

El martini

La evolución de un clásico

► La historia del coctel preferido de James Bond se remonta al año 1953

Arisbeth Araujo

Apodado el “rey de los cocteles”, el martini surgió cuando el profesor Jerry Thomas, propietario de un bar en San Francisco, preparó una bebida especial a solicitud de un minero que iba en camino a la población de Martinez.

La autora de “El Libro del Martini”, Sally Ann Berk, relata que Thomas se inspiró en el nombre del poblado para crear una mezcla intensa y seductora que comenzó a vender con el nombre de martinez. Pero, conforme la bebida recorrió el mundo, su nombre se abrevió a martini.

Pero según explica el prestigiado mixólogo Dale DeGross, aún hay más, pues desde mediados del siglo 19 se tienen registros de un coctel llamado fancy gin, una mezcla de ginebra con curaçao naranja, que podría considerarse un digno antecesor.

Algunas versiones le dan crédito a Martini di Arma di Taggia, bartender del Hotel Knickerbocker, en Nueva York, por la creación de esta bebida. Efectivamente, él es culpable de su evolución al casar ginebra y vermut en sus versiones secas con bitter (licor amargo) de naranja, esto en 1910.

El éxito de este afamado coctel, indica Richard A. Albano, mixólogo del Hotel Brick, en el DF, es su mezcla: por un lado, la ginebra (bebida de cebada aromatizada con enebro y hierbas) llena el paladar de frescura; por el otro, el vermut (licor de vino blanco y ajeno) es tan intenso que desata en boca el umami o quinto sabor.

Si se le pregunta a los puristas, dos elementos son imprescindibles al hablar de un martini clásico: la ginebra y la copa.

Modificar técnicas y componentes sin perder la esencia en la base de las deconstrucciones en la coctelería, dice el mixólogo.



Dulce

(2 PORCIONES)

- 2 caballitos de ginebra
- 1/2 caballito de vermut dulce
- Hielo (en cantidad al gusto)
- 2 banderillas con 3 cerezas cada una

PREPARACIÓN ⌚

5 minutos
Mezclar todos los ingredientes en el vaso mezclador y agitar. Decorar con la banderilla.

Sucio

(2 PORCIONES)

- 2 caballitos de ginebra
- 1/2 caballito de jugo de aceitunas
- 1/2 caballito de vermut seco
- Hielo (en cantidad al gusto)
- 2 aceitunas

PREPARACIÓN ⌚

5 minutos
Mezclar todos los ingredientes en el vaso mezclador y agitar. Decorar con una aceituna sola.

Clásico

(2 PORCIONES)

- 2 caballitos de ginebra
- 1/2 caballito de vermut seco
- Hielo (en cantidad al gusto)
- 2 banderillas de 3 aceitunas

PREPARACIÓN ⌚

5 minutos
Mezclar todos los ingredientes en el vaso mezclador y agitar. Decorar con la banderilla.

BEBIDA

Burbujeante

(2 PORCIONES)

- 2 caballitos de vodka
- 1 caballito de martini blanco
- 1/2 caballito de ginebra
- 6 uvas blancas
- 2 higos
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de jarabe natural
- 1 1/2 caballitos de champaña

PREPARACIÓN ⌚ 5 minutos

Poner uvas, higos, jugo y jarabe en un vaso mezclador. Machacar. Combinar con los otros ingredientes, menos la champaña.

Colar en una copa y agregar esta



En boca de todos

- El martini cosmo aumentó sus ventas cuando las chicas de **Sex & the City** aparecían bebiendo uno en cada capítulo.
- El ex Presidente de EU, Franklin D. Roosevelt, salió con un martini a anunciar la derogación de la ley seca en 1933.
- La escena de **Mujer Bonita** donde Julia Roberts bebe un martini junto con Richard Gere es célebre.
- El famoso agente James Bond pide siempre “un martini con vodka, seco, agitado, pero no sacudido”.
- El cineasta Luis Buñuel le dedicó a esta bebida unas cuantas páginas de su libro “Mi Último Suspiro”.



Magna creación

► Beer Lounge embotella nueve estilos de cerveza artesanal

Stephanie Quiles

Lo que empezó como una idea de tesis para la licenciada química Elba Copado, hoy maestra cervecera, se volvió en un proyecto de negocio junto a su esposo Enrique Aguirre en el 2007, dando como resultado Beer Lounge, espacio para crear y probar cerveza casera.

“Tardamos dos años en diseñar las recetas y sacar la cerveza, nos apasionamos tanto por ella que damos cursos para que la gente se acerque, conozca y haga su propia bebida; siempre hemos estado innovando y el paso que nos faltaba era embotellar”, menciona Aguirre.

Nueve estilos que enlistan, en términos generales, cervezas claras en Strong Ale, Pale Ale, India Pale Ale, Belgian White; ligeramente oscuras como Belgian Abbey, Brown Ale y Christmas Ale; y negras en Porter y Stout Irlandesa, son los que se imprimen hoy en las etiquetas de la artesanal Magna.

“Quisimos llamarla así por-

que queríamos un nombre que representara la calidad de la cerveza y la amplitud de estilos que tenemos, Magna es una raíz latina y significa universal en todos los países de habla hispana; estamos orgullosos que sea hecha en Jalisco y de algún modo ayudar a impulsar a Guadalajara como capital de la cerveza”, agrega.

Las botellas de 350 mililitros engloban un proceso artesanal al 100 por ciento pues, además de que el elixir es producido de esta manera, el lavado de los recipientes, etiquetado y corcholatas también lo son.

Como promotores de la cultura cervecera en la Ciudad, Beer Lounge realiza su ya tradicional reunión de cerveceros el primer sábado de cada mes a las 16:00 horas, para que todo aquel amante de la cerveza pueda degustar de un menú maridaje o un sampler de seis de sus creaciones cualquier otro día.

Encuéntrela

CERVEZA MAGNA, POR BEER LOUNGE

Beer Lounge
► Juárez 145, local 7, Tlaquepaque/
3838-2072.

The Beer Box
► Av. Niño Obrero 502-B / 3647-7715.



Enológico estreno

NOVEDAD. Desde la región argentina de Huanacache, y elaborados por la bodega Rewen, llegan a la Ciudad tres vinos a través de Saint Vincent Wine.

“Es la primera bodega argentina que traemos, la elegimos con la intención de acompañar a la línea chilena Villagolf, y por ser vinos congruentes en su relación precio-calidad”, comenta Javier Orozco, propietario de la empresa.

Los recién llegados son Rewen Malbec 2009 y 25 Lagunas, este en sus versiones Malbec 2008 y Syrah-Cabernet Sauvignon 2008.

El primero es par ideal de pollo a la parrilla y pastas, se distingue por sus tonalidades púrpuras, sus aromas a

ciruelas maduras y su sabor a cerezas negras.

25 Lagunas Malbec es de color rojo intenso y tiene aromas frutales. En boca presenta taninos suaves y es un buen compañero de quesos maduros y barbacoa.

Finalmente está el Syrah-Cabernet, blend fresco con notas frutales y espaciadas; sus taninos son redondos y dejan un agradable retrogusto. Para maridarlo aparecen como opciones cortes de cordero, de cerdo o de ternera.

Durante el mes de julio Rewen Malbec será el vino del mes en el Club de Vino de Saint Vincent Wine. Para más información puede visitar la página www.saintvincentwine.com, o llamar al 3188-0355.

Especialmente para ellos

Stephanie Quiles

La selección de botellas de vinos y las condiciones climáticas y de humedad con las que se cuidan estos tesoros, definen una buena cava, explica el sommelier Pedro Poncelis Jr., de Cépaga.

La ubicación de este espacio en un restaurante no es lo más relevante, pero la estética agrega valor a un lugar, y una bonita cava, además del servicio, puede fungir como elemento decorativo.

“Hay que ser creativos en este sentido para presentarla adecuadamente, y al mismo tiempo cuidar las condiciones interiores.

“No hay materiales específicos para una cava, puede ser de madera, metal, piedra, vidrio, plástico, lo importante son las condiciones y que esté perfectamente cuidada”, añade el experto.

Los elementos que la componen pueden ir en función del estilo del restaurante y, de igual forma, su diseño puede ser como su propietario decida.

Como regla imperativa las botellas deben ser almacenadas de forma horizontal, o con 15 grados de inclinación para mantener el corcho húmedo.

“La temperatura debe oscilar cerca de los 14 centígrados, 75 por ciento de humedad y luz moderada; las puertas no tienen que ser específicamente diseñadas y a prueba de fugas, pero claro, entre menos salida de temperatura y humedad se ahorra más energía y los equipos no trabajan innecesariamente”, agrega el sommelier.

Recuerde que lo más significativo en una cava es la variedad de vinos en cuanto a países, calidad, regiones y otros aspectos.



► Poncelis Jr. recomienda contar con nichos para varios ejemplares.