vinetur

El Margarita y el Mojito, entre los cócteles más pedidos en bares de todo el mundo

Los clásicos de la coctelería reflejan historias, costumbres y detalles únicos de distintas culturas y épocas

martes 21 de octubre de 2025



Los cócteles clásicos forman parte de la cultura de muchos países y reúnen historias, costumbres y detalles que van más allá de la simple mezcla de ingredientes. Cada uno tiene un origen concreto y una forma de prepararse que responde tanto a la tradición como a la búsqueda del equilibrio en el sabor.

En Italia, el Negroni es uno de los cócteles más conocidos. Se prepara con partes iguales de ginebra, vermut rojo y bitter, y siempre se sirve sobre un solo cubo grande de hielo. Este detalle no es solo una cuestión visual, sino que ayuda a mantener la temperatura y a evitar que la bebida se diluya demasiado rápido. El Negroni nació en Florencia en 1919, cuando el conde Camillo Negroni pidió a su camarero que reforzara

su cóctel Americano sustituyendo la soda por ginebra.

En París, durante los años veinte, el Sidecar se convirtió en una referencia entre los clientes del Harry’s Bar. La historia cuenta que un oficial estadounidense llegaba cada tarde en su motocicleta con sidecar y pedía una bebida fuerte pero refinada. Los bartenders crearon entonces una mezcla de coñac, licor de naranja y zumo de limón. El Sidecar mantiene hasta hoy esa imagen ligada al París bohemio y cosmopolita.

El Margarita es otro ejemplo de cómo un pequeño gesto puede cambiar la experiencia de beber un cóctel. La sal en el borde de la copa no es solo decoración: activa las papilas gustativas y realza los aromas cítricos y herbales del tequila y el licor de naranja. El Margarita original utiliza Cointreau como ingrediente principal junto al tequila blanco y el zumo de lima fresco. Esta combinación ha convertido al Margarita en uno de los cócteles más pedidos en bares de todo el mundo.

En California, durante los años cuarenta, surgió el Mai Tai. Su nombre proviene del tahitiano y significa “muy bueno”. Según la versión más extendida, un cliente exclamó esa frase tras probarlo por primera vez. El Mai Tai impulsó la moda de los bares tiki, decorados con elementos tropicales y pensados para ofrecer una experiencia diferente a través del ambiente y la bebida.

El Martini tiene raíces italianas pero fue en Estados Unidos donde adquirió su fama actual. Se asocia con elegancia y sencillez: ginebra o vodka mezclados con vermut seco, servido en copa triangular y adornado con una aceituna o un twist de limón. El Martini ha sido símbolo de sofisticación en películas, literatura y reuniones sociales.

En La Habana, el Mojito representa otra forma de entender la coctelería. Sus ingredientes principales son ron blanco, azúcar, lima, hierbabuena y agua con gas. Se prepara directamente en el vaso, machacando suavemente las hojas de hierbabuena para liberar sus aceites esenciales sin romperlas demasiado. El Mojito refleja el ambiente relajado del Caribe y su manera particular de disfrutar la vida.

Existen también curiosidades relacionadas con las costumbres alrededor del consumo de bebidas. En Texas hay una ley que prohíbe beber más de tres sorbos de cerveza mientras se está de pie. Este tipo de normas muestran cómo los rituales asociados al

bar forman parte del tejido social.

La coctelería sigue evolucionando y adaptándose a nuevos gustos e influencias. Marcas como Cointreau han anunciado ediciones limitadas que rinden homenaje a los grandes clásicos e invitan a preparar versiones originales o reinventadas en casa. Las recetas tradicionales conviven con nuevas propuestas que buscan mantener viva la historia detrás de cada cóctel.

La preparación correcta requiere atención al detalle: desde enfriar adecuadamente las copas hasta elegir los ingredientes frescos o decidir si se agita o se remueve la mezcla. Cada paso tiene un motivo práctico que influye en el resultado final.

Los cócteles míticos no solo se consumen; también transmiten historias personales y colectivas. Los rituales asociados a su preparación y consumo ayudan a entender mejor las culturas donde nacieron y cómo han llegado a formar parte del día a día en bares y hogares alrededor del mundo.