vinetur

3 Cócteles con vino blanco que te sorprenderán

El vino llegó al mundo de la coctelería para quedarse y para plantear nuevas alternativas de colores, aromas, y sabores

jueves 22 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando estalla el verano y las temperaturas nos sacuden el cuerpo qué mejor idea que unir dos clásicos de clásicos: el vino y los tragos. Porque sumar vino al mundo de la coctelería es una gran idea para poder brindar más ya que podemos reemplazar o reducir la cantidad de bebidas espirituosas (que rondan los 40º) por el vino, que oscila entre los 12 y los 15º. De esta forma las bebidas serán menos alcohólicas, más frescas

y ligeras. Así que el vino llegó al mundo de la coctelería para quedarse y para plantear nuevas alternativas de colores, aromas, y sabores.

Además, los tragos con vino son ideales para aquellos a quienes no les gustan los tragos tradicionales por ser "muy fuertes". Son también una forma de introducción en el mundo del vino para aquellos consumidores que no lo beberían en forma tradicional. Es decir, se potencian ambos mundos siendo caminos alternativos de entrada para consumidores menos tradicionales pero que por algún motivo estaban lejos del mundo de la coctelería y el vino.

Para hacer los tragos se recomienda elegir vinos jóvenes, frescos, con presencia de aromas frutales, ya que combinan muy bien con distintos ingredientes. Suman aromas, cuerpo y sabores diferentes y brindan elegancia, textura y una frescura distinta ideal para experimentar.

Algunos consejos. El secreto de un buen trago se basa en lograr un equilibrio de sabores. Hay recetas dulces, secas y otras acidas pero en todas hay que intentar que ningún sabor sea invasivo. Por eso la presencia del vino en la coctelería es un gran desafío por su contenido de alcohol, acidez y taninos. Aliados para compensar estas sensaciones son los jugos de fruta y los almíbares, que en dosis exactas aportan un excelente balance.

¿Syrup? Conocido también como almíbar, este ingrediente ayuda a endulzar para suavizar taninos, aplacar acidez o bien realzarlos. La receta casera es muy sencilla: hervir un litro de agua por cada kilo de azúcar que se agregue. Cuando rompe hervor bajar el fuego y revolver hasta que el azúcar se diluye por completo y se logre el punto espeso del almíbar. Se puede agregar cítricos, jengibre o aromáticas para darle un toque especial. Una vez frío embotellar y reservar en la nevera.

Otro detalle importante es el "garnish" o decoración, que son los ingredientes que se suman al trago para embellecerlo y/o aromatizarlo. Hojas de menta, gajos de frutos cítricos y frutos rojos son los más comunes.

Tres tragos frescos con vino blanco para disfrutar en verano:

BAIXA MARACUYÁ



Para este trago es ideal elegir un vino blanco seco como algún Albariño de las Rías Baixas. Se puede servir en copón.

Ingredientes:

- Albariño
- Pulpa de maracujá
- Hojas de menta
- Almíbar
- Hielo

Preparación:

1. Colocar abundante hielo en el copón.
2. Servir la pulpa de maracuyá hasta un tercio de la copa con un dash (o golpe) de almíbar.
3. Completar con el vino blanco y decorar con hojas de menta.

RUEDA EL MOJITO



Ingredientes:

- 4/10 partes de Verdejo (DO Rueda)
- 4/10 partes de ron
- 1/10 parte de almíbar
- 1/10 parte de jugo de limón
- Hojas de menta
- 9 granos de uva
- Hielo picado

Preparación:

1. En una coctelera, verter la mayoría de las hojas de menta, 6 uvas partidas por la mitad, jugo de limón y almíbar.
2. Añadir el ron y mezclar el contenido.
3. Colocar en una copa de vino y agregar el hielo triturado y la cantidad de Chardonnay indicada en la receta.

4. Mezclar y decorar el trago con el resto de las uvas y la menta.

SAUVIGNON BLANC SWEET & SOUR



Ingredientes:

- 6/10 partes de Sauvignon Blanc
- 1/10 parte de Gin
- 3/10 partes de Sweet & Sour (limón y almíbar simple)
- 1/10 parte de soda
- Tomillo & eneldo

Preparación:

1. Llenar un copón con hielos grandes.
2. Agregar el Sauvignon Blanc, el gin y el Sweet & Sour.
3. Completar con la soda y decorar con rama de tomillo y penacho de eneldo.