

GUÍA DE CÓCTELES

clásicos y
modernos



incluye
CUPONES
de
degustación

GUÍA DE CÓCTELES

clásicos y
modernos

SUMARIO

Introducción	9	Herbal Frozen 0/40 °C	93
Cronología del cóctel	11	Chingón	95
El abecé del cóctel	15	Martini de manzana y wasabi	97
Recetas	53	Tartuffo Alexander	99
Americano	55	Ron Cooler de naranja amarga	101
Negroni	55	Vodka Cooler de albahaca	103
Champagne Cocktail	57	Pisco Punch de limón a la parilla y cilantro	105
Bellini	57	Por do Sol	107
Bloody Mary	59	Smash de hibisco y cereza	109
Pimm's N°1	59	Mediterranean Martini	111
Bramble	61	Caipiroska de pera y lavanda	113
Sidecar	61	Paradise Punch	115
Gin Fizz	63	Sangría de menta, manzana y carambola	117
Gin-tonic	63	Sangría casi "sin" de frutos rojos, menta y vainilla	119
Manhattan	65	Salvia Sour	121
Dry Martini	65	Virgin Daiquiri de plátano y menta	121
Mint Julep	67	Camomille Cooler	123
Whisky Sour	67	Smash de pera, mandarina y romero	125
Piña colada	69	Carrot colada	127
Singapore Sling	69	Soda de frutos rojos	129
Mojito de shochū y shiso	71	Pecesito en su bolsa	131
Pisco Punch de flor de saúco	73	Viaje a Cuba	133
Mai Tai de ruibarbo	75	Amaretto Sour Poptail	134
Umeshu Sour	77	Coctelerías de España	135
Chilcano de aguaymanto	79	El autor	144
Old Fashioned de chocolate ahumado	81	Cupones promocionales	145
Winter Daiquiri	83		
Hot Buttered Rum de cítricos	85		
Mezcalita de frambuesa y aceituna	87		
Rose Martini	89		
Alopolitan	91		



INTRODUCCIÓN

La cultura del cóctel se ha asentado en España de forma irreversible. Lejos quedan los tiempos en que degustar un mojito era misión casi imposible incluso en las grandes ciudades. Hoy en día, no hace falta acudir a locales especialmente sofisticados para encontrar una carta variada de cócteles y profesionales que dominan su oficio. Esa madurez en la coctelería española solo se explica por la labor inestimable de establecimientos pioneros como el Chicote o el Boadas, y de continuadores de la talla del Dickens, el Del Diego, el Barcelona Dry Martini o el Ideal de don José María Gotarda.

Todos ellos han contribuido a la apasionante revolución que vive el mundo del cóctel en España: cada vez es mayor el reconocimiento a la labor del barman, cada vez más los chefs de prestigio que abren sus menús con algún cóctel, cada vez más los locales que ofrecen una carta variada de combinados, y cada vez más refinadas y atrevidas las propuestas de los elaboradores de destilados.

Es obvio que en esta revolución juega un papel determinante el consumidor final, pues al fin y al cabo los profesionales del sector trabajan en función de sus necesidades y sus gustos. Es él quien acaba decidiendo el éxito de unas tendencias o el ostracismo de otras. El ejemplo más cercano lo encontramos en la fiebre que se vive en España por el *gin-tonic*. El particular esmero con el que los bármanes han ido perfeccionando esta copa y la consolidación del concepto de *perfect serve* responden a la necesidad que tenía el consumidor español de sentirse especial, dejando atrás el combinado de toda la vida, servido en el ya denostado vaso de tubo. Con el *gin-tonic* actual, preparado con infinidad de ingredientes y nuevos rituales de servicio, se colman las expectativas del consumidor; jugando con la sorpresa y tratando de brindarle una experiencia única y personal.

Ahora bien, hay que ser cautos e incluso algo desconfiados ante el *boom* de la coctelería, ya que puede llegar a desembocar en cierta improvisación para cubrir las necesidades del mercado. La revolución en el sector se debe cimentar en unos pilares sólidos, como los que consolidaron el auge de la gastronomía española hace unos diez años, en un movimiento que guarda ciertas similitudes con el que vive hoy la coctelería. El reto, pues, es conseguir superar la moda pasajera y que la pasión actual por el *gin-tonic* y la coctelería se instale en nuestros hábitos de consumo, como ya ha ocurrido en lugares como Nueva York o Londres.

Este libro

Como decíamos, la madurez en la coctelería española solo se explica por la aparición de un consumidor exigente, que sabe lo que quiere y que desea experimentar nuevas sensaciones. Entre esos nuevos consumidores, muchos quieren dar el paso y lanzarse a preparar sus propios cócteles, pero no saben por dónde empezar; qué utensilios emplear; qué combinados preparar para cada ocasión, etc.

La **Guía de cócteles clásicos y modernos** está pensada para que todos los amantes de los combinados que se sientan tentados a hacerlos en casa pierdan el miedo a ponerse manos a la obra. No hay duda de que cualquiera puede llegar a elaborar en casa cócteles creativos e incluso de vanguardia, pero para ello es imprescindible adquirir unas nociones básicas: el capítulo **El abecé del cóctel** aporta esas claves de un modo didáctico y claro, con especial atención a las materias primas (utensilios, tipos de alcoholes, etc.) y a las técnicas más comunes. La selección de **Recetas** va desde los clásicos como el Dry Martini o el Bloody Mary, y de técnicas básicas como elaborar goma o infundonar alcoholes, hasta las tendencias más modernas, como los *shrubs* o los *bitters*, para acabar atreviéndonos con nuevos utensilios como los ahumadores o los sifones. Por último, **Coctelerías de España** pretende ser una selección, si no exhaustiva, al menos lo bastante representativa de algunos de los establecimientos que reúnen las características que definen el auge de la coctelería en nuestro país: profesionalidad, creatividad, experiencia, innovación, equilibrio y, sobre todo, mucha pasión.



cronología del cóctel



El origen del arte de mezclar bebidas se remonta a la antigua Grecia, donde ya se combinaban las bebidas con miel y diversas plantas aromáticas para conseguir que fueran más sutiles. El primer testimonio en el que se hace referencia a una mezcla de ingredientes para lograr un trago estimulante es del año **400 a.C.** y lo encontramos en el *Vinum Hipocraticum* de Hipócrates, donde se sostiene que esta combinación servía para curar enfermedades. A muchos de los pacientes que tomaron aquel vino mezclado les resultó muy agradable y experimentaron placeres ajenos a las otras bebidas.

Otra fecha significativa la encontramos a **principios del siglo XVII**, cuando los empleados de la Compañía de las Indias Orientales popularizan en Inglaterra el *punch* ("ponche") que habían conocido en la India. De Inglaterra se extendió rápidamente por el resto de Europa.

El 13 de mayo de **1806**, el semanario estadounidense *The Balance and Columbian Repository* publicó la definición de un nuevo término: "Así pues, el *cocktail* es una bebida

estimulante a base de espirituosos de todo tipo, azúcar, agua y *bitters*".

En torno a **1850**, llega el desarrollo de los sistemas de preservación del frío y la posibilidad de producir hielo de forma artificial, lo cual revolucionaría el mundo de la coctelería.

En **1862**, el barman neoyorquino Jerry Thomas publica su primer libro de "recetas para mezclar", *The Bartender's Guide*, en el que recopila 236 recetas de diferentes tipos de cócteles, como Slings, Sours, Cobblers o Juleps. En 1876, publicó una segunda edición de la guía, que obtuvo un gran éxito y contribuyó de manera decisiva a la difusión de las recetas, que años más tarde llegarían a algunas ciudades europeas. A comienzos del siglo XX, algunos de estos cócteles clásicos ya se podían degustar en muchas ciudades del mundo.

En **1920** entró en vigor en Estados Unidos la Ley Seca, que prohibía la fabricación, el transporte, la importación, la exportación y la venta de alcohol. Durante los 13 años de Ley Seca proliferaron las destilerías clandestinas, las redes de contrabando y se abrieron despachos de bebidas, en los que las bandas que movían el contrabando servían alcohol al margen de la legalidad. En estos locales clandestinos, conocidos como *speakeasies*, los clientes podían conseguir su dosis de alcohol en todo tipo de formatos, incluidos cócteles.

Debido a la prohibición, muchos estadounidenses viajaban a Cuba, ya que en la isla se podían degustar todo tipo de tragos. Durante estos años, se sustituye el *bourbon* de muchas recetas por el destilado local: el ron. En **1924**, los bármanes de La Habana fundaron el Club de Cantineros, en el que se formaba al personal para garantizar la



EL AUTOR

Héctor Henche

Barman de profesión, Héctor Henche es un joven empresario para quien la coctelería no es solamente una forma de vida, sino “una manera de vivir experiencias intrínsecas donde la fusión de sabores, aromas y texturas definen momentos para el recuerdo en las personas”. Nacido en Platja d’Aro (Girona) en 1981, acumula una amplia experiencia en el sector: ha sido miembro del equipo Dry Martini y responsable de las barras de hoteles y espacios destacados en Cataluña. Héctor es un profesional creativo y con carácter *expertise* para el diseño, la innovación y aplicación de las nuevas tendencias en el sector. Actualmente, es director de **Fizz Bartenders** (www.fizzbartenders.com), empresa pionera en el servicio de *catering* de coctelería, cuyo atributo principal es el trabajo realizado en I+D para ofrecer a clientes nuevas fórmulas con las que sorprender en cada evento. Reconocido asesor en coctelería, ha colaborado con marcas como The Macallan, Granini, Vichy Catalán o Cafés Tupinamba.

AGRADECIMIENTOS DE HÉCTOR

Gracias a Amanda, Fina y Olga. A mi familia.

A todos los compañeros que me han ayudado en mi andadura profesional, principalmente a Ceferino Sierra, Juanjo González y Manel Tirvió, quienes sin duda me han marcado de una manera especial. También a otros compañeros y amigos: Edu, Jose, Robert, Silverio...

A la gente que me acompaña cada día en la andadura de Fizz, así como a todos los que han contribuido a lo largo de estos años a hacer esto posible. Aunque en especial a Verónica, quien supone parte imprescindible. También a Francesc, con quien tengo la suerte de poder compartir este proyecto desde hace dos años.

A mucha gente con quien he tenido la fortuna de poder compartir buenos momentos y que siempre me han ayudado y han confiado en mí: Montse Mascaró, Inés Casado, Montserrat Planella, Fran Hernández, Maria Calabuig, Marisol Sánchez-Herrera, Fernando Toda, Anna Tomás... no están todos los que son, pero sí son todos los que están.

Galo, Marc e Iria, gracias por ayudarme a dar forma a este libro.

Disfruta de un consumo responsable

Entra en www.disfrutadeunconsumoresponsable.com para saber más de esta iniciativa de la Federación Española de Bebidas Esprituosas (FEBE).

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

Fotografía de cubierta: © Marc Vergés

Fotografías interiores: todas © Marc Vergés, excepto © Pushkarevskyy – Shutterstock: pp. 11, 14, 53, 135; © Neveshkin Nikolay – Shutterstock: p. 11; © tt2times – Flickr p. 13; © stockphoto-graf – Shutterstock: pp. 22-23; © TheCulinaryGeek – Flickr p. 33 sup; © pedrolieb – Shutterstock: p. 42; © Madlen – Shutterstock: p. 43; © Kondor83 – Shutterstock: p. 44; © Wollertz – Shutterstock: p. 47

El editor quiere agradecer las autorizaciones recibidas para reproducir imágenes protegidas en este libro. Se han realizado todos los esfuerzos para contactar con los propietarios de los copyrights. Con todo, si no se ha conseguido la autorización o el crédito correcto, el editor ruega que le sea comunicado.

geoPlaneta

Av. Diagonal 662-664. 08034 Barcelona

www.geoplaneta.com

info@geoplaneta.com

© Editorial Planeta, S.A., 2014

© Textos: Héctor Henche, 2014

Fotografías: ver créditos en p. 143

ISBN: 978-84-08-13224-0

Depósito legal: B. 19401-2014

Impresión y encuadernación: Talleres Gráficos Soler

Printed in Spain – Impreso en España

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono: 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

GUÍA DE CÓCTELES

clásicos y
modernos

HÉCTOR HENCHE

La *Guía de cócteles clásicos y modernos* está pensada para que todos los amantes de los combinados que se sientan tentados a hacerlos en casa pierdan el miedo a ponerse manos a la obra.

No hay duda de que cualquiera puede llegar a elaborar en casa cócteles creativos e incluso de vanguardia, pero para ello es imprescindible adquirir unas nociones básicas. En esta guía se aportan esas claves de un modo didáctico y claro, con especial atención a las **materias primas** y a las **técnicas** más comunes.

La selección de **50 recetas** va desde los clásicos como el Dry Martini o el Bloody Mary hasta las apuestas más innovadoras y atrevidas. Por último, se incluye una muestra representativa de algunas de las **mejores coctelerías de España**.

www.geoplaneta.com

10091861



9 788408 132240

PVP. 9,95 €

 geoPlaneta