vinetur

La extraña pareja: café y destilado

lunes 12 de diciembre de 2022

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



El Cold Brew se elabora infusionando café en frío

Alcohol y cafeína, dos ingredientes con efectos opuestos que, juntos, y consumidos en su justa medida, crean una mezcla deliciosa. Y es que la historia del maridaje de destilados con café está repleta de historias curiosas.

¿Cómo nació esta moda?

El rey de los cócteles con cafeína es sin duda el **Espresso Martini**, un vodka con café creado una noche londinense en el Fred's Club, cuando una joven modelo pidió un cóctel que la despertase y que luego le relajase. Con estas dos características al barman Dick Bradsell se le ocurrió mezclar vodka con café inventando el icónico cóctel que la mayoría reconocemos por los tres granos de café colocados sobre la espuma.

Black Russian



Este cóctel se convirtió en el inicio de la Guerra Fría y fue creado en 1949 en el Hotel Metropole de Bruselas por el barman belga Gustave Tops en honor del embajador estadounidense Perle Mesta. Los dos componentes de este misterioso cóctel son el licor de café kahlúa y el vodka. La versión rusa con nata surgió en los años 60 y se hizo tan famosa por su aparición en la película El Gran Lebowski.

Mazagran



Se cree que el nombre de este cóctel se originó en Argelia en la fortaleza de Mazagran, donde las tropas francesas consumían una bebida a base de jarabe de café y agua fría. Cuando los soldados franceses regresaron a París propusieron que se sirviera esta bebida en los Cafés añadiendo también azúcar, ron o coñac, a la mezcla de agua, hielo y café.

Esta receta en su versión invernal incluye grandes clásicos como el Irish Coffee y el Caffè alla Valdostana.

Squeaky Wheel



La elección perfecta si eres un mezcal lover. Este cóctel fue creado por un chef de New York a base de mezcal, licor de Campari y licor de café. Una extraña combinación que te sorprenderá desde el primer sorbo. Se sirve con hielo y si se quiere dar un toque cítrico extra, complementarla con una rodaja de naranja.

Mojito de café



Uno de mis cócteles favoritos y que tiene una versatilidad enorme. Y es que este cóctel con un giro innovador es la combinación perfecta entre lo refrescante del mojito y lo aromático del café.

En un vaso alto se agregan las hojas de menta, la lima y el almíbar y se aplasta suavemente. Luego se agrega hielo, agua, el shot de café y ¡a disfrutar!

Cold Brew



Esta receta clásica cada vez está adquiriendo más popularidad entre los más cafeteros. Consiste en infusionar el café molido en frío, lo que aporta a este numerosas virtudes organolépticas. Y es que realmente para infusionar café no es necesario hacerlo con agua caliente. Es cierto, que al hacerlo a mayor temperatura el tiempo de preparación es mucho menor. Sin embargo, una infusión en frío permite obtener una bebida mucho más suave, limpia y naturalmente dulce. Su color es más aguado y su olor más sutil, también tiene un menor amargor y acidez sin perder su sabor intenso y complejo.

Otra característica del Cold Brew es que tiene mucha más cafeína que el café infusionado en caliente. Esto es debido al tiempo que tarda en infusionarse, a mayor tiempo, mayor liberación de cafeína. Y para hacerlo tipo cóctel se puede sustituir el agua en la fase de extracción por un destilado, por ejemplo con un vermut seco.

Plis Play



Este famoso cóctel nació en 1850 y se elabora a base de licor de café y refresco de cola. Un trago intenso propio de las Destilerías Sinc de Alcoy. Para disfrutarlo se sirve en un vaso de tubo y sin hielo. Como curiosidad: el café con el que se elabora también procede de la zona de Alcoy y es típico beberlo en las fiestas de Moros y Cristianos. Para obtener este licor el café se macera en alcohol hasta obtener una graduación alcohólica de entre 15 y 25 %vol.

Champán Café

Baristas de todo el mundo experimentan creaciones con esta extraña pareja. La polaca Agnieszka Rojewska ganó este 2022 el **World Coffee in Good Spirits** con un Champán de Café. Un cóctel carbonatado con hielo seco, café Gesha de Panamá ("el Champán de los cafés"), ginebra, licor de yuzu, licor de albaricoque, chinotto negro, licor de chocolate negro, zumo de limón y leche caliente.

¿A que apetece probarlos?