vinetur

3 cócteles con Jerez

martes 17 de enero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Nicolás Erazun

El bartender argentino Nicolás Erazun, ganador del tercer puesto en el Tío Pepe Challenge 2022, realizado en Jerez de la Frontera, España, diseñó tres cócteles con alma de Jerez.

Resiliencia

"El cóctel Resiliencia fue un antes y un después en mi vida. Estaba en Santa Rosa, La Pampa, cuidando a mi mamá que atravesaba una enfermedad complicada (eso fue lo que dio nombre al cóctel, la capacidad de superar ciertos momentos traumáticos) y recuerdo que era el último día que tenía para enviar la receta. Por cuestiones de estado de ánimo y demás no iba a participar. Charlando con mi mamá le dije que no iba a participar y ella me dijo: "¿por qué no envías la receta y después probás el cóctel?". Como si fuera una experta en el tema (risas). Pero también necesitaba una foto. Entonces ella me dijo: agarrá una foto de tu Instagram y la borrás. En base a eso, a sus colores, copa, etc, armás la receta. Vale aclarar que ella no solía estar muy lúcida, pero ese momento fue increíble en cómo volvió a ser la de siempre. Cuestión que armamos juntos la receta, envíe la foto, armamos la historia y mandé todo. Unas semanas después, justo tres días después de perderla, me anunciaron que había quedado en la final. Sin duda arrancó el verdadero camino de resiliencia.



Ingredientes:

Resiliencia está compuesto por 60 ml de Tío Pepe Palomino Fino, 15 ml de London Dry Gin, 22,5 ml de cordial de frambuesas, más pimienta rosa y espuma de limón y vainilla. El cóctel está perfumado con un bitter asiático y servido en una copa coupé o presidente.

¿Por qué el Palomino fino? Porque la verdad era el único que conocía y me animaba a trabajarlo, ya que no tenía mucha información de esta gran bebida (de la cual soy fan ahora).

Paso a paso:

Colocar todos los ingredientes en una coctelera excepto la espuma (se hace en sifón isi). Batir, hacer doble colado y servir. Completar con la espuma y decorar.

Maridaje:

Resiliencia es ideal para acompañar algún plato con condimentos agridulces, pero si querés ir a lo seguro, es un excelente postre.

La Paquera

"Otro cóctel que me marcó fue el que tuvimos que preparar en equipo en la final, luego de quedar como uno de los 5 finalistas. Fue increíble cómo pudimos unir tantas culturas y conocimiento en una copa. Su nombre fue "La Paquera" una insignia de España y el proceso de creación fue el claro ejemplo de lo que deja esta competencia: ¡unión entre bartenders de todo el mundo! Y mi pasada comenzó nombrando los 5 países: Suecia, Bélgica, Perú, España y Argentina. ¡Éramos un gran equipo!".



Ingredientes:

La Paquera de la final del concurso Tío Pepe Challenge está compuesto por 60 ml de Leonor palo cortado, 1 cordial de coriandro y albahaca, 22,5 ml de jugo de limón, hielo y soda.

¿Por qué el palo cortado? Porque este estilo de Jerez es el que más me gusta. Tiene una gama de sabores tan amplia como las ideas que se te cruzan en la cabeza para utilizarlo en un cóctel.

Paso a paso:

En un vaso de trago largo colocar el Jerez Leonor palo cortado, más el cordial de coriandro y albahaca y el jugo de limón. Llenar de hielo y completar con soda. Decorar con gajo de limón y ¡a disfrutar!

Maridaje:

La Paquera puede acompañar algún tapeo compuesto por quesos curados, jamón crudo o por qué no unas manitas de cerdo.

Rebujito

"Este clásico es un cóctel que se consume en Jerez y seguramente en todo España. Se elabora por lo general en jarra, pero si lo preparamos en un vaso se convierte en un excelente trago largo".



Ingredientes:

Rebujito está compuesto por 60 ml de Tío Pepe Palomino Fino, 15 ml de jugo de limón, gaseosa de lima limón y ¡mucho hielo!

Paso a paso:

Colocar la menta en el fondo del vaso y después sumar el Jerez Tío Pepe Palomino Fino, más el jugo de limón y finalmente completar con la gaseosa.

Maridaje:

Ideal como aperitivo para acompañar alguna copa de mariscos o unas anchoas también serán una gran compañía. Sino se recomienda disfrutar junto a sabores crudos como el sashimi.