caso son de una única variedad de uva que es la Palomino y su graduación alcohólica la alcanza por la evaporación del agua y la concentración del alcohol en el proceso.

Crianza de Criadera y Solera

Es la crianza más habitual para este tipo de vinos, en la que el vino cambia de barricas en su proceso de envejecimiento.

básicamente podemos quedarnos con que, el nivel de encabezado determinará el proceso de crianza biológica u oxidativa.

Las barricas están apiladas en 5 filas. De la sobre tabla la más alta (la primera barrica donde vive el vino) pasa a la 2ª criadera (que sería el tercer piso de altura empezando por arriba). Se hace un "rocío" es decir, se extrae una parte de la 2ª criadera y se mete en la 1ª criadera (el segundo piso) y de ahí pasa a la solera (la que está en el suelo). De la solera se extrae la "saca" que es la parte que se comercializa. Este método es el que define al marco de Jerez y que además también se llega a aplicar a otros mundos como a los rones de estilo español.