vinetur

Adonis: un cóctel teatral

martes 3 de enero de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Hoy quiero contaros la historia de un cóctel, que como sucede con la mayoría de estas mezclas, encierra muchas curiosidades. Este en cuestión es una fusión de generosos, vermú y vino de Jerez con un toque de naranja. Un cóctel tan frágil como la belleza, en el que es fundamental dejar reposar a los ingredientes. Así podremos disfrutar tanto del aroma punzante del fino y sus notas de almendra, como de los aromas del vermú.

Pero para disfrutar un combinado al 100% me gusta tener una visión más allá de sus ingredientes o su preparación. Me encanta conocer su historia para saber por qué fueron llamados de ese modo y sí, ¿por qué no? transportarme a otra época cuando lo estoy degustando.

En cuanto a los nombres de los cócteles, algunos tienen nombres de ciudades, otros de inventores y el que vamos a contar hoy tiene nombre de una famosa obra de teatro. ¿Me acompañas a descubrirlo?

Vamos a empezar con un poco de historia: ¿quién fue Adonis?

En la mitología griega, Adonis era un joven muy apuesto al que amaban tanto los dioses como los mortales. Según una versión del mito, Adonis era hijo de Mirra, una princesa que fue convertida en árbol por los dioses tras cometer incesto con su padre. Cuando el árbol fue talado, del tronco surgió un niño. Lo llamaron Adonis y se lo dieron a la diosa Venus para que lo criara. Cuando Adonis creció se convirtió en el amante de Venus, la diosa del amor y la belleza. Sin embargo, también era deseado por la diosa de la fertilidad, Perséfone. Las dos diosas se pelearon por Adonis, y Zeus, el rey de los dioses, decidió repartir su tiempo entre ellas, pasando la mitad del año con Venus y la otra mitad con Perséfone.

En cuanto al trágico final de Adonis hay dos versiones. Una cuenta que lo mató un jabalí mientras cazaba, y la otra dice que fue asesinado por Ares, el dios de la guerra, celoso de la relación que tenía con Venus.

Y después de este pequeño inciso ahora sí voy a contar la historia del cóctel.

¿De donde viene su nombre?

El nombre se debe a la famosa obra de teatro de 1884 llamada Adonis. Esa obra, representada por primera vez en el Teatro Bijou, fue el primer espectáculo de Broadway que se representó más de 500 veces en su primera versión. Se repitió nada menos que 603 veces. En cuanto al creador del cóctel, no se sabe exactamente quién

fue pero se cree que lo creó el fundador del teatro, Jerry Thomas.

A pesar de esta pista, tampoco se sabe con certeza cuál fue el primer bar donde se sirvió el Adonis. Algunos creen que originalmente se servía en el Hotel Waldorf Astoria de Nueva York, ya que fue el primer establecimiento que incluyó un cóctel de este tipo en su carta. De hecho, un menú de este tipo aparece en el libro de bar de Albert Stevens Crockett, publicado en 1935. Sin embargo, también encontramos esta receta en el libro Savoy cocktails, publicado en 1930, escrito por Harry Craddock, quien dio la receta para el bar americano del hotel Savoy de Londres. Una vez más, el mundo de la coctelería nos reserva una historia controvertida.

¿Cómo podemos prepararlo?



Necesitaremos los siguientes ingredientes:

- 4.5 cl de fino o manzanilla

- 2.5 cl de vermut rojo
- Gotas de bitter de naranja (orange bitter)
- Hielo
- Piel de naranja

Pasamos a la acción:

- Añadimos todos los ingredientes junto con unos cubitos de hielo en un vaso mezclador.
- Agitamos hasta que se mezclen por completo.
- Lo servimos en una copa de cóctel y añadimos el zumo de piel de naranja para aromatizarlo.

Y si te ha gustado este cóctel, te presento otro del mismo estilo pero nacido en Japón que también te fascinará. Se llama Bamboo y también combina vermú y vino de Jerez.

Se dice que lo creó Louis Eppinger, durante su gerencia del Grand Hotel de Yokohama. Se cree que Eppinger se inspiró en el cóctel Adonis reemplazando el vermouth italiano por uno francés seco. A finales del siglo XIX los vermús franceses, más secos que los italianos, se hicieron populares y muchas recetas que anteriormente se realizaban con una base dulce se convertían en un trago más seco con la simple sustitución de un vermú por otro.

Lo que queda ahora es ponerse manos a la obra para elaborar esta pieza tan hermosa en el paladar como su propio nombre. ¡A mezclar se ha dicho!