vinetur

Cócteles con vinos

Publicación de 1923 destaca el uso de vinos españoles y portugueses en cócteles cubanos

martes 25 de marzo de 2025

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA



Dando un repaso a **"el Arte de hacer un coctel y algo más"** una publicación publicitaria de hace 100 años - editada en La Habana- me encuentro con un montón de cócteles, ya de aquella época. La vieja joya publicitaria impresa nos da la receta para hacer infinidad de cocteles. Y lo que esta vez me ha llamada la atención es que un muchos de ellos, alguno de los cuales menciono más abajo- incluían vinos españoles y portugueses, pero no franceses.

Bien conocidos son los ingredientes más habituales de los cócteles clásicos, aquellos que adoraban los turistas americanos que visitaban la isla grande del Caribe el siglo pasado: whisky, ron, coñac, brandy, vermú, ginebra, marrasquino, azúcar, limón, naranja, granadina, piña, menta, angostura... a los que hay que añadir el vino.

Otra curiosidad son los nombres de los cócteles.

ADONIS

- Gotas de orange bitters
- 1/3 Jerez Domecq La Ina
- 2/3 vermouth italiano
- Bátase bien

ARMENTEROS

- 1/2 cognac Domecq
- 1/2 vino Oporto
- 2 gotas Amer Picon
- Terrón de azúcar
- Bátase y sírvase

BALLANTINE

- Gotas de Ajenjo
- 1/3 vermouth francés
- 2/3 Jerez Domecq seco
- Gotas de Orange Bitters

BISHOP (Obispo)

- Vasito de ron de Jamaica
- Cucharadita de sirope
- Cucharadita de vino tinto
- Gotas de limón

- Bien batido

FRANCO (Aviador español)

- ½ Domecq Tres Cepas
- ½ Jerez Domecq La Ina
- 4 gotas de granadina
- Poquito de jugo de piña
- Bátase, cuélese y sírvase

HARVARD

- 2 Gotas de orange bitters
- 2/3 Jerez o cognac Domecq
- 1/3 vermouth italiano
- Cascarita de limón, bien batido y sírvase

POLAR

- ½ cognac Domecq
- ½ Jerez Oloroso
- 3 gotas granadina
- Bátase, cuélese y sírvase con una almendra

SABBATH (Sabatino)

- 1/3 de Domecq Fundador
- 1/3 vino de Oporto
- 1 huevo
- 1/3 café
- ½ cucharadita de azúcar
- Bátase y cuélese a copa de vino

SOUTH AFRICA

- ½ vino de jerez La Ina

- Gota de angostura bitters
- ½ Ginebra inglesa
- 3 gotas de jugo de limón

ZORRILLA

- ½ Vermouth italiano
- ½ jerez Oloroso de Domecq
- Gotas de ron elixir
- Gota de curacao
- Bátase y sírvase

He respetado la transcripción literal de los nombres de los componentes de los cocteles, la publicación es de hace 100 años.

Más cocteles con sabor añejo en www.bocetos.org/cocteles