

Viajando por los **Sabores** *de* **Ñuble**

MANUAL DE COCTELERÍA ENDÉMICA Y CEPAS CENTENARIAS DE ÑUBLE MARCO INOSTROZA

- * Autor, Marco Inostroza, Instituto Nacional del Cóctel. <https://incoctel.cl/>
- * Documento elaborado por el Instituto Nacional del Cóctel y Esquerre Consultores.
- * Queda prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio o procedimiento, incluidos el uso digital, sin permiso escrito de las entidades autoras.

CONCEPTOS

«COCTELERÍA CON PRODUCTOS ENDÉMICOS DE ÑUBLE»

BARTENDER

La palabra Bartender es un término genérico que abarca la expresión «Barman» en inglés, que en español equivale a Cantinero.

Por definición, Bartender es la persona que realiza cócteles fríos o calientes, con o sin alcohol y atiende un bar.

COCTELERÍA

Es el arte de mezclar armoniosamente bebidas con o sin alcohol con productos alimenticios para originar una obra de arte llamada Cóctel

CÓCTEL

Existen varias teorías con relación a la palabra «Cocktail», por lo que no hay certeza de su origen, sin embargo, su significado hace referencia a “cola de gallo”, pues el nombre nace de la combinación de dos palabras de origen anglosajón Cock (gallo) y Tail (cola), con seguridad en torno al colorido de las plumas de los gallos.

HISTORIA

La era del cóctel, sin lugar a duda, se remonta entre los años 1919 y 1933, periodo en el cual se desarrolló la Ley Seca de Estados Unidos. Durante 14 años, hubo prohibición de venta de alcohol, sin embargo, existía demanda y por tanto surgieron los Speakeasy, bares clandestinos que cubrían las necesidades con bebidas alcohólicas defectuosas elaboradas de modo rudimentario. De esta manera, los bartenders se vieron obligados a mezclar con jugos, jarabes, licores, a fin de enmascarar los defectos sensoriales de las bebidas alcohólicas disponibles, así nacen cocteles tales como; Manhattan, Dry Martini, entre otros.

BAR

Proviene del francés Barriere, y se define como a la barra que separa el servicio de bebidas con el comedor o clientes.

01

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE CÓCTEL

Cuando hablamos de técnicas de elaboración de cocteles, nos referimos a la técnica ideal para lograr un balance entre los ingredientes a mezclar, con orientación directa a la dilución que se originará con el derretimiento del hielo y las distintas texturas o densidades de los ingredientes a mezclar, buscando una mezcla homogénea. A continuación, se mencionarán los métodos en orden de menor a mayor dilución y densidad.

Directo: (Construido – Build)

Es el método que origina menor dilución, sin embargo, para que éste sea efectivo, el hielo debe ser abundante y de consistencia firme. Los ingredientes se ponen directo a la copa o vaso. También se conoce como método Construido.

Ejemplo:

Piscola, Tom Collins, Mojito.

Refrescado: (Stir)

Método usado para enfriar bebidas con o sin alcohol. Si éstas poseen alcohol, incrementarán la consistencia de los ingredientes y se bajará la sensación alcohólica. Para este método se utiliza un vaso mezclador.

Ejemplo:

Dry Martini, Manhattan.

Escanciado: (Rol – Batido Cubano)

También conocido como Batido Cubano, es una técnica que consiste en oxigenar una mezcla utilizando una Boston Tin, una Mini Tin y un Colador Oruga. Para este método, se pasa un líquido (mezcla) de un recipiente a otro, desde la distancia más alejada posible. A través de la oxigenación, se incrementará la dilución del cóctel, aportando más frío y por consecuencia, se originará un cóctel con menor sensación alcohólica con una leve carbonatación provocada por la oxigenación y aromas.

Batido: (Shake)

Para este método de elaboración de cocteles, se utiliza la Coctelera o cualquiera de sus variantes, para homogenizar insumos de consistencia espesa. En este caso, se aportará más dilución frente a los métodos antes mencionados, originando cocteles ligeros, fáciles de beber y suaves en sensación alcohólica.

Ejemplo:

Alexander, Pisco Sour.

Licuada: (Blend)

Este método es el que aporta mayor dilución y se utiliza una licuadora, la que permite mezclar, fácil y rápido, ingredientes sólidos con abundante hielo.

Ejemplo:

Daiquiri Frozen Piña.

02

DECORACIONES

Bandera de Piña:

Para esta decoración, se utiliza un mondadiente, una hoja de piña y un trozo de piña en forma triangular.

Gajo:

Corresponde a cortes de cítricos de polo a polo.

Rodaja:

Corte de tipo circular, ocupado generalmente con frutas cítricas.

Slice:

Corte semicircular, casi siempre de cítrico.

Zeste o Twist:

Corte de tipo ancho y alargado de piel de limón u otro cítrico.

Espiral:

Corte fino de piel de cítricos.

Escarchado o Enllantado:

La sal adherida a la copa Coupett en el Margarita es el mejor ejemplo de enllantado, escarchado o crusta. También es usado en la Michelada.

03

**RECETARIO ENDÉMICO
DE ÑUBLE**

PIPEÑO SOUR

TIPO: APERITIVO **TÉCNICA:** BATIDO **CRISTALERÍA:**
FLAUTA **HIELO:** NO **DECORACIÓN:** NO

INGREDIENTES:

45cc Tinto Pipeño
15cc Retafiado
15cc Jugo de Limón
10cc Jugo de Naranja
15 Sirope Simple

PREPARACIÓN:

Empavonar cristalería, agregar todos los ingredientes a la coctelera con hielo cubo, batir enérgicamente y servir con doble colado.

Sirope Simple, mezclar por volumen: 1 volumen de azúcar granulada y 1 volumen de agua caliente en un bowl. Batir con un batidor manual hasta disolver todos los cristales de azúcar y reservar.



CAPIÑUBLE

TIPO: APERITIVO **TÉCNICA:** MIXTA **CRISTALERÍA:** ROCKS
HIELO: PICADO **DECORACIÓN:** GAJO LIMÓN

INGREDIENTES:

30cc Aguardiente

1 Limón de Pica

30cc Sirope de Frutilla-Merquén

20cc Vino Tinto Pipeño a Flote

PREPARACIÓN:

Empavonar cristalería. Machacar directo al vaso o en una coctelera el limón cortado en gajos y sin semillas junto al sirope de frutilla-merquén, agregar aguardiente y mezclar o batir. Poner hielo picado hasta el tope, agregar el vino tinto a flote y decorar.

Sirope de Frutilla-Merquén, licuar por volumen: 1 volumen de frutillas y 2 volumen de sirope simple (receta en cóctel anterior). Con 1 gramo de merquén para 1 litro de rendimiento. Colar y reservar.





KIR DEL VALLE

TIPO: APERITIVO **TÉCNICA:** DIRECTO

CRISTALERÍA: FLAUTA **HIELO:** NO

DECORACIÓN: NO

INGREDIENTES:

20cc Sirope de Flores de Aromo
Vino Espumante (rellenar)

PREPARACIÓN:

Empavonar cristalería, agregar sirope de aroma, rellenar con vino espumante frío y revolver sutilmente.

Sirope de Flores de Aromo, por volumen agregar en una olla 1 volumen de flores de aroma, 1 volumen de azúcar y 1 volumen de agua fría. Llevar a ebullición, retirar del fuego, dejar enfriar, colar y reservar. Si es necesario, poner colorante amarillo.



SPRITZ COSTEÑO

TIPO: APERITIVO **TÉCNICA:** DIRECTO
CRISTALERÍA: COPA DE AGUA **HIELO:** CUBO
DECORACIÓN: NARANJA Y LIMÓN

INGREDIENTES:

45cc Sirope de Papayas de Cobquecura
15cc Vino Blanco Pipeño
15cc Aperol, Campari o Ramazzotti
Vino Espumante (rellenar)

PREPARACIÓN:

Empavonar cristalería, incorporar todos los ingredientes directamente a la copa en el orden escrito en los ingredientes, revolver sutilmente y decorar.

Sirope de Papaya, licuar por volumen: 1 volumen de papaya de Cobquecura y 2 volumen de sirope simple. Colar y reservar.



MARTINI DEL NEVADOS

TIPO: DIGESTIVO **TÉCNICA:** LICUADO
CRISTALERÍA: COPA COUPETT **HIELO:** NO
DECORACIÓN: RAMA DE CANELA

INGREDIENTES:

- 20cc** Aguardiente
- 30cc** Licor de Avellanas
- 30** Crema de Leche (de origen animal o vegetal)
- 20cc** Sirope de Miel o Sirope Simple
- 1** Cucharadita de Avellanas

PREPARACIÓN:

Empavonar cristalería, agregar todos los ingredientes en una juguera y licuar, servir colando, decorar.

Sirope de Miel, mezclar por volumen: 1 volumen de miel y 1 volumen de agua caliente. Mezclar hasta disolver y reservar.



MARTINI DEL ITATA

TIPO: DIGESTIVO **TÉCNICA:** BATIDO
CRISTALERÍA: COCKTAIL **HIELO:** NO
DECORACIÓN: NO

INGREDIENTES:

20cc Aguardiente
15cc Licor de Café
30cc Café de Trigo
30cc Sirope de Castaña

PREPARACIÓN:

Empavonar cristalería, agregar todos los ingredientes a la coctelera con hielo cubo, batir enérgicamente y servir con doble colado. Sirope de Castaña, licuar por volumen: 1 volumen de castañas (cocidas y peladas) y 2 volumen de sirope simple. Colar y reservar.

04

**MARIDAJE Y VINOS DEL
VALLE DEL ITATA**



VINO

El vino es una bebida alcohólica fermentada a partir del jugo de la uva. Encontramos las siguientes cuatro categorías:

1. Tranquilos o Ligeros:

En nuestro país por ley, deben poseer una graduación alcohólica mínima de 11,5° y una máxima de 14,9°. Generalmente son secos y se clasifican en tres estilos:

Blanco:

Es el obtenido a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa o cubierta).

Tinto:

Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que no se les ha separado los hollejos.

Rosado:

Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas.

2. Aromatizados:

Son vinos Tranquilos o Ligeros a los cuales se les condimenta con plantas aromáticas y hierbas medicinales. Por lo general se les agrega un alcohol vínico, colorante y en ocasiones azúcar. Se distinguen dos estilos:

Vermouth:

Sus marcas más importantes son Cinzano y Martini.

Bitter:

Éstos se caracterizan por poseer dentro de sus ingredientes a la quinina, arbusto que le aporta el sabor amargo que identifica a los bitters. Las principales marcas son: Fernet, Campari, Angostura, Araucano.

3. Fortificados o Generosos:

Son vinos Tranquilos o Ligeros a los cuales se les ha agregado un alcohol vínico en el proceso de su fermentación alcohólica. Las principales denominaciones de origen en torno a vinos fortificados son: Jerez y Oporto.

Espumosos:

Son vinos Tranquilos o Ligeros a los cuales se les ha agregado gas carbónico. Las principales denominaciones de origen en relación a espumosos son: Champagne, Sekt, Cava, Asti.

Los vinos espumantes o espumosos, se clasifican de acuerdo a su concentración de azúcar en:

Extra Brut: 0 a 2 gramos de azúcar por litro de vino.

Brut: hasta 15 gramos de azúcar por litro de vino.

Sec: 17 a 33 gramos de azúcar por litro de vino.

Semi Sec: 33 a 50 gramos de azúcar por litro de vino.

Dulce: más de 50 granos de azúcar por litro de vino.





CEPAS CENTENARIAS

1. Moscatel

Origen:

Desconocido, introducida por los españoles.

Notas de Cata:

Variedad emblemática del Valle del Itata, muy perfumada, con notas que recuerdan a flores, frutas maduras como el durazno y algunos toques cítricos como piel de limón. Presenta cuerpo medio alto, con leve untuosidad y alta acidez en boca, con persistencia media alta.

Maridaje:

Acompaña platos de condimentación media baja tales como carnes blancas en general, pescados semi grasos, pastas en base a productos lácteos, ensaladas verdes, cebiches, mariscos frescos, quesos frescos.

Temperatura de Servicio:

10° a 12° C.

2. País

Origen:

Desconocido, introducida por los españoles.

Notas de Cata:

Variedad emblemática del Valle del Itata, de cuerpo medio bajo, con tonos frescos y alta acidez. Presenta notas a frutas rojas y negras maduras que recuerdan a frutilla, guinda y cereza.

Maridaje:

Acompaña platos de condimentación media tales como: carnes blancas, pescados grasos, pizzas, carpaccio de res, empanada de pino, platos de cocción lenta y prolongada (cazuela de ave, charquicán, asado al horno u olla).

Temperatura de Servicio:

14° a 16° C.

3. Cinsault

Origen:

Desconocido, algunas teorías indican el sur de Francia y otras el norte de África.

Notas de Cata:

Variedad emblemática del Valle del Itata, de cuerpo medio, boca fresca y jugosa, marcada acidez, en nariz se muestra floral y con tonos a fruta negra madura, tales como mora, arándano y maqui, taninos presentes.

Maridaje:

Acompaña platos de condimentación media tales como; carnes blancas, pescados grasos, pizzas, cazuelas, estofados, guisos.

Temperatura de Servicio:

14° a 16° C.



05

SERVICIOS DE VINO

SERVICIO DE VINOS

El servicio del vino recae en los siguientes pasos:

- Venta
- Mise en Place
- Presentación de la Etiqueta
- Descorche
- Servicio

VENTA

Frente a los platos vendidos por el Maître, el Sommelier debe realizar la asesoría a los comensales en torno a la mejor propuesta dentro de la carta de vinos existentes, en función del maridaje.

MISE EN PLACE

Sobre Gueridón

VINO FRÍO	TINTO JOVEN	TINTO RESERVA
- Plato Base - Cubetera con agua y hielo - Litto blanco - Litto negro - Pocillo para corcho - Descorchador	- Plato Base - Litto negro - Pocillo para corcho - Descorchador	- Plato Base - Litto negro - Pocillo para corcho - Descorchador - Decantador - Copa

PRESENTACIÓN DE ETIQUETA

- Viñas
- Marca
- Cepa
- Estilo
- Año
- Valle

DESCORCHE

- Limpieza de cápsula.
- Descapsulado.
- Limpieza de gollete.
- Introducir tirabuzón. Considerar dejar una o dos vueltas disponibles del tirabuzón y el mango del descorchador en orientación al cuerpo del Sommelier.
- Retirar parte del corcho con el primer tiempo del descorchador
- Usar el segundo tiempo del descorchador y retirar el corcho con el litto negro.
- Olfatear el corcho y descartar posible aroma a humedad (vinos fríos) o vinagre.
(tintos) en cualquiera de los dos casos, descartar el vino y cambiarlo por otro.
- Presentar corcho al comensal degustador sobre un pocillo.

SERVICIO

- Realizar una pequeña degustación al comensal degustador y esperar aprobación.
- Servir a todas las mujeres de la mesa hasta un tercio de la capacidad de la copa.
- Servir a todos los hombres de la mesa hasta un tercio de la capacidad de la copa.
- Rellenar copa hasta un tercio de su capacidad al comensal degustador.
- Retirar corcho.

06

MARIDAJE



MARIDAJE

Se define como maridaje a la combinación ideal entre un alimento y una bebida, la que puede ser con o sin alcohol. Se distinguen dos estilos:

1. Afinidad:

Refiera a la mezcla de un líquido con un alimento con algo en común (sabor, textura, aroma, etc.)

Ejemplo:

Mariscal con Moscatel Seco, ambos son ácidos, frescos y ligeros.

2. Contraste o Contrapunto:

Refiera a la mezcla entre un líquido con un alimento con la idea de potenciar o disminuir uno de los productos alimenticios a unir.

Por ejemplo:

Queso Azul con Vino Blanco Dulce (Late Harvest). En el caso del queso, éste es intenso, graso y salino, en unión con el vino blanco que es aromático, cítrico y dulce. Disminuye la intensidad, grasitud y salinidad del queso, formando un balance en boca.

PROYECTO DESARROLLADO POR

Proyecto apoyado por



AGRADECIMIENTOS A NUESTROS COLABORADORES

