vinetur

3 sencillos cócteles con espumoso para asombrar en cualquier ocasión

El verano es el momento ideal para descorchar espumantes, ya que las burbujas son grandes aliadas para refrescarnos. Podemos disfrutarlo solos o también podemos innovar y sumarlos en distintos cócteles.

lunes 26 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando hablamos de un cóctel siempre tenemos una base alcohólica o el alma del cóctel, que en la línea más tradicional siempre es protagonista un destilado o aguardiente (ya que cada cóctel puede tener más de una base alcohólica). Al sumar un vino espumoso la base alcohólica será más suave (el vino oscila entre 12 y 15º de alcohol) al reemplazar alguno de los integrantes de la base alcohólica. Pero otra forma de suavizar los cócteles es innovar en las proporciones de los ingredientes. Por ejemplo, en cócteles frutales o cítricos se recomienda tener una base alcohólica entre un 30 y un 50 por ciento del total de la mezcla y en cócteles cremosos se puede llegar a un 40 o 60 por ciento.

La base saborizante podríamos decir que es el encargado de dar el toque de sabor, dulzor y color a la receta, como licores, almíbares o syrup (almíbares) saborizados y bitters.

La base tonificante se utiliza para bajar la graduación alcohólica y terminar de balancear la mezcla. En los cócteles frutales o tragos largos suelen ser jugos de frutas o gaseosas. En los cócteles cremosos puede ser nata, leche, huevo o algún ingrediente no alcohólico.

Y el último invitado al cóctel siempre es el garnish o decoración, que será el que aportará el toque final a la mezcla, mejorando la vista y el aroma. Suelen ser elaborados con frutas, cáscaras de frutas, azúcar impalpable, canela, cacao, nuez moscada u otras especias.

Si hablamos de métodos de elaboración, cuando tenemos la presencia de vinos espumosos generalmente se realizan con el método directo o licuados. En el método directo, no se precisa ningún tipo de herramienta del mundo de la coctelería (como por ejemplo cocteleras, cucharillas o coladores) ya que todos los ingredientes se sirven directamente en el vaso o copa donde, siempre poniendo primero el hielo y después agregando las diferentes bebidas de mayor a menor graduación alcohólica y luego de mayor a menor densidad.

Los cócteles a base de frutas u otros ingredientes difíciles de combinar son ideales para realizar con licuadora para que la mezcla obtenga una consistencia homogénea. Si se usa hielo, este debe estar picado. Este método se debe usar solo cuando la receta lo

exige. En este tipo de tragos frozen debe tenerse especial cuidado en la proporción y tipo de hielo, ya que varía constantemente por el clima así como por el tipo de conservación.

¡Algo importante! En los tragos batidos, en los que es necesaria la coctelera jamás deben agregarse bebidas gasificadas. Así que atención con el océano de recetas que hay en la web, ya que siempre el espumoso debe servirse directamente en la copa o vaso y jamás sumarse y batirse en la coctelera.

Tres cócteles frescos con vino espumosos para disfrutar en verano:

BURBUJAS NARANJAS



Ingredientes:

- Espumoso / Cava Extra Brut a elección
- Jugo de naranja recién exprimido
- Pulpa de maracujá
- Bitter
- Hielo

Preparación (método directo):

1. Colocar varios cubos de hielo en un vaso de trago corto, hasta el borde.
2. Verter jugo de naranja hasta completar 1/3 del vaso.
3. Verter luego un poco de pulpa de maracujá.
4. Completar con el espumoso y agregar un dash de bitter.
5. Decorar con una rodaja de naranja.

PINK LEMONADE MIMOSA



Ingredientes:

- 200 g de hielos
- 45 g de azúcar refinada
- 2 onzas de jugo de limón, recién exprimido

- 100 g de fresas frescas
- 7 onzas de vino espumoso

Preparación (método licuado):

1. Colocar en el vaso de la licuadora el hielo, el azúcar, el jugo de limón y las fresas, y triturar durante algunos segundos.
2. Servir la mezcla en copa flauta y finalmente añadir el vino espumoso.

TROPICAL BUBBLY



Ingredientes:

- 70 g de azúcar
- 5 hojas de menta fresca (y otras 10-20 para decorar)
- 200 g de piña fresca en trozos (4-5 cm)
- 200 g de mango maduro en trozos (4-5 cm)
- 200 g de cubitos de hielo
- 750 g de espumoso
- 300 g de jugo multifruta

Preparación (método licuado):

1. Poner en el vaso de la licuadora las hojas de menta, la piña, el mango y el hielo, y mezclar durante unos segundos.
2. Verter en una jarra y añadir el espumoso y el jugo y mezclar con una espátula.
3. Para servir decorar las copas con las hojas de menta y, opcionalmente, con los bordes con azúcar (poner un poco de jugo de piña en un plato hondo y 4-5 cucharadas de azúcar en otro, sumergir el borde de cada copa primero en jugo y después en azúcar).