vinetur

¡Unas sangrías de categoría!

Los secretos de la sangría madrileña que enamora a los turistas

lunes 21 de abril de 2025

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA



Hace pocos días, de casualidad, coincidí con una amiga que se ha pasado más de 40 años tras la barra de una de las cafeterías más famosas de Madrid. Ni que decir tiene que gran parte de ese tiempo como jefa de barra.

Y por una de esas casualidades, tomando el vermú en el bar de la esquina, tropezamos en una conversación en la que la camarera que nos atendía andaba un poco perdida preparando la bebida que le habíamos pedido. Esto dio pie a hablar de los combinados famosos (sangrías) que se preparan habitualmente en Madrid, más para los turistas que para los habitantes del foro, todo sea dicho de paso.

La camarera andaba dudando en si escurrir la botella de vermú o dejarla o tirarla. En este momento fue cuando Juanita, así se llama mi amiga, la jubilada de la famosa cafetería del Madrid de los turistas -con toda la naturalidad del mundo y sin darse la más mínima importancia- le sugirió a Cochi la camarera que nos atendía: Esos "culitos" guárdalos para las sangrías. No te puedes hacer idea de lo especiales que hacen a las sangrías.

Abundando en el tema nos comentaba Juanita que en la super-cafetería en la que se había pasado trabajando más de media vida era costumbre no escurrir las botellas de vermús, brandys, coñacs, ginebras, rones y todo tipo de licores -parecía que quedaba feo embrocar la botella- a la vista de los clientes.

Todos esos poquitos se guardaban para las sangrías. Juanita nos comentaba: yo aprendí de mis primeros jefes a hacer esas sangrías tan especiales a las que se les añadía esos toques de sabor con los "culitos" de las botellas acabadas. Mis antiguos jefes nunca tiraban nada ni escurrían las botellas. Esos piquitos que quedaban en las botellas potenciaban -y de qué manera- el sabor de las famosas sangrías del Madrid de los turistas especialmente.

Todos los clientes, sin excepción, nos felicitaban por la sangría.

Gracias Juanita, nunca te acostarás sin aprender algo nuevo con un sabio a tu lado.

PS: Ayer me comentaba un profesional de una gran cafeteria "es que la sangría es una bebida refrescante ideal para los profesionales creativos y con posibilidades infinitas..."