vinetur

5 consejos para elaborar cócteles a base de vino

martes 2 de mayo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cócteles con vino

El vino se suma al mundo de la coctelería no solo para dar vida a cócteles bajos en alcohol sino para dejar su huella en reversiones de recetas clásicas.

Es cierto que cuando se revisan los cócteles más clásicos solo el espumoso era el estilo elegido para ser parte de la coctelería. Hoy, blancos, rosados, tintos, generosos y dulces se suman a preparaciones históricas y de autor para modificar los sabores de los

cócteles. Entonces, ¿qué estilo elegir?

Vinos blancos



wine tonic

Cuando tengamos ganas de disfrutar un cóctel fresco y con una acidez equilibrada podremos sumar un vino blanco. Si preferimos sabores más bien secos, será un blanco seco el que elijamos, pero también los blancos dulces podrán decir presente en muchísimas preparaciones de cócteles con vinos para sumar una gran dosis de dulzor.

Otras veces los vinos se suman para reversionar cócteles clásicos como en esta receta del gin tonic, transformada en un **wine tonic** que se prepara con:

- 10 cl vino blanco
- 1 cl jugo de lima
- 8 cl de tónica
- 1 golpe de Angostura de naranja

Este trago se elabora directamente en vaso o copa bien fría con 3 piedras de hielo y se puede perfumar con piel o rodaja de lima o pomelo y decorar con una ramita de romero.

Vinos rosados



wine daiquiri

Los rosados aportarán no solo frescura como los vinos blancos sino que -dependiendo la variedad con la que estén elaborados y su terruño- además nos aportarán a los cócteles distintos matices y sabores. Por ejemplo, si elegimos algún rosado del norte de

España, sin lugar a dudas sumaremos más cuerpo y estructura a nuestro cóctel, pero si elegimos algún rosado del sur, tendremos un aporte más suave y ligero.

Para elaborar una **reversión con vino del clásico daiquiri**, vamos a necesitar:

- 8 cl vino rosado
- 3 cl jugo de lima natural
- 1 cl miel
- 2 cl Pedro Ximénez
- 3 frutillas

Para preparar este cóctel llevar todos ingredientes a una batidora junto a unas 3 piedras de hielo. Servir en copa tipo Margarita o tulipán. Decorar en el centro de la copa con las frutillas.

Vinos tintos



Black Velvet

Los vinos tintos se suelen agregar en los cócteles más invernales ya sea para acompañar postres después de las comidas o para disfrutar en su función de cócteles digestivos. Son preparaciones que suelen tener más cuerpo y estructura aunque en boca son super delicados y sabrosos.

Para preparar un clásico como el **Black Velvet** vamos a necesitar:

- 9 cl vino tinto
- 3 cl jarabe de cacao
- 1 cl Pedro Ximénez
- 1 cl miel
- 3 frambuesas negras

Llevar todos los ingredientes a una coctelera. Una vez bien batidos servir en vaso tipo old fashioned con un hielo y decorar con un pincho con frambuesas negras.

Vinos espumosos



Wine Mimosa Sunrise

Los cócteles con burbujas se preparan de forma directa en la copa o vaso, sin necesidad de batir o integrar ya que de esa forma se disipa el contenido del gas. Dependiendo el tipo de cóctel y nuestras preferencias podremos elegir un espumoso más bien seco o dulce.

Para elaborar una reversión del mimosa, haciendo una **Mimosa Sunrise** vamos a necesitar:

- 15 cl de vino espumoso
- 10 cl de jugo de naranja recién exprimido

- 1 cl jarabe de grosellas

En la copa elegida verter los ingredientes, del más ligero al más denso para que nos de la sensación del degradé de colores. Primero irá el jugo de naranja bien frío, después el espumoso y por último jarabe vertido desde una cucharilla larga.

Vinos generosos



Wine Mary

Los cócteles con vinos generosos son los líderes para reversionar cócteles clásicos dándoles un alma bien poderosa y compleja.

Así para preparar un **Wine Mary**, reversión del Bloody Mary vamos a necesitar:

- 6 cl de vino Amontillado y Manzanilla
- 16 cl jugo de tomate
- 1.5 cl jugo de limón natural
- 1 pizca de sal
- Pimienta
- Salsa ingles
- Salsa tabasco

Para prepararlo vamos a necesitar un vaso mezclador para integrar y enfriar con mucho hielo todos los ingredientes. Servir en copa larga con una rodaja de limón natural.