vinetur

¿Dónde tomar los mejores cócteles con vino en Argentina?

Aliados indiscutidos del verano, los cócteles con vino son los compañeros ideales para combatir las altas temperaturas con refrescantes sabores

miércoles 12 de enero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez pisan más fuerte los cócteles con vino ya que nos invitan a disfrutar una nueva forma de consumir y disfrutar del vino. Esta reversión de los clásicos cócteles que suelen elaborarse con bebidas espirituosas, suman al vino como encargado de

modificar el alma y el sabor de cada brindis. Muchas veces, dependiendo cada cóctel, el vino puede ser la base, es decir el protagonista de la receta, pero muchas otras veces el vino no tiene la cantidad de alcohol necesaria para conseguir la intensidad que los consumidores esperan en un cóctel.

Entonces, ¿qué vino elegir para cada estilo de cóctel con vino?

Si queremos elaborar un cóctel con vino blanco, lo ideal es elegir una variedad que tenga una muy buena acidez y, por lo general, no sea muy seca.

Si vamos a sumar un vino rosado a nuestro cóctel es recomendable distinguir los distintos estilos de rosados que podemos encontrar en el mercado: desde los más ligeros hasta los más intensos, pasando por versiones secas y otras muy dulzonas. ¡Todo depende del alma que queramos que tenga nuestro cóctel!

En el caso de los tintos, en verano, suelen elegirse variedades más ligeras y menos alcohólicas para que la frescura del vino se impregne en la personalidad del cóctel.

Y en el caso de las burbujas, hay un universo de vinos que dependiendo del método de elaboración y del grado de dulzor de cada espumoso nos darán como resultado cócteles totalmente distintos.

En Argentina, las cartas de cócteles de bares de vinos y restaurantes hacen eco a esta movida de cócteles con vino para que los comensales los elijan como aperitivo, para acompañar una comida o para coronar un brindis.

El clásico



Si hay un cóctel con vino que desembarcó en las barras mundiales y sin lugar a dudas llegó para quedarse es el Aperol Spritz. "Hoy es el trago del verano en todo el mundo... pero no lo decimos nosotros, ya que según un estudio global el Aperol Spritz desbancó al daiquiri en Argentina, a la caipirinha en Brasil y al Margarita en México" cuenta Lucas Lopez Davalos, el Ritual Master Aperol Spritz, quien cuenta que este verano Aperol Argentina lanza su nueva Temporada Spritz con un incremento del 75% respecto del año pasado en la cantidad de litros vendidos.

Uno de los secretos para disfrutar el perfecto Aperol Spritz es la elección del espumoso adecuado. Por eso, en marzo pasado Campari Group lanzó su Cinzano ProSpritz, un espumoso demi-sec enteramente desarrollado y producido en la Argentina, bajo la premisa de ser el acompañante perfecto para elaborar el Aperol Spritz. Y si hablamos de otra de las claves del éxito del Aperol Sprittz, típicas en los cócteles con vino, es la

baja graduación del cóctel que permitió desarrollar un nuevo momento de consumo: el aperitivo, siempre acompañado por un tapeo. ¡Para no brindar con la panza vacía!

Por las dudas acá recordamos la receta para que puedan prepararlo dondequiera que los encuentre el verano:

Paso a paso del Aperol Spritz:

1. Llenar un copa con hielo
2. Añadir 3 partes de espumoso (9cl)
3. Sumar 2 partes de Aperol (6cl)
4. Y, luego, 1 golpe de soda (3cl)
5. Finalmente, adornar con una rodaja de naranja
6. ¡Y a disfrutar!

Más allá que la receta es muy simple y fácil de replicar estemos donde estemos, hay barras que nos garantizan la uniformidad del cóctel a través del sistema de draught cocktails o tragos tirados,es decir, servidos a través de un sistema de canillas (como el de las cervecerías).

Santos Vega (situado en el corazón palermitano, Niceto Vega 5924), el primer draught bar de Argentina, garantiza con este sistema que todos los cócteles tengan el equilibrio perfecto ya que desde las del bar se le ofrece al cliente la posibilidad de repetir el cocktail sin importar qué mano mágica lo despache. Así todos los cócteles en canilla se elaboran a partir de un prebacheo, que queda en una barrica, con un sistema inventado por los dueños del lugar. Este sistema les permite mantener un estándar permanente en torno a la calidad de cada trago y, al mismo tiempo, garantiza una velocidad inédita de apenas 40 segundos desde la comanda hasta el brindis.

La diva de las canillas obviamente es el Aperol Spritz, el cóctel estrella a base de burbujas, aunque obviamente también hay otras propuestas clásicas de la coctelería como el Bramble (con Gin Gordons, jugo de limón, jarabe de azúcar y jugo de arándanos), Gin Tonic (con Gin Gordon, tónica con pepino y romero), Penicilline (con Johnnie Walker Red, jengibre, miel y limón) o el Sea Breeze (con Vodka Smirnoff , jugo de naranja, jugo de pomelo y limón).

Junto a su novedoso sistema de cocktails que incluye distintas variedades de tragos frutales, Santos Vega ofrece una carta gastronómica ideal para tapear y acompañar los cócteles. Algunos de los destacados para brindar con la panza llena y el corazón contento son las rabas New Style, las mollejas y los langostinos crocantes o las papas con huevo poché o papas rústicas. ¡Imperdible es el volcán de chocolate acompañado con crema americana!

Tinto de verano



Y si seguimos dentro del universo de cócteles con vino, el tinto de verano es realmente una propuesta imbatible para compartir y disfrutar del vino tinto bien fresquito. Claro que hay tantas recetas como manos que lo preparan, pero si pensamos en maridajes clásicos y simples como vino con pizza y empanadas, Mil y Pico (en sus dos locales en CABA: Corredor Dorrego 1194 & Av. Los Incas y Constituyentes) propone disfrutar esta preparación con sus pizzas a la parrilla y empanadas inspiradas en los sabores del

mundo.

Para los que quieran preparar en casa una jarra del tinto de verano by Mil y Pico, van a necesitar:

- Una botella de vino tinto
- 3 rodajas de naranja
- 1 rama de menta
- 2 cucharadas almíbar de clavo de olor. (Para el almíbar: 500 cm^3 de agua, 500 gr azúcar y 3 unidades de clavos de olor)

Ahora bien, ¡el paso a paso! Para el almíbar, en una sartén caliente agregar los clavos de olor para que desprendan los aceites, así el aroma es mayor. Luego, verter el agua y añadir el azúcar hasta disolver y cocinar a fuego medio hasta que tome consistencia de almíbar.

Para el cóctel, escanciar en un botellón o decantador una botella de vino tinto. Disponer en el interior 3 rodajas generosas de naranja, una rama de menta y 2 cucharadas de almíbar de clavo de olor. Revolver con una cuchara hasta que se mezclen todos los ingredientes y dejar macerar por 10 minutos. Servir en copones de vino con 3 piezas grandes de hielo y ¡a disfrutar!

Los que prefieran visitar Mil y Pico podrán acompañar una copa de tinto de verano con alguna de las delicias preparadas por el chef Danilo Ferráz, conocido por sus pizzas cocidas a la parrilla que, por la acción del fuego directo y el estirado con el palo de amasar, obtienen un fino espesor y una textura crocante. Su técnica incluye una fuerte presión con palo de amasar para que en el desarrollo los alvéolos desaparezcan y así se consiga una masa fuera de lo convencional. Además, esta masa tiene un proceso de fermentación de 12 horas y una maduración de otras 48. Así se garantiza el equilibrio de la masa y los innumerables toppings que mantienen una proporción ideal para que con tan sólo mirar para rebanada de pizza se puedan distinguir cuáles son los ingredientes y con el primer bocado se degusten todos los sabores. Algunos de las tentadoras opciones de pizza son la Mil3 – Marechiare (con salsa de tomate, jamón cocido ahumado, morrones asados y huevos de campo), la Mil 7 – Vegano del ´98 (con hummus de zanahoria, vegetales de estación frescos, asados y encurtidos), la Mil 11 –

Fugazzeta confitada de cabra (con mozzarella, queso de cabra cremoso, cebolla confitada y ají molido de cachi) o la Mil14 – Bosque (bianca, mix de hongos y aceite de trufas).

Las empanadas son otra gran alternativa que ya seducen a la vista con masas de colores logradas con tintes de color de vegetales como cabutia y remolacha. En sus opciones las más novedosas son la Milano (con ternera, osobuco braseado en vino tinto, salteado de vegetales y papines), la Pisa - Matambre a la pizza (con matambre de ternera tiernizado con salsa de tomate y mozzarella), la Estocolmo (con pescado blanco con limón, jengibre y eneldo con masa de cole azul), la Manhattan - Pastrami estilo Katz (tapa de asado especiada con repollo encurtido, mostaza de dijon, queso Emmental y masa tradicional) o la Hamburgo (con carne de hamburguesa, cheddar, bacon y masa tradicional). Todas las empanadas vienen con dips que se convierten en el toque único para acompañar cada bocado, con opciones como yasgua picante, BBQ, sweet chili, sriracha, pico de gallo, honey mustard o yogurt.

Cóctel de autor



Si hay un universo en donde los cócteles con vino suelen brillar cada vez más es en los cócteles diseñados y creados por cada bartender. Y si hay un lugar en donde la variedad de vinos para dar vida a esos cócteles puede multiplicarse casi hasta el infinito son los bares de vino.

Por eso Winehaus (en la esquina de Cabrera -al 5300- y Godoy Cruz, CABA), no es la excepción, y este nuevo bar de vino "sin etiquetas" presenta 20 variedades de vinos tirados en canillas directo desde el barril a la copa. La idea del lugar es, por un lado, acercar el vino a los consumidores y que pueden acercarse a la barra para probar los distintos estilos de vinos antes de elegir con cuál brindarán y, al mismo tiempo, llevar el vino a una experiencia relajada, divertida e ideal para ser el mejor aliado del tapeo. Y por si todo esto fuera poco, los vinos tirados son más que amigos de la sustentabilidad

y el cuidado del medio ambiente ya que promueven la reducción de la utilización de botellas y la reducción de desechos utilizando al máximo la materia prima, la clasificación de residuos y el reciclado.

El diferencial del lugar es elegir el vino por estilo o variedad, sin mención de marcas ni bodegas en los menús o pizarras, y que al recibir cada copa los comensales puedan recordar su elección al tener un tag en el tallo de la copa con el nombre de la variedad elegida. En general la selección del lugar está protagonizada por varietales y blends blancos, rosados y tintos y muy de vez en cuando aparecen algunos naranjos. En su mayoría son vinos elaborados por grandes exponentes salteños –varios de ellos reconocidos por críticos internacionales– pero también se suman etiquetas invitadas de otras regiones del país.

Y como todo gira alrededor del vino ¡claro que hay un apartado especial para los cócteles con vino! Actualmente podrán disfrutar de la uva insignia de la Argentina, convertida en un refrescante cóctel, ideal para el verano: el Malbec Julep, con alma de tinto, jugo de lima, almíbar de menta y ¡mucho hielo! Si lo quieren hacer en casa ¡vamos a empezar por el almíbar! Entonces, vamos a calentar en una sartén a fuego bajo iguales cantidades de azúcar y agua, sin mezclar. Cuando alcance el punto de ebullición, dejar apenas unos segundos más, apagar el fuego y dejar enfriar. Conservar en frío en un recipiente esterilizado y hermético. Para los limones disecados, cortar finas rodajas de limón y dejar secar al sol o sobre el horno encendido. Y reservar.

Y una vez que tenemos todo eso listo: en un copón incorporar abundante hielo, el almíbar y el jugo de limón. Colocar la menta sobre la palma de una mano y aplaudir un par de veces con la otra para "activarla" y que desprenda sus aromas. Sumar la menta fresca, una copa de Malbec y un chorrito de soda al final. Mezclar para integrar los ingredientes y decorar con los limones disecados por encima.

Ahora bien si eligen disfrutarlo in situ, también podrán deleitarse con la carta gastronómica merece mucho más un párrafo aparte ya que más allá que fue pensada para acompañar la oferta de vinos tiene vida propia. Es creación de Nero, un proyecto culinario ambulante conformado por los cocineros Ramiro Keklikan y Joaquín Lege; que juntos diseñan una cocina de vanguardia que combina técnicas ancestrales, procesos

que se acercan a lo científico y tecnologías de última generación con el fin de potenciar los sabores de la diversidad de los productos del país. Por eso para acompañar cócteles y vino, podrán encontrar tapeos al estilo cocina callejera protagonizados por vegetales de estación y fermentos caseros, salsas artesanales, productos deshidratados y cocciones combinadas al vapor y horno.

Uno con vermut



Cuando hablamos de cócteles con vino el universo de posibilidades se sigue agrandando si sumamos a las bebidas elaboradas a base de vino. Y si hay una que cada vez tiene más adeptos son los vermuts, por eso ahora también el mundo de los cócteles con vermuts es una gran alternativa para disfrutar en verano.

Y si hay un lugar que nos invita a sentirnos en un ambiente típicamente veraniego es Garibaldi (situado dentro del Puerto Norte en Av. Rafael Obligado 4899, CABA) ya que su ubicación estratégica literalmente sobre el río nos hará sentir que estamos de vacaciones aunque estemos en el medio de la ciudad de Buenos Aires.

Apenas ingresamos nos da la bienvenida una enorme barra de donde saldrán cócteles clásicos, de autor y, claro, con vino. Cada rincón del lugar luce una ambientación súper cálida, bien al estilo de los restaurantes playeros, que se combina con la mejor vista del río en cada recoveco del espacio, ya que todo el restó se encuentra vidriado para poder contemplar el paisaje del río. ¡Imperdible es el atardecer con la amalgama de colores sobre el horizonte y el vaivén de aviones que saludan sin cesar, ya que el lugar se encuentra a pasitos del Aeropuerto Jorge Newbery! De noche las luces se encienden y el oleaje del río se conecta con los mejores sets de los Djs invitados que amenizan cada velada.

La propuesta fusiona sabores del mediterráneo con toques orientales y latinos que se pueden disfrutar en las opciones gastronómicas y en los cócteles. Si nos metemos de lleno a las creaciones de la cocina se destaca el ceviche de mero, con esponja de leche de tigre y boniato en almíbar; la milanesa de bife de chorizo, acompañada con morrones asados, cebollas ahumadas y cremas de papas ¡que entre la carne y el pan rallado tiene de sorpresa un delicioso pastrón casero! o los fetuccini salteados en aceite de oliva, ajo, tomate concasse, alcaparras, olivas negras, vino blanco y castañas castañas de cajú.

Si nos zambullimos de lleno en las propuestas de la barra, claro que haciendo honor al nombre del lugar, Garibaldi, podrán encontrar la versión de la casa que mixtura Campari, Aperol, jugo de naranja y almíbar de maracuyá. Pero para los que prefieran subirse al barco de los vermuts, el Americano doble será la mejor opción, ya que amalgama Campari, con Yzaguirre roso, Punt e mes y soda para dar vida a un aperitivo, con un alma un tanto amarga pero súper fresca. Y si hablamos de sentirnos en un ambiente de vacaciones y playa, el lugar también tiene su reversión del Spritz de río con Aperol, frutos rojos clarificados y vino espumoso.

Un dato para los amantes del vino: ¡absolutamente toda la cristalería del lugar es de cristal austríaco Riedel!

Rosado con acento peruano



Y para cerrar este recorrido, qué mejor que invitar a un cóctel elaborado con uno de los estilos de vinos que tiene la versatilidad de regalarnos disfrute en cualquier momento del año: el rosado. Y claro, para que la preparación tenga un acento peruano qué mejor que ir La Catedral del Pisco (Av. Corrientes 3126, CABA) donde el reconocido chef peruano José Castro Mendivil -creador de Osaka, Sipán y Olaya- estampó todo el sabor que lo caracteriza.

Y si hablamos de sabores peruanos claro que vamos a hablar de ceviche, por eso en La Catedral del Pisco encontrarán una barra cevichera con una gran variedad de frescos ingredientes listos para elaborar el abanico de opciones que propone este popular plato. Y a pasitos no más de este altar gastronómico se sitúa la barra pisquera con luces de neón violeta, tachas de metal negro, banquetas altas y una tenue iluminación que invita a degustar de una original propuesta de coctelería de la mano del bartender Brusse Lozada quien personalmente diseñó el Perricholi: "un cóctel muy fresco que va muy bien en la temporada de verano justamente por los frutos cítricos que incluye" cuenta su hacedor quien agrega que es ideal como aperitivo porque refresca el

paladar. Si alguno quiere elaborarlo en casa, Lozada recomienda que los ingredientes que se usen estén bien fríos antes de colocarlos en la coctelera, así al servirlos están a una muy buena y refrescante temperatura.

¿Qué vamos a necesitar para lucirnos con este cóctel con alma de rosado?

- 1 ½ oz de Aperol
- 1 oz de vino rosado
- ½ oz de jugo de limón
- 1 oz jugo de maracuyá
- 1 oz de almíbar simple
- Algunas semillas de maracuyá y trocitos de la piel del limón para el garnish final

Para preparar el almíbar solo se necesitarán 200 gr de azúcar y 100 ml de agua, que deberemos colocar en una cacerola y cocinarlos a fuego medio-bajo. Una vez que rompe el hervor, dejar unos 10 minutos, removiendo cada tanto con una cuchara de madera. Pasado ese tiempo reservar en un envase de vidrio y dejar reposar hasta que tome temperatura ambiente.

Para el cóctel, colocar el Aperol, el vino rosado, el jugo de limón y de maracuyá y el almíbar en una coctelera, agitar bien y servir en una copa de Martini. Decorar con las semillas de maracuyá y el garnish de limón ¡y a disfrutar!

Claro que en La Catedral del Pisco también hay cócteles con alma pisquera como el Dominguero con pisco, jugo de pomelo, almíbar de cedrón, limón y clara de huevo; el Porque me dejaste con pisco, almíbar de eucalipto, extra brut, maracuyá y frutos rojos o el Golden con ron, vaso tato, jugo de limón, ananá, pepino y garnish.