



COCTELERÍA Y WHISKY

El objetivo de este artículo es el de brindar cierta información que nos interpele y anime a probar el consumo de ese destilado que nos apasiona, de una manera distinta, algo casi tabo. Que nos ayude a atravesar el velo del falso purismo, en pos de probar nuevas experiencias.

La coctelería es, en esencia, un arte similar a la producción misma de los destilados. Su objetivo es, a partir de ingredientes simples, que el producto final sea superior, creando algo distinto. La alquimia dentro de la alquimia.

Hablemos brevemente de su génesis. Similar a lo ocurrido con los destilados, cuyo origen fue concebido como tónico medicinal, la coctelería pareciera haber transitado el mismo sendero.

En el siglo XV, en los claustros ya se destilaban bebidas espirituosas, mezcladas con botánicos, con el objetivo de curar cualquier tipo de males. De allí que se los conociera con el nombre de “aqua vitae”, “Eau de vie” o “uisge beatha”... en fin, agua de vida.

Aquel es el germen de la coctelería.

Ya en el siglo XVI, los marineros comienzan a agregar jugo de limón al Ron y la Ginebra para evitar enfermedades debido a la carencia de la vitamina C. También se hace costumbre el añadir hierba-buena y azúcar o diferentes frutas a los destilados, naciendo así bebidas muy parecidas a los Mojitos, Gimlets o Grogs actuales.

De igual manera, los farmacéuticos o botanistas antiguos que jugaban con alcoholes y alquimia para preparar remedios para dolencias de lo más variopintas: desde dolores de cabeza, la indigestión, hasta superar periodos inexplicables de tristeza.





En 1806 aparece la primera mención escrita de un cóctel, cuando un bartender de New York creó una bebida a partir de una espirituosa, agua, azúcar y bitters para el editor de un periódico local, quien luego lo alabó en su columna como un “estimulante licor”.

Finalmente, el salto definitivo tendría lugar con la guía “How to Mix Drinks”, de Jerry Thomas – apodado el Profesor -, considerado el primer libro de recetas de cócteles, y que en la actualidad se sigue editando y utilizando.

Ahora bien, ya habiendo hablado brevemente de los orígenes, vayamos al meollo de la cuestión. ¿Por qué no acostumbramos a mezclar el whisky? ¿Por qué no damos oportunidad a la preparación de cócteles en casa?

A todos nos ha ocurrido lidiar con quienes manifiestan: “no me gusta el whisky”. Bueno... Según mi interpretación, decir no me gusta la coctelería, es casi tan abstracto cómo aquello.

Existen cócteles con todos los tipos de whiskies - Rye, Bourbon, Scotch y hasta con ahumados-, frutales, con licores, más fuertes o suaves; Todos con perfiles absolutamente diferentes.

En primer lugar, debemos sentar ciertas premisas básicas, aceptar algunos conceptos, que nos prevengan de generar falsas expectativas, que luego nos vayan a frustrar la experiencia:

1. Comprendamos que no estamos tomando whisky, no es necesario (ni esperable) “encontrarlo en el cóctel”, impoluto, sino disfrutar de algo distinto. Estamos buscando una experiencia organoléptica diferente.
2. No utilicemos para la mezcla aquel whisky que no tomamos porque no nos gusta, o económico que compramos a menos de lo que vale una botella de vino. La calidad del destilado repercutirá directamente en el sabor del cóctel.
3. No nos embarquemos en cócteles para los que no tenemos las herramientas, o que son muy complejos. La coctelería no





implica simplemente mezclar ingredientes, y la incorrecta preparación, también tendrá un impacto no deseable en el resultado final.

4. Tratemos de atenernos a las recetas originales (al menos, en principio). De esta manera, podremos realmente apreciar aquello que quien lo creó, consideró óptimo para la experiencia; para experimentar, ya habrá tiempo.

5. Busquemos cócteles que “vayan con nuestro perfil”. Si no nos gusta el bourbon porque es muy dulce, difícilmente el Manhattan u Old Fashioned, nos generen algo distinto.

En segundo lugar, hablemos de las herramientas. Enumeraré aquellas cosas que considero necesarias, a nivel doméstico, y ofreceré algunas alternativas de reemplazo, en caso de no disponer de ellas.

- Vaso mezclador: Necesitamos algún receptáculo donde mezclar, no necesariamente de uso profesional, pero sí que sea amplio. Cualquiera que tengamos a mano, servirá.
- Cuchara larga: Las profesionales son de acero inoxidable, pero podemos utilizar cualquier cuchara o elemento largo que tengamos a disposición.
- Jigger (medidor): Aquí, debemos tener presente que lo más importante no es la cantidad exacta del líquido (30ml/40ml, ect.), sino la proporción entre las bebidas que vamos a mezclar. Si no tenemos un jigger, podemos usar cualquier cosa que nos ayude a mantener las proporciones de la receta. A modo de ejemplo y anécdota, un bartender que no disponía de un jigger, utilizaba un “huevero”, eso que nuestras madres solían tener para apoyar el huevo pasado por agua.
- Vasos: Obviamente, no podemos tener en casa todos los vasos adecuados. Con disponer de un vaso de trago largo (highball) y uno de trago corto (de whisky u old fashioned), andaremos bien.
- Bitter de angostura: Si bien no es una herramienta, sino un ingrediente, lo agrego en este listado porque es algo cuyo único uso es en la coctelería y que no es barato



(aunquerinde muchísimo, porque se utiliza de a gotas). Es realmente imprescindible cuando el trago lo requiere.

Finalmente, dejo algunos cócteles que he probado en casa, y que a mi criterio son perfectamente posibles de replicar a nivel doméstico.

Highball

El más simple y sencillo. Ideal para el calor, es esencialmente whisky con soda, mucho hielo y una rodaja de limón o naranja. Lo interesante de este cóctel, es que podemos “experimentar” con las proporciones y el whisky utilizado, hasta encontrar el que mejor nos funcione.

Es un trago directo (se prepara en el vaso donde lo consumiremos), en vaso de trago largo (highball).

Yo lo preparo en una proporción 30% whisky / 70% soda, con rodaja de limón. Lo he disfrutado mucho con whiskies irlandeses (Jameson/Tullamore DEW/Bushmills) y,

particularmente, lo recomiendo con el Single Grain Barley Wine Cask de La orden del Libertador.

Old Fashioned

Clásico de Clásicos, cóctel a base de whisky y... whisky. Sólo se utiliza un poco de bitter de angostura y azúcar en la preparación.

El modo de preparación puede ser un tanto “complejo”, aunque (seamos sinceros), en realidad no... Colocamos el azúcar (un terrón, o una cucharada en su defecto) y lo embebemos en 3 gotas de bitter de angostura. Revolvemos hasta disolver parcialmente, generando una especie de melaza, que luego distribuiremos en el fondo y paredes del vaso. Luego, vertemos el whisky (50ml), terminamos de disolver el azúcar revolviendo con una cuchara, y agregamos 2 o 3 hielos grandotes. Volvemos a revolver, decoramos con una cereza o cascara de naranja; ¡¡y a disfrutar!!

Este cóctel debe prepararse con whisky de centeno (el Canadian Club es el que aparece en la mayoría de las recetas), aunque es factible reemplazarlo con un bourbon (queda más dulce, menos herbal). El Jim Beam Whitees una opción económica, aunque idealmente podríamos irnos a un Bulleit, un Bourbon con mayor contenido de centeno. Yo lo he probado con el Rittenhouse Rye y con el Jack Daniel's Rye, ambas excelentes opciones.

Godfather

Combinación de whisky escoces y licor Amaretto. Es un trago potente, que maneja



sutilmente el balance amargo/dulce del licor de almendras.

Se prepara con partes iguales de whisky y licor, aunque, al igual que con el Highball, también podremos experimentar con esas proporciones, para ajustarlo a gusto.

Se prepara directo en un vaso de whisky u old fashioned, con hielo de base.

Este trago prefiero armarlo con Blends escoceses, no ahumados, de sabores poco intensos. Ideal para un Famous Grouse o un Johnnie Walker Red. Si queremos mejorarlo un poco, un Loch Lomond Reserve o un Chivas 12, funcionarán a la perfección.

Boulevardier

Variación del Negroni, reemplazando el Gin por Whisky

(escocés). Aunque la receta original contenía partes iguales de Whisky/Campari/Vermouth Rosso (dulce), con el tiempo fue evolucionando, ganando algo de protagonismo en la mezcla el Whisky. Actualmente, las proporciones son: 11/2 medida de whisky, por 1 medida del Campari y del Vermouth.

De preparación directa en un vaso de whisky (puede ser un copón, como el Negroni o el Gin-Tonic), se vierten los ingredientes, se agregan unos cubos de hielo y se revuelve ligeramente.

Para este coctel, al competir el whisky con los sabores intensos del resto de los ingredientes (principalmente el Campari), prefiero utilizar whiskies de malta. Tanto el Monkey Shoulder como Glenlivet Founder's Reserve funcionan perfectamente.

Manhattan

Un cóctel clásico, realmente riquísimo y muy fácil de preparar.

Básicamente, son partes iguales de whisky de centeno y vermouth rosso (dulce), con unas gotas de bitter de angostura.

En este caso, lo prepararemos en el vaso mezclador, colocando los ingredientes con mucho hielo grande. Mezclamos con vehemencia durante 30 segundos y vertemos el contenido en el vaso (copa de manhattan, idealmente, sino un vaso de whisky), sin el hielo. Por último, una cerecita al marrasquino (opcional, aunque va muy bien).

En términos de elección del whisky, lo antedicho para el Old Fashioned aplica para el

Manhattan.

Rusty Nail / Smoky Nail

Similar al Godfather, este trago es una combinación sencilla de whisky escoces y el licor Drambuie (“bebida que satisface”). De carácter dulce, herbal e intenso, es un trago muy especial.

Siempre en proporción 2 partes de whisky por 1 de licor, en sus 2 variantes, el Rusty con whisky no ahumado y el Smoky con whisky ahumado. Se prepara directo en vaso de whisky, con una base de hielo.

Este trago es un claro ejemplo de la diferencia que marca el whisky utilizado en la mezcla. Ambos funcionan mucho mejor con whiskies de malta que con whiskies de grano. En lo personal, vuelvo a elegir el Monkey Shoulder para el Rusty y el Port Charlotte 10 para el Smoky. Si quisiéramos hacerlo full Isla de Skye, de donde viene el Drambuie, podríamos utilizar el Talisker, de esa misma procedencia.

Finalizo animándolos a que los prueben, estos o cualquier otros. Yo estaba del otro lado hasta que me obligué a probar, para mi sorpresa al darme cuenta de que existía un mundo por descubrir.

La curiosidad y las ganas de probar algo distinto, despejaron la niebla del prejuicio y me abrieron paso a un mundo de experiencias.

¡Albricias... y Slainte Mhath!

