

CON DUMMIES ES MÁS FÁCIL



Cócteles

para
dummies[®]



Averigua
lo que necesitas para
tener tu bar en casa

Prepara 99 cócteles
imprescindibles

Conviértete
en el perfecto
anfitrión

Javier de las Muelas
Barman



Cócteles

para
dummies[®]



para
dummies[®]

Edición publicada mediante acuerdo con Wiley Publishing, Inc.
...For Dummies, el señor Dummy y los logos de Wiley Publishing, Inc. son marcas registradas
utilizadas con licencia exclusiva de Wiley Publishing, Inc.

© Javier de las Muelas, 2018
© de las ilustraciones, Gustavo Regalado, 2018
página 19 cortesía de ©FREIXENET
página 20 cortesía de ©MAHOU
página 29 cortesía de ©SCHWEPPEES
página 50, 52, 53, 54, 55 y 57 cortesía de ©BACARDI
página 51 cortesía de ©MAKER'S MARK

© Centro Libros PAPF, SLU, 2018
Grupo Planeta
Avda. Diagonal, 662-664
08034 – Barcelona

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

ISBN: 978-84-329-0436-3
Depósito legal: B. 3.560-2018

Primera edición: marzo de 2018
Preimpresión: Toni Clapés
Impresión: Black Print

Impreso en España - *Printed in Spain*
www.dummies.es
www.planetadelibros.com

Sumario

INTRODUCCIÓN	1
Acerca de este libro	1
Algunas suposiciones previas	2
Cómo se organiza este libro	3
Parte I. El arte de combinar	3
Parte II. El bar en casa	3
Parte III. 99 cócteles imprescindibles	4
Parte IV. Los decálogos	4
Iconos empleados en este libro	5
A dónde ir a partir de aquí	5
PARTE I. EL ARTE DE COMBINAR	7
CAPÍTULO 1. El cóctel, más que una bebida, una liturgia	9
El misterioso origen del cóctel	10
La leyenda de la princesa azteca	10
Un producto farmacéutico	11
La botella en forma de gallo	12
El nombre en letras de imprenta	13
El gran templo del cóctel, el bar	13
La barra como protagonismo	14
Una tríada mágica: bar, barman y cóctel	14
CAPÍTULO 2. El cóctel y sus familias	17
Los tragos largos	18
Cobblers	18
Collins	18
Coolers	18
Cups	19
Fizzies	19
Mulers	20
Punchs	20
Slings	20
Los tragos cortos	20
Crustas	21
Flips	21
Pousse Coffee	21
Sours	21
Las bebidas calientes	22
Egg Nogs	22

	Groggs	22
	Ponches	22
PARTE II. EL BAR EN CASA		25
CAPÍTULO 3. Antes de empezar a batir la coctelera		27
	Las materias primas para mezclar	28
	Los ingredientes líquidos	28
	Para alegrar el cóctel	29
	El resto de útiles	31
	A cada cóctel, su copa o vaso	33
CAPÍTULO 4. La coctelera y el vaso mezclador		37
	La coctelera o shaker	38
	Primero el zumo	39
	La coreografía de la coctelera	39
	¿Coctelera llena? No, gracias	40
	El vaso mezclador	41
	La batidora eléctrica, un útil a tener en cuenta	42
	Cócteles en el propio vaso	43
CAPÍTULO 5. ¡Que no se te olvide el hielo!		45
	Un viejo lujo al alcance de la mano	45
	Hielo para todo el año	46
	El hielo, espíritu del cóctel	46
	Algo más que enfriar	47
CAPÍTULO 6. Las bebidas, la materia prima		49
	El whisky, pasión destilada	50
	Whisky irlandés	50
	Whisky escocés	50
	Whisky canadiense	51
	Whisky estadounidense	51
	El vodka, un clásico llegado del frío	52
	La ginebra, ecos de la Ley Seca	53
	Ron, esencia caribeña	54
	Tequila, alma de México	55
	Pisco, regalo de Perú	56
	Vermut, vino aromatizado	57
CAPÍTULO 7. La presentación cuenta		59
	Adorna, pero con mesura	59
	La técnica de la escalera	61
	No "escurras" la coctelera	61
CAPÍTULO 8. Manual del buen anfitrión		63
	El sentido común, que no falte	64

Trucos para crear una atmósfera mágica	65
Las velas, sinónimo de calidez	65
La música, que nunca falte	65
PARTE III. 99 CÓCTELES IMPRESCINDIBLES	67
CAPÍTULO 9. El whisky, alma de cócteles con personalidad	69
Algonquin,	70
Black Jack	71
Café irlandés	72
Manhattan	73
Mint Julep	75
Old Fashioned	77
Rusty Nail	79
Satchmo	80
Sazerac	81
Ward 8	82
Whisky sour	83
CAPÍTULO 10. El vodka, ecos eslavos	85
Balalaika	86
Bloody Mary	87
Bullshot	89
Carnyvore	90
Cosmopolitan	91
Dirty Martini	92
Espresso Martini	93
French Martini	94
Godmother	95
Harvey Wallbanger	96
Long Beach Iced Tea	97
Moscow Mule	98
Passion Martini	99
Sex on the beach	100
Vesper Martini	101
Vodka Muler	102
White Russian	103
CAPÍTULO 11. La ginebra y el rey de los cócteles	105
Apple Martini	106
Bijou	107
Caruso	108
Claridge	109
Combinación cubana	110
Delmónico	111

Dry Martini	112
French 75	115
Gibson	116
Gimlet	117
Gin & Tonic	118
Gin Fizz	119
Gin Rickey	120
Honolulu	121
Hot Berries	122
Jim-Let Fox-Trot	123
Madrás	124
Negroni	125
Pimm's n°1	126
Ramos Fizz	127
Red Lion	128
Sharon Stone	129
Singapoore Sling	130
Tom Collins	131
Wasabi Frappé	132
White Lady	133
CAPÍTULO 12. Ron y otros sabores americanos	135
Bacardí Cocktail	136
Between the Sheets	137
Caipirinha	138
Cuba Libre	139
Cuba Punch	140
Daiquiri	141
Feuerzangenbowle	142
Grog	143
Mai Tai	144
Margarita Blue	145
Mary Pickford	146
Mojito	147
Piña colada	149
Pisco Sour	150
Presidente	151
Rum Ramsay	152
Tequila Sunrise	153
Ti Punch	154
Tom & Jerry	155
Zombie	156
CAPÍTULO 13. Brandy y aperitivos	157
Americano	158
Dama de Oro	159

	Egg Nogs	160
	Horse's Neck	161
	Pousse Coffee	162
	Sidecar	163
	Stinger	164
CAPÍTULO 14.	Un mundo de vinos, champanes y cavas	165
	Aperol Spritz	166
	Arzak	167
	Bellini	168
	Champán cocktail	169
	Jenny Lind	170
	Kir	171
	Mimosa	172
	Porto Flip	173
	Sangría	174
CAPÍTULO 15.	Cerveza, un universo por descubrir	177
	Black Velvet	178
	Celebrity	179
	Michelada	180
	Noche Jerezana	181
CAPÍTULO 16.	Sin alcohol, gracias	183
	Guacamole smoothie	184
	Pussy Foot	185
	Sangrita	186
	Shirley Temple	187
	Virgin Spritz	188
PARTE IV. LOS DECÁLOGOS		189
CAPÍTULO 17.	Los diez mandamientos para ser el mejor barman	191
	Amar su profesión	192
	El conocimiento de la materia	193
	Oír, ver y callar	193
	Cultura de servicio	193
	Las formas clásicas	194
	Disfrutar uno mismo y hacer disfrutar	194
	Conferir lo inexplicable	195
	El entorno físico	195
	Un buen ritmo	195
	Mejor en compañía	196

CAPÍTULO 18. Diez trucos para preparar el mejor cóctel	197
Usa el hielo de la coctelera solo una vez	198
Las copas, las que deben ser	198
Bate con elegancia	198
Lo bueno compensa	199
El hielo, un elemento básico	199
Todo en su justo orden	199
Servir en escalera (1-2-3-3-2-1)	200
Cuidado con el borde	200
Las copas, en la necera	200
Tú, el mejor conejillo de indias	200
CAPÍTULO 19. Diez consejos para un buen beber y un mejor despertar	201
Una buena preparación	202
Sorbo a sorbo	202
Evita las mezclas	202
El engañoso café	203
Agua antes de dormir...	203
... Y también al despertar	203
Combatir el mal con su causa	204
Ejercicio físico	204
Si el malestar persiste...	204
El consejo de oro	204
CAPÍTULO 20. El Top Ten de los cócteles	205
Dry Martini	206
Negroni	206
Cosmopolitan	206
Pisco Sour	206
Caipirinha	207
Manhattan	207
Daiquiri	207
Gimlet	207
Gin Fizz	208
Margarita	208
GRANDES BARES DEL MUNDO	209
LOS NUESTROS	213
GLOSARIO	215
ÍNDICE ALFABÉTICO DE CÓCTELES	217
ÍNDICE ONOMÁSTICO	219

Capítulo 1

El cóctel, más que una bebida, una liturgia

No sé a ti, pero para mí pocas palabras hay más sugerentes que *cocktail*, la forma original inglesa de eso que, castellanizado, llamamos “cóctel”. Es una palabra mágica. ¿Que qué la hace tan especial? Muy sencillo: yo la interpreto como algo que es mucho más que una simple bebida; es una especie de liturgia que un celebrante, el barman, ofrece a sus feligreses.

No solo eso: es también un milagro bebible capaz de evocar imágenes cinematográficas de glamurosos hoteles y bares llenos de humo animados por ritmos de jazz, sin olvidar esos tugurios clandestinos, los *speakeasies*, que servían alcohol en Estados Unidos en los duros tiempos de la ley seca. Y si esa atmósfera de cine negro clásico de detectives de desgarrado romanticismo, gánsteres bien vestidos y mujeres fatales no va contigo, ¿qué me dices de una playa tropical, con sus aguas cristalinas, sus palmeras y su chiringuito de madera en el que degustar el más refrescante de los combinados?

Como puedes ver, se trata de imágenes, de evocaciones. ¿Y algo más concreto? Difícil pregunta. Sobre todo porque si cada licor, incluso aquellos que se tengan por más detestables, tiene siempre algo mágico, capaz de transmutar personas, ambientes y reuniones, el cóctel consigue ir más allá, que esa magia sea todavía más sorprendente y cautivadora. La razón no es otra que un buen cóctel es producto de una alquimia, de la capacidad creativa de quienes se han consagrado al arte de combinar y, por supuesto, de su curiosidad por abrir nuevas e inexploradas sendas al paladar.

Y si nada de esto te ha convencido, quizá te baste saber que el cóctel no solo es la forma de beber más sofisticada que hay, sino también la más divertida.

El misterioso origen del cóctel

Desde hace algo más de doscientos años, la palabra *cocktail* (de la que, como te he dicho, deriva nuestro “cóctel”) se ha asentado en nuestro vocabulario. Se trata de una palabra extraña, cuyos orígenes siguen despertando encendidos debates entre la comunidad de sabios filológicos y mixológicos. Traducida literalmente del inglés significa “cola de gallo”, nombre que es posible haga referencia a alguna taberna ignota de un puerto inglés en la que se sirvieran brebajes cuya composición nadie, a excepción del dueño, conocía. Es una posibilidad, pero no la única, como podrás ver a continuación.

La leyenda de la princesa azteca



ANÉCDOTA

Otra interpretación de esa “cola de gallo” remite a México, donde había una planta así llamada que se añadía al vino. Ambientada en esta misma tierra, otra leyenda, de cuño inequívocamente romántico, habla del imposible encuentro entre un oficial estadounidense y una princesa azteca que preparaba maravillosos combinados ayudándose para la mezcla de plumas de gallo...

Una versión de esta leyenda fue desarrollada por Harry Craddock, legendario barman del hotel Savoy de Londres entre 1920 y 1939, y autor de un libro clásico del arte de combinar, el *Savoy Cocktail Book*. En él se lee que el cóctel fue creado a principios del siglo XIX, en el marco de la guerra que el ejército estadounidense sostenía contra el rey Axotl VIII de México. Durante una tregua, este fabuloso monarca ofreció a un general norteamericano una bebida. Pero como solo había una

copa, la princesa mexicana que debía servirla se dio cuenta de que quien bebiera antes ofendería al otro, por lo que decidió beberse la ella. El nombre de esa princesa era Cóctel... Bonita historia si no fuera porque Axolotl no es el nombre de rey alguno, sino el de un curioso anfibio...

Un producto farmacéutico

Pero las historias referidas a los orígenes del cóctel no se acaban ahí. Otra de ellas vincula el arte de combinar con la ciencia farmacéutica. Nada extraño, pues el origen más remoto de muchas bebidas alcohólicas hay que buscarlo en el ámbito de la medicina. Es más, hay quien afirma que el primer cóctel lo hizo un médico del siglo V a.C., el griego Hipócrates, cuando creó un reconstituyente a base de vino, resina y almendras amargas... Igualmente, el *aqua vitae* (“agua de la vida”, que luego derivaría en la palabra “aguardiente”) nació más como un remedio medicinal que como un placer para el paladar. Y lo mismo los licores e infusiones estomacales, las bebidas a base de quina...

En esta línea se sitúa una leyenda por la cual el término “cóctel” habría nacido en la farmacia que Antoine Peychaud tenía en Nueva Orleans. Este farmacéutico era masón y tenía por costumbre ofrecer a sus compañeros de logia una bebida a base de coñac, especias y azúcar cuya receta provenía de Santo Domingo, de donde era originario. Esa bebida se preparaba en una huevera (*coquetier*, en francés), por lo que la combinación, y la forma de hacerla, empezó a llamarse así, *coquetier*, de donde, por deformación, se pasó a *cocktail*, cóctel y coctelera.

Que hay muchos que consideran esta leyenda cierta lo confirma el que, en el número 437 de Royal Street, donde estuvo la casa de Peychaud, todavía hoy una inscripción recuerde que ese fue el lugar en el que “*the cocktail is born*” (“el cóctel nació”).



INFORMACIÓN
TÉCNICA

EL MUSEO DEL CÓCTEL

Si te apasiona el mundo de la coctelería y algún día pasas por Nueva Orleans, hay un museo que no debes perderte. Es el Museum of the American Cocktail (puedes echarle un vistazo en la web <<https://natfab.org/cocktail-museum>>). En él encontrarás desde libros, cocteleras, vasos mezcladores y copas antiguas de colección hasta reliquias de la época de la ley seca, cuando la prohibición del consumo de alcohol abrió el mundo de los bares clandestinos o *speakeasies*, a los gánsteres, al jazz, al boxeo y, cómo no, a los cócteles. Algunos de los objetos más curiosos son una botella de whisky sin alcohol de 1927 o botellas de Bathtub Gin, una ginebra que se destilaba en bañeras y tenía un sabor tan espantoso que los barmans se las ingeniaban para disimularlo con zumos y otros licores. Y es que muchos cócteles deben su fórmula a mezclas desesperadas en tiempos de crisis...

La botella en forma de gallo



ANÉCDOTA

Otra leyenda, porque no de otra manera se la puede calificar, es la que tiene como protagonista a miss Betty Flanagan, propietaria de una taberna cerca de Yorktown y creadora de un combinado llamado *bracer* que se servía en una botella que tenía forma de cola de gallo. Sus clientes, en su mayoría franceses que combatían codo con codo con los colonos estadounidenses en la guerra de Independencia norteamericana, estaban tan entusiasmados con tal bebida que, poco conocedores de la lengua inglesa, le dieron el nombre que ya sabemos, *cocktail*. De regreso a Francia se llevaron consigo la palabra y el concepto, esto es, mezclar bebidas para obtener sabores y sensaciones nuevos.

La misma señora Flanagan aparece en otra versión de esta leyenda como viuda de un oficial revolucionario y camarera de una taberna de Nueva York. En ella tenía la costumbre de decorar la bebida estrella del local con las plumas de los gallos robados a los lugareños fieles a la Corona británica. Los franceses hicieron pronto suya esa bebida y acostumbraban a brindar por su inventora gritando entusiastas: “*Vive le cock-tail!*”.

El nombre en letras de imprenta

Seguramente nunca sepamos de dónde viene la palabra “cóctel”. En cambio, sí podemos concretar con exactitud cuándo fue la primera vez que apareció escrita y definida: fue el 13 de mayo de 1806 en el diario *The Balance and Columbian Repository*. En respuesta a la pregunta de un lector a propósito del significado del término, el editor Jeremy Upwards contestó: “*Cock tail* es un licor estimulante integrado por alcoholes de varios tipos, azúcar, agua y bitters. Se supone que es una poción excelente, el corazón lo prefiere frente a la cerveza de malta, a la vez que achispa la cabeza. De buen uso para políticos, porque una persona que bebe estas combinaciones está preparada para tragar cualquier cosa”...

Si hemos de hacer caso de sus palabras, Upwards no debió de ser un devoto de la bebida que describía (y tampoco de la política y los políticos). Pero lo cierto es que ese cóctel prosperó, tanto como para inspirar medio siglo más tarde el que sería el primer libro de recetas mixológicas. Se trata de *The Bon Vivant's Guide, or How to Mix Drinks* (“La guía del *bon vivant*, o cómo mezclar bebidas”), de 1862. Su autor fue el legendario barman Jerry Thomas, un genio hecho a sí mismo que llegó a alcanzar tanta fama, que protagonizó incluso giras por Europa en las que realizaba demostraciones y ofrecía sus celebrados cócteles. Algunos de ellos, como el Tom & Jerry, siguen hoy tan vivos como en su época. (Si quieres saber en qué consiste y cómo se prepara esta bebida, pasa al capítulo 12.)

El libro de Thomas fue el primero de una larga serie en la que destacan el *Illustred Bartender's Manual* de Harry Johnson, publicado en 1882, importante porque en él se hace mención por vez primera de un utensilio que todo aspirante a barman como tú debe conocer: la coctelera. Y así hasta llegar a este libro que ahora tienes entre tus manos...

El gran templo del cóctel, el bar

La unanimidad que no hay sobre el origen de la palabra “cóctel” se da a la hora de hablar del lugar en el que esa alquimia de sabores, colores, texturas y sensaciones encuentra su razón de ser. Me refiero al bar. Si, como te decía al principio de este capítulo, un cóctel es una especie de liturgia que oficia el barman, su templo no puede ser otro que el bar y su altar, la barra.

Tanto el bar como la barra son de origen inglés. Es un punto de encuentro, de relajación, de revelaciones, de idilios. Y ello es así estés donde estés, en Barcelona, en Londres, en Múnich, en Nueva York o en Cuba. Personas con intereses comunes, aunque con opiniones diferentes, se dan cita en ese lugar mágico. Igualmente, es un espacio de encuentro con uno mismo, o con la pareja o los amigos.

La barra cobra protagonismo

Inglaterra fue el lugar en el que se gestó la cultura del bar. Entre los siglos XVIII y XIX surgieron ahí los primeros clubes, como el Kit-Cat Club o el Carlton Club, cuyos socios eran miembros de la nobleza que gustaban de organizar las más glamurosas fiestas. En ellas no podía faltar la bebida, y cuanto más sofisticada, mejor, lo que contribuyó al auge de los cócteles.



ANÉCDOTA

El paso definitivo llegó cuando esos primeros clubes, con acceso restringido solo a sus socios, abrieron sus puertas al público en general. Fue entonces cuando la barra fue adaptándose a las nuevas necesidades de servicio. Un elemento que marcó la personalidad de este mostrador fue la incorporación del reposapiés. Fue en 1827, cuando Lorenzo Delmónico abrió en Nueva York el Delmonico's, un restaurante llamado a ser legendario. Lorenzo encargó a un carpintero que estudiara la forma de incorporar a la barra de su local algún tipo de estructura que permitiera a sus numerosos clientes descansar mientras tomaban una copa esperando ocupar alguna de las mesas para comer. (En el capítulo 11 encontrarás la receta de un cóctel que lleva el nombre de este mítico local.)

Ese operario (un genio, como lo prueba la desarmante sencillez y practicidad de su solución) decidió entonces que lo más práctico era instalar un tubo de hierro paralelo a lo largo del mostrador, a unos quince centímetros del suelo y sostenido por soportes también de hierro colocados a distancia de un metro. Ese tubo era el estribo o reposapiés, hoy un elemento indispensable en cualquier barra digna de tal nombre en el mundo.

Una tríada mágica: bar, barman y cóctel

La tríada constituida por bar, barman y cóctel empezó su auge durante la primera guerra mundial, aunque fue tras la segunda guerra mundial cuando alcanzó su máxima expresión. El bar se convirtió en-

tonces en el centro de manifestación y satisfacción de la necesidad que todas las personas tienen de encontrarse y relajarse, perder un poco de su individualidad y sentirse más unidas al resto de parroquianos. El bar debe ser un ejercicio de descompresión, útil tanto para hallar la soledad como la intimidad en medio de abundante compañía. En este sentido, es como una iglesia y quien acude a él, su feligrés. Tome o no bebidas alcohólicas.



CONSEJO

LA HORA DEL CÓCTEL

Decía el presidente estadounidense Herbert Hoover que el cóctel es “la pausa entre los errores y las tentativas del día y las esperanzas de la noche”. Así es, y es por ello que hay combinados para todos los momentos y circunstancias. Por la mañana un Porto Flip o, en días de frío, un *grog* o un Tom & Jerry son excelentes compañeros. A mediodía a partir de las 12h, un Bellini o una Mimosa son una opción de lo más recomendable que nos servirá para tomarnos un respiro. ¿Y como aperitivo antes del almuerzo? Ahí no hay discusión posible: su excelencia el Dry Martini, el rey de los cócteles del que siempre se dice que uno es poco y más de dos, un exceso.

Para después de comer podemos decantarnos por un combinado dulce y cremoso, como el Stinger o el Sharon Stone, o por un digestivo tipo Bijou o Rusty Nail. Y si la comida ha sido opípara, entonces mejor un Gin & Tonic en vaso alto y con abundante hielo. Ya a media tarde, para cerrar la jornada laboral, ¿qué tal un Singapore Sling o un Daiquiri? Antes de cenar, un sensual Gibson con sus cebollitas glaseadas o un Gimlet serán una antesala perfecta. Terminada la cena, un Pousse Café, un White Lady o un Pisco Sour darán un toque de distinción a la noche. Y si esta se alarga, nada mejor que algún trago sin sobresaltos, como un pícaro Long Island Iced Tea, un Jim-Let-Fox-Trot o un evocador Tequila Sunrise.

Como puedes ver, hay donde escoger. Eso sí, te estoy dando alternativas para las diferentes situaciones en que te encuentres, ¡lo que no significa que tengas que iniciarte con el primero de los combinados que cito y seguir con todos los demás! El saber beber forma parte de las más elementales normas de educación y respeto para con uno mismo y para con los demás.

La barra es el altar de esta iglesia, el lugar donde uno puede llegar, tomar una copa, apoyar un pie en el estribo y dejarse envolver por un aislamiento agradable. Al otro lado se halla el barman, cantinero, tabernero, figonero, *bartender* o mixologista, como se le quiera llamar. El sumo sacerdote, en definitiva, encargado de elaborar los más deliciosos cócteles. Los mismos que tú, si lees estas páginas, aprenderás a hacer en tu casa para deleite de tus amigos.