vinetur

4 sencillos cócteles con vino para dar y tomar

miércoles 29 de septiembre de 2021



Asociados normalmente a unos entornos más formales y de etiqueta, el universo vinícola se hace paso en lo casual y mucho hielo.

Desde Ruta del Vino de Toro nos ayudan a descubrir que el vino se puede tomar de distintas maneras. Una pista: no hay que tener miedo a echarle hielo.

«Nosotros en Toro siempre hemos sido más del estilo tradicional del vino y es una visión que queremos cambiar. Se decía de nuestros tintos que se podían cortar con un cuchillo de lo intensos que eran. Se puede innovar y mantener la tradición», confiesa

Judith Fernández, gerente de la Ruta del Vino de Toro.

Los vinos de Toro siempre han tenido fama de intensos, «y hemos logrado cambiar esa percepción. Hay que perder el miedo a probar cosas nuevas, como puede ser el vino con hielo», confiesa Fernández.

Hoy descubrimos 4 cócteles con vino que nos recomiendan desde La Ruta del Vino de Toro para alzar las copas y disfrutar:

Etorri, Pitilingorri

El nombre de Pitilingorri procede del euskera y significa un poco rojo (pitxilin que significa un poco, y gorri, rojo). Se prepara con dos partes de vino tinto o rosado y una de refresco de naranja, todo mezclado en una jarra grande llena de hielo, desde la que serviremos. Las cantidades, eso sí, pueden variar al gusto dependiendo de cada comensal. Nos has pillado, es una variante del calimocho de toda la vida. ¿Pero a qué suena mucho más fancy? Algunos puristas marcan la diferencia bien clara: el tinto para mezclar con cola y el rosado, con naranja. Para servir: un vaso de tubo ancho.

El descendiente del Sherry Cobbler

Conocido por su popularidad en las ferias del sur de la península, el rebujito se prepara también en una jarra desde la que se procederá a servir. En ella echamos hielo, una botella pequeña de Manzanilla, unas hojas de hierbabuena y, por último, regamos con refresco de lima o gaseosa hasta llenar el recipiente. El origen de este brebaje data de 1830, en Estados Unidos, donde se bebía esta mezcla de vino de Jerez, un poco de azúcar, algo de soda, hielo picado, una rodaja de naranja y dos pajitas, conocido como Sherry Cobbler. Obtiene el nombre de la coctelera de tres piezas con la que se preparaba y la pajita era fundamental para que el hielo picado no interfiriera en su ingesta. El rebujito se sirve en copas pequeñas de fino.

Rose Wine Margarita se llama mi amor

«Hay bebidas que son para prepararse a uno mismo con mucho mimo para disfrutar en soledad», confiesa la gerente de Vinos de Toro. Y el Rose Wine Margarita es uno de ellos. Necesitaremos 50 ml. de vino rosado, 15 ml. de tequila blanco, 5ml. de cointreau y el zumo de un limón. Humedecemos el borde de una copa de margarita con sal y limón para decorar. Vertemos hielo al gusto y exprimimos el limón. Después añadimos en el siguiente orden: vino, tequila y cointreau. Finalizamos moviendo el contenido para que se mezcle todo. Degustar con buena música y en un rincón agradable.

Un Obispo para una experiencia religiosa

En este caso necesitaremos una coctelera simple. En ella vertemos hielo al gusto, 90 ml. de ron, 30 ml. de vino tinto, una cucharadita de azúcar y el zumo de medio limón. Se agita hasta conseguir que todos los ingredientes estén perfectamente integrados y se sirve en un vaso que hayamos enfriado previamente.

En resumen, la múltiple opción de cócteles habituales se abre a la presencia del vino entre sus ingredientes principales, abandonando así su posición de bebida solemne y de contextos más formales. Lo de siempre y lo moderno se unen para disfrutar solos o en buena compañía.