vinetur

Cafeína y cóctel

La seductora fusión de alcohol y cafeína

miércoles 3 de enero de 2024



Cerveza fría

En el siempre cambiante mundo de la coctelería, la combinación de alcohol y cafeína es un testimonio de la creatividad y la innovación que impulsan este arte culinario. Esta mezcla, marcada por los efectos opuestos de sus ingredientes principales, ha dado lugar a una serie de cócteles deliciosos y únicos, cada uno con su propia historia fascinante.

El nacimiento de una tendencia: El Martini Espresso

El rey indiscutible de los cócteles con cafeína es el Espresso Martini. Este brebaje de vodka y café nació en el Fred's Club de Londres. Surgió una fatídica noche en la que una joven modelo buscaba un cóctel que la despertara y la relajara a la vez. Aprovechando el momento, el barman Dick Bradsell combinó vodka con café, inventando así el cóctel icónico que ahora se reconoce por sus tres granos de café sobre la espuma.

Ruso Negro: Un icono de la Guerra Fría



Ruso Negro

El cóctel Black Russian, una mezcla de licor de café Kahlúa y vodka, data de 1949. Fue creado por el barman belga Gustave Tops en el Hotel Metropole de Bruselas, en honor de la embajadora estadounidense Perle Mesta. Este misterioso brebaje adquirió más fama en los años 60 con su variante con nata añadida, popularizada por la película "El Gran Lebowski".

Mazagran: De los fuertes argelinos a los cafés parisinos



Mazagran

Los orígenes del Mazagran, una refrescante mezcla de jarabe de café, agua fría, azúcar, ron o coñac, agua y hielo, se remontan a la fortaleza de Mazagran, en Argelia. Las tropas francesas consumieron allí una versión primitiva, que más tarde popularizaron en los cafés parisinos, marcando así la transición de la bebida de un refresco para soldados a un manjar civil.

Rueda chirriante: Una delicia para los amantes del mezcal



Rueda Chillona

Para los entusiastas del mezcal, la Rueda Chirriante es una opción intrigante. Concebido por un chef neoyorquino, este cóctel mezcla mezcal, Campari y licor de café, ofreciendo una sorprendente explosión de sabores. Servido con hielo y una rodaja de naranja opcional para darle un toque cítrico extra, desafía al paladar desde el primer sorbo.

Mojito de café: Un toque refrescante



Mojito de café

El Mojito de Café combina la frescura vigorizante de un mojito con la complejidad aromática del café. Esta innovadora bebida consiste en mezclar suavemente hojas de menta, lima y sirope en un vaso alto, seguido de hielo, agua y un chorrito de café, creando una experiencia de cóctel versátil.

Cold Brew: una estrella en alza



Cerveza fría

Cada vez más popular entre los entendidos del café, la infusión en frío consiste en remojar el café molido en agua fría, lo que da lugar a una bebida más suave y naturalmente dulce, con un aroma sutil, menos amargo y un perfil de sabor complejo. Curiosamente, la infusión en frío contiene más cafeína que la infusión en caliente, debido al mayor tiempo de reposo. Para darle un toque de cóctel, sustituir el agua por una bebida espirituosa como el vermut seco durante la extracción añade una capa interesante.

Plis Play: Una mezcla tradicional



Plis Play

Originario de 1850, el cóctel Plis Play es una atrevida mezcla de licor de café y cola. Elaborado en las Destilerías Sinc de Alcoy, esta intensa bebida se sirve tradicionalmente en vaso de tubo sin hielo. El café utilizado en el licor, también de Alcoy, es un producto básico durante las fiestas locales de Moros y Cristianos. El café se macera en alcohol para conseguir una graduación alcohólica de 15-25% vol.

Café Champán: un experimento global

Baristas de todo el mundo están experimentando con el inusual maridaje de champán y café. En 2022, la mixóloga polaca Agnieszka Rojewska ganó el campeonato mundial Coffee in Good Spirits con su cóctel Champán Café. Este brebaje carbonatado combina hielo seco, café Gesha de Panamá (conocido como el "Champán de los cafés"), ginebra, licor de yuzu, licor de albaricoque, chinotto negro, licor de chocolate negro, zumo de limón y leche caliente.

Estos cócteles, cada uno con su propia historia y perfil de sabor, muestran las infinitas posibilidades que surgen cuando el alcohol se une a la cafeína. El equilibrio entre despertar y relajación de estas bebidas no sólo atrae al paladar, sino que también narra la rica historia de sus orígenes.