vinetur

El furor de los wine based cocktails

El vino, cada vez más, se suma a clásicos y renovados cócteles que este verano invitan a disfrutar el vino de forma súper descontracturada y sustentable

jueves 26 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En Café Mulé el universo de los cócteles con vino surge de la familia de los spritz, una serie de cócteles pensados para las entradas o el picoteo, como una especie de abrebocas. Si bien es un clásico mundial, allí, en pos de una coctelería más sustentable, tratan de incorporar ingredientes de estación aprovechando cada parte del mismo. Así cada temporada se enfrentan al diseño de una carta nueva, con ingredientes nuevos y el buen uso de los mismos, desde el jugo a la piel del cítrico, como el almíbar o los jarabes. Si hablamos de la estrella de la familia de los spritz, imposible no nombrar al Aperol Spritz que en los últimos años ha tenido versiones y reversiones en distintos lugares del mundo. En Café Mulé el Aperol Rosé lo preparan con hielo, 3 oz de Aperol y

completan la copa con sidra rosé, más 2 oz de frutos rojos. Ahora bien si quieren elaborar en casa uno de los cócteles de autor del emblemático café de Chascomús pueden preparar el Bicicletta que lleva hielo, 1 1/2 oz de Campari, 3 oz vino blanco y se completa con soda y perfuma y decora con limón.

Hay lugares y cócteles que nos invitan a trasladarnos hacia el otro lado del océano, Como Bilbao, en donde sus cócteles son una fusión de la tradición vasca con toques argentinos, en donde se destacan el vermouth y el Malbec. La idea de crear cócteles con vino en Bilbao nació de la inspiración en las raíces vascas y españolas, donde el vino y el vermouth son protagonistas en la cultura del aperitivo. El Kalimotxo original es un clásico del País Vasco: una mezcla simple de vino tinto y cola que surgió en los años '70 durante un festival para "salvar" vino de baja calidad. En Bilbao lo reinventan como Kalimotxo Bilbao incorporando vermouth de la casa y una reducción de Malbec argentino para darle un toque local y sofisticado, reemplazando la cola por gaseosa de pomelo para lograr un perfil más fresco y cítrico.

El otro cóctel con vino imperdible de Bilbao es Cenizas del Cantábrico, creado gracias a la inspiración de los sabores ahumados y marinos del norte de España, como el Cantábrico, pero adaptados al contexto argentino. La barra del lugar quería lograr un cóctel que evocara "cenizas" o notas tostadas (de ahí el licor de café y la reducción de Malbec), combinado con acidez del limón y efervescencia de la gaseosa de pomelo. Después de algunas sesiones de experimentación en la barra nació el cóctel jugando con bebidas refrescantes que integren vino como base para atraer a bebedores de vino que quieran explorar el mundo de la coctelería.

Ambos cócteles además de tener el sello español-argento fueron diseñados en pos de la sustentabilidad. De ahí la elección de las reducciones de Malbec hechas con sobrantes de vino para minimizar el desperdicio. ¿Cómo las preparan? Cocinan el vino con azúcar y especias hasta reducirlo, extendiendo su vida útil y concentrando sabores sin desechar nada. La idea es siempre priorizar ingredientes locales, como el Malbec argentino y cítricos de proveedores cercanos, para reducir la huella de carbono. Además, optan por gaseosas en botellas reutilizables y decoraciones como naranjas deshidratadas hechas in-house de frutas que no se venden enteras. En general, la barra de Bilbao evita plásticos de un solo uso, recicla residuos orgánicos para compost

y educa al equipo en técnicas zero-waste, como reutilizar cáscaras de limón en infusiones.

La elección de una coctelería más sustentable impacta directamente en el costo. Ya que los ingredientes locales y orgánicos, como un buen Malbec para reducciones, pueden ser más caros que los importados, lo que impacta en los precios sin perder accesibilidad. Por otro lado, la disponibilidad estacional muchas veces complica, ya que la barra depende de cosechas locales de cítricos o hierbas, obligándolos a adaptar recetas según la temporada. Otro reto es la consistencia: las reducciones caseras varían ligeramente, requiriendo entrenamiento constante de los equipos de trabajo. Finalmente, la educación al cliente es vital, ya que algunos esperan cócteles "clásicos" con ingredientes exóticos, y explicar el valor sustentable requiere tiempo, pero vale la pena para fomentar conciencia.

Ahora bien, si hablamos de cócteles súper trendy la barra de Bilbao sorprende con los low-ABV (bajo alcohol) basados en vino y vermouth, que responden a la tendencia global hacia bebidas más conscientes y saludables con un objetivo claro refrescar sin embriagar mucho y que, además, son ideales para sesiones largas de tapeo. En un mundo post-pandemia, la gente busca experiencias sociales sostenibles y este tipo de drinks con ingredientes naturales, locales y con bajo desperdicio, alineados con el movimiento "conscious drinking". Son súper tentadores porque fusionan tradición (vermouth español) con innovación (reducciones y twists cítricos), atrayendo a millennials y gen Z que valoran la autenticidad y la sustentabilidad. Así en Bilbao, observan un boom en pedidos de aperitivos wine-based, ya que son versátiles para maridar con nuestra comida vasca-argentina.

Si quieren preparar en casa el **Kalimotxo Bilbao** necesitarán:

- 30 ml de vermouth
- 45 ml de reducción de Malbec
- 100-150 ml, según el vaso, de gaseosa de pomelo: tope
- Hielo rolo (cubos grandes)
- Naranja deshidratada (decoración)
- Vaso: gota (highball o similar)

7 pasos:

1. Enfriar el vaso gota colocándolo en el freezer por unos minutos o llenándolo con hielo y agua, luego descartar.
2. Agregar hielo rolo hasta llenar 3/4 del vaso para mantener el frío sin diluir rápido.
3. Verter 30 ml de vermouth de la casa directamente en el vaso.
4. Añadir 45 ml de reducción de Malbec.
5. Completar con gaseosa de pomelo fría, vertiendo lentamente para no perder efervescencia.
6. Remover suavemente con una cuchara para integrar.
7. Decorar con una rodaja de naranja deshidratada en el borde. Y ¡disfrutar!

Para el **Cenizas del Cantábrico** se necesitará:

- 45 ml de Malbec
- 15 ml de licor de café
- 30 ml de reducción de Malbec
- 30 ml de limón
- Gaseosa de pomelo
- Hielo: rolo (cubos grandes)
- Copa de vino
- Twist de limón y rama de canela (decoración)

3 pasos:

1. Enfriar la copa
2. Mientras en la coctelera se agrega: 45 ml de Malbec + 15 ml de licor de café + 30 ml de reducción de Malbec + 30 ml de jugo de limón + Hielo.
3. ¡Y a batir! Después del batido, completar con gaseosa de pomelo fría y decorar con un twist de limón y una ramita de canela.

Imposible dejar afuera de los cócteles con vino al tinto de verano que en el restaurante del Museo Evita en Buenos Aires se sumó a la propuesta para revalorizar el vino como ingrediente dentro de la coctelería. Así, el tinto de verano que hoy se popularizó en todo el país, busca integrar productos nobles y de identidad local en propuestas frescas

y ligeras adaptadas a un público que busca experiencias nuevas sin perder el vínculo con lo clásico. La receta del Museo Evita es bien clásica: Malbec + pomelo + limón + syrup & gaseosa lima limón. Ahora bien, la barra del museo también levanta la bandera de la coctelería sustentable lo que implica para ellos un desafío en el equilibrio entre la sustentabilidad, el sabor y la estética. Ya que como se ha mencionado anteriormente este tipo de coctelería muchas veces implica más tiempo de preparación, mayor planificación y capacitación del equipo. Y, al mismo tiempo, requiere creatividad para transformar descartes en insumos útiles y lograr que el cliente valore ese proceso sin que afecte su experiencia. Otro reto es la estandarización: mantener la calidad constante usando productos naturales y de estación.

Pero cuando este equilibrio se logra y se obtienen preparaciones que seduzcan los paladares con recetas simples en apariencia pero con técnica y concepto detrás la misión de la barra estará más que cumplida.