

LOS DESTILADOS MÁS IMPORTANTES EN COCTELERÍA



Los destilados son bebidas alcohólicas que se obtienen a través de un proceso llamado destilación e incluyen un amplio abanico de bebidas. Sin embargo, en este post nos centraremos solamente en algunas de ellas. A continuación, os presentamos una lista de los **6 destilados más importantes en el mundo de la coctelería**. Además, te mostramos las principales características de cada destilado, que poseen personalidades muy distintas. Conocer todas las características básicas de los destilados te permitirá tener más dominio al combinarlos.

Whisky



Es un destilado elaborado a partir de granos malteados que varían según su estilo. Pueden incluir una combinación de maíz, centeno, trigo, cebada, etc. Tiene un sabor tostado por la malta con toques de roble. Hay **características variadas por cada estilo**: Whisky Irlandés, Escocés, Bourbon, Blended, Single Malt, etc. Cada estilo tiene sus propias regulaciones, ajustadas por el país de origen. Algunos, como por ejemplo el whisky blended no tiene regulaciones tan estrictas. Normalmente **el envejecimiento es en roble tostado**. Algunos estilos como el bourbon requieren nuevas barricas, mientras que otros usan una combinación de barricas nuevas y otras de usadas previamente. El Moonshine es una variación que no requiere envejecimiento. Algunos whiskys son de mezcla, mientras que otros son *single malt* o *straight*. Se produce en todo el mundo y suele tener entre 40 y 50 grados alcohólicos, aunque hay algunos superiores. El whisky es un **producto muy versátil como base de cócteles** gracias a su gran diversidad de sabores. Se combina muy bien con el fin de crear cócteles complejos y con algunas frutas, particularmente las más oscuras.

VODKA



Creado a partir de cereales y plantas ricas en almidón como la patata, el centeno, maíz o trigo. Algunos son destilados de remolacha, uva y otras bases. Tiene un **sabor muy neutro**. Varía en gran parte dependiendo de su base y los sabores que se le añadan, así como su lugar de destilación o área donde se produzca. Se distingue más por su textura y normalmente no tiene edad de envejecimiento. El vodka saborizado es una categoría muy popular.

Se produce en todo el mundo sin ningún tipo de regulación y su contenido alcohólico es de entre 40° y 50°. El sabor neutro del vodka hace de él el más versátil de los licores. Los **cócteles de vodka existen de casi cualquier clase** y especie, desde dulces hasta secos, de frutas, hierbas o especias.

TEQUILA



Es un destilado a partir de agave con un sabor herbáceo y terroso con toques dulces y picantes. El Tequila blanco no está envejecido, pero el resto sí lo está, generalmente en barricas de roble ex-bourbon. Además, el tequila dorado es de mezcla. **El tequila se produce en México** y los licores de agave que se producen fuera de México no pueden llamarse «Tequila». Está bastante regulado por el Consejo Regulador del Tequila bajo la apelación de origen impuesta en 1978.

Normalmente contiene entre 40° y 50° y existen varios estilos: Blanco, Reposado, Añejo, Dorado, etc. El tequila **tiene un gran sabor para combinarlo**. Por supuesto, el más famoso es el Margarita y su uso en cócteles fríos es casi infinito, pero es una buena base para cócteles picantes y exóticos.

RON



Trabajado a partir de azúcar, tanto de melaza como directamente de la caña de azúcar. **El sabor es dulce pero varía según el estilo** (ron blanco, dorado, especiado...) y la región (Cuba, Venezuela, Guatemala...). Algunos rones blancos tienen poco o nada de envejecimiento, pero la mayoría contienen envejecimiento en barricas de roble. A causa del clima, los tiempos de envejecimiento varían bastante según la región.

Muchas veces es de mezcla y el contenido alcohólico acostumbra a estar entre los 37,5° y los 47°, aunque algunos Overproof pueden llegar a los 75°. La tendencia del sabor dulce en el ron lo convierte, también, en uno de los licores más versátiles. Fue uno de los primeros licores que se combinó para beberlo y existe una infinidad de cócteles de ron. Es el **acompañante evidente de bebidas tropicales**, aunque también se puede usar en bebidas calientes.

GINEBRA



Destilado elaborado a partir de cereales como cebada, maíz, centeno y trigo. El sabor principal que define a la ginebra son las semillas de enebro, por eso su sabor y olor son parecidos al de pino. **Normalmente no está envejecido** y su grado alcohólico suele estar entre los 40° y los 47°. Se produce en todo el mundo y contiene diferentes estilos: London Dry Gin, Plymouth Gin, Old Tom Gin, etc.

El perfil seco de la ginebra la hace un **candidato perfecto para cócteles secos**, incluyendo muchos clásicos como el martini y el gin tonic. Es una buena base para cócteles con pocos ingredientes y combina muy bien con frutas de sabor ligero y, naturalmente, con hierbas.

BRANDY



Hecho de frutas, principalmente uvas, aunque también se elabora de manzana, cereza, albaricoque y otras frutas. Tiene sabor a vino afrutado y quemado. Típicamente envejece en roble, sin embargo, **varía según su estilo** y muchas veces es de mezcla. Este destilado se produce en todo el mundo, aunque ciertas regiones producen estilos específicos como el Cognac y Armagnac. El contenido alcohólico del Brandy normalmente es de 40º y, en los cócteles, tiende a usarse en los de **tendencia más sofisticada y con pocos ingredientes**. No obstante, durante los últimos años se está perdiendo esa tradición y se está usando en combinaciones bastante únicas.

MARIDAJE

Debido al amplio abanico de cócteles y la multitud de opciones creativas es complicado concretar, pero a continuación dejamos resumidos ciertos matices a tener en cuenta para distintas propuestas de maridaje.

Considerando los sabores que nos brinda el plato podríamos definir estos conceptos que te pueden ayudar a guiarte en la creación del cóctel:

- Un cóctel ácido puede maridar muy bien con una comida grasa, cuanto más dulce sea la comida más bajará el nivel de acidez del cóctel.
- Un cóctel muy alcohólico no debe maridar con comidas muy ligeras porque corremos el riesgo de que no sepa a nada. Por eso se recomienda para este tipo de graduaciones que se complementen con comidas con mucho cuerpo y de digestión lenta.
- Los cócteles dulces maridan perfectamente con comidas dulces. Ambos refuerzan los sabores y, según qué cóctel, pueden equilibrar comidas ligeramente saladas.
- Un cóctel seco, como el Dry Martini, se recomienda para equilibrar comidas muy proteicas y grasas.

Como ejemplo podríamos preparar un cóctel parecido al Tom Collins o Margarita para aportar frescura a la comida grasa. Por otro lado, ciertas bebidas como el whisky adormecen las papilas gustativas, por lo que el plato a maridar ha de ser fuerte de sabor. Como podemos observar, existen muchas opciones y los conceptos gastronómicos también son infinitos. Por eso es igual de importante que ambas partes se armonicen y creen una experiencia única.