vinetur

3 refrescantes cócteles con vino rosado para impresionar

Qué mejor idea que combinar este estilo de vinos tan fresco con distintas preparaciones de cócteles

miércoles 28 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando llega el verano el vino rosado aparece casi por arte de magia en cada una de las terrazas de la ciudad o de los destinos de playa o montaña. Pareciera que el rosado y el verano son un verdadero maridaje de estación. ¡Y qué mejor idea que combinar

este estilo de vinos tan fresco con distintas preparaciones de cócteles para incluir la presencia del vino de manera diferente e innovadora!

Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de un cóctel? Un cóctel es una mezcla equilibrada de dos o más bebidas alcohólicas o no (cuando no hay presencia del alcohol se denominan mocktail), que combinadas apropiadamente dan origen a un nuevo sabor. Eso es lo más importante a tener en cuenta en el momento de diseñar un cóctel. Cada uno de los ingredientes elegidos al fusionarse deben generar una nueva sensación. Se deben potenciar para crear un verdadero cóctel.

Entonces, los aspectos más importantes de un cóctel son:

- **El color:** que va a estar definido por la presentación del cóctel y es lo primero que apreciamos (vista).
- **El aroma:** se aprecia al acercar la copa a la nariz (olfato).
- **El sabor:** es percibido al probar el cóctel y debe ser equilibrado (gusto).
- **El espíritu:** es la historia, el show o la presentación que el bartender le agregue al cóctel y esta va desde una reseña sobre el origen del mismo hasta el show de flair que incentive su consumo.

Tres cócteles frescos con vino rosado para disfrutar en verano:

ROSÉ CITRIC



Ingredientes:

- 1⁄2 vaso de vino rosado a elección
- 2 trozos de lima
- 3 frutillas (fresas)
- 1 dash de maracujá fresco
- Ralladura de lima o limón
- Hielo

Preparación:

1. En un vaso corto con hielo, macerar las limas y las frutillas (fresas).
2. Agregar el dash (pequeña cantidad) de maracujá.
3. Completar con el vino rosado.
4. Decorar con ralladura de lima.

ROSA NEGRA



El gran protagonista de este rápido cóctel, es un vino rosado seco, así el resultado final junto al jugo de lima, el vodka y las moras será irresistible.

Ingredientes:

- 1/2 vaso de vino rosado a elección
- Moras frescas
- Sirope (almíbar)
- 1 oz Vodka
- ½ oz Jugo de lima
- Hielo
- Rodaja de lima

Preparación:

1. En una coctelera poner unas rocas de hielo, el vino, el sirope, el vodka y el jugo de lima.

2. Batir enérgicamente durante unos segundos.
3. Servir la mezcla en un copón y agregar las moras frescas.
4. Decorar la copa con una rodaja de lima.

5 ROSÉ²



Ingredientes (para 4 cócteles):

- 100 g de cubitos de hielo
- 200 g de fresas
- 50 g de azúcar
- 4 oz de vino rosado
- 3 - 4 ramitas de menta fresca (solo las hojas)
- 1 lima cortada en cuartos
- Soda

Preparación:

1. En el vaso de una licuadora poner las fresas, junto con el azúcar y el vino rosado.

2. Mezclar durante unos segundos.
3. En cada copa poner unas rocas de hielo junto con algunas hojas de menta.
4. Verter la mezcla en las copas y exprimir sobre cada una ¼ de lima.
5. Rellenar las copas con la soda y mezclar con una cuchara.