



COCTELERÍA SIN ALCOHOL

TENDENCIAS DE CONSUMO, INGREDIENTES Y EVOLUCIÓN

Hay cierta controversia en torno a los cócteles sin alcohol. Hay quien dice de ellos que no son cócteles, que un cóctel para poder ser llamado como tal debe llevar alcohol en su composición y que ese tipo de cóctel no es más que una mezcla a base de zumos para el público infantil. Aunque es una opinión muy subjetiva, si rebuscamos en la hemeroteca, encontraremos que en julio de 1806, se nombra por primera vez la palabra "Cocktail", definiéndolo como una bebida estimulante compuesta por diversos líquidos, a la que se añaden azúcares, agua y bitters. Por tanto una mezcla de éstos, pero sin alcohol, técnicamente podría denominarse *cocktail*. A pesar de ello, este tipo de cócteles hay quien los denomina como "Mocktails", del inglés *mock+cocktail*, serían *cócteles fingidos*.



HÉCTOR
HENCHE

TEXTOS Y CÓCTELES · Héctor Henche
Barman y consultor en coctelería profesional
<http://hectorhenche.com> · <http://fizzbartenders.com>



Independientemente de opiniones, la realidad es que la coctelería sin alcohol vive su particular auge. En nuestro país, probablemente la implementación del carnet por puntos haya contribuido de manera determinante a ello, aunque a este habría que sumarle otros factores como el auge de lo saludable en los hábitos españoles de consumo.

Conceptos como los de "saludable", "artesanal", "kilómetro 0" ó "ingredientes naturales", están en clara línea ascendente, empleándose cada vez más productos vinculados a estos criterios.

Y la pregunta es: *¿Por qué ahora?* Seguramente habrá quien tenga aún cierto recelo en que sea ahora cuando realmente haya llegado el momento de la coctelería "Sin"; habrá a quien los argumentos anteriores no le han acabado de convencer; y habrá quien no logrará llegar a nombrar una decena de cócteles sin alcohol, mientras que en el apartado alcohólico, contamos con cientos... Algo de razón tiene...

Si echamos la vista atrás vemos que este tipo de cócteles nacieron en algún lugar de Hollywood en los años treinta, creados para la pequeña actriz Shirley Temple, quien cenaba junto a sus padres y otros famosos, y quería "algo más que una botella de agua". En los años setenta se crea el archiconocido San Francisco, un cóctel que tiene su origen en una loca historia en la que un barman, para salvar su puesto de trabajo, crea un cóctel que inmortaliza los colores del amanecer de la ciudad de San Francisco. Y ya en el año 2000 entra en juego el Virgin Mojito, basado en el conocido mojito, pero sin alcohol. El recorrido de la coctelería sin alcohol, sumando las versiones "Sin" de la Piña Colada y el Bloody Mary, hasta tiempos actuales se puede limitar a esto.

Pero además de esas consideraciones que están en auge como el concepto de lo artesanal, o el apogeo de lo saludable, surgen otros criterios con mucha fuerza, como el de "Smart Consumer", ya que como compradores cada vez tenemos más fácil acceso a la información debido a las nuevas tecnologías y eso revierte en un mayor grado de exigencia, ya que a su vez tenemos más claro qué queremos y qué no queremos.

Todo esto revierte en la demanda y, por tanto, fruto de ello es el crecimiento de la oferta de productos más singulares, específicos y que pueden aportarnos nuevos matices y registros en nuestros cócteles sin alcohol.

Un claro ejemplo es la llegada de los cafés "Cold Brew" o infusiones en este mismo formato. También los destilados "Sin", como Memento o Seedlip.

Otra línea, sería los "Shrubs", con una base de vinagre y azúcar en la que se infusionan diferentes botánicos o los "Cordials", con menor disolución de azúcar que los tradicionales siropes y en muchos casos hechos a base de ingredientes naturales, como sería el ejemplo de los Easy Mixers. Otra gran opción con la que seducir a nuevos públicos hacia el lado "Sin", serían los vinos desalcoholizados, donde grandes de la industria como Torres o Freixenet, ya cuentan con varias referencias.



Todos estos ingredientes, cada uno con sus matices organolépticos, tienen un denominador común: Nuevos registros de sabores con los que dejar a un lado el concepto de "cóctel sin alcohol = zumo de fruta + sirope".

Son nuevas gamas, diferentes escalas, basadas en sabores amargos, ácidos, picantes, secos o incluso agrios... Sin duda, ahora sí que los profesionales del mundo del bar cuentan con un abanico lo suficientemente amplio como para seducir al cliente con un trago "Sin".

Aunque para ello, hay argumentos también realmente importantes como la presentación o técnicas de elaboración de los tragos. Tradicionalmente, los bartenders emplean mayor dedicación en un trago alcohólico que en uno "Sin". *¿Por qué si empleamos nitrógeno líquido o una pistola para ahumar en la elaboración de un trago con alcohol, no lo hacemos en uno 'sin'?*

Otro concepto, sin duda, sería el del vocabulario. Detrás de un trago con alcohol, hay un destilado y detrás de él, una historia que contar, un vocabulario cuidado... Así que a la hora de "vender" un cóctel "Sin", es importante cuidar también ese aspecto y productos o marcas como las nombradas antes ya lo hacen. Por tanto es importante que el bartender se nutra de ese vocabulario y las historias que hay detrás de cada marca, para ayudar a crear valor en su propuesta sin alcohol, al igual que lo hace en su propuesta "Con".

Lo que está claro es que, más allá de la denominación correcta de estos tragos sin alcohol, hay un creciente interés en España por el consumo de este tipo de combinados, cócteles o mocktails, ya que sin duda representan una opción divertida, diferente e idónea para poder combinar ocio, salud, moda, prevención al volante, prescindiendo del alcohol... Y si, además, los profesionales del mundo del bar de nuestro país toman en cuenta estos conceptos, también en los mejores establecimientos de España, la coctelería "Sin" tendrá largo recorrido.

PEAR ATTRACTION

INGREDIENTES

- 1,5 cl zumo de limón. · 8 cl puré de pera.
- 6 cl jarabe de sidra. · 6-8 hojas de menta.
- Para la decoración:
- Flor de Pensamiento mini.



ELABORACIÓN · PRESENTACIÓN

Introducir en el vaso las hojas de menta. Con ayuda de una maza, majar ligeramente, sin destrozar la hoja. Añadir el resto de ingredientes. Llenar el vaso, con hielo pilé y remover. Decorar con unas flores de pensamiento mini. Con ayuda de un pipa de ahumar, vaporizar con aceite esencial de jazmín y cerrar con la parte superior del vaso en forma de pera.



TODO AL ROJO

INGREDIENTES

- 3 cl puré de frambuesa.
- 3 cl azúcar líquido ahumado.
- 2 cl zumo de limón natural.
- 2 cl vino muscat desalcoholizado.
- Sal de Estrenc de aceituna.

ELABORACIÓN

En primer lugar, se debe coger la copa Martini y mojar el borde con zumo de limón, escurriendo el excedente de líquido. Cuando esté listo, llenar el borde de la copa con sal de Estrenc de aceituna negra. Introducir en una coctelera el azúcar líquido, el puré de frambuesa, el zumo de limón, el azúcar líquido y el vino desalcoholizado. Añadir hielo hasta arriba. Tapar y agitar enérgicamente.

PRESENTACIÓN

Cuando todo esté bien mezclado y tenga el frío correcto, servir el cóctel en la copa Martini que previamente se habrá escarchado.

TERROIR

INGREDIENTES

- 3 cl jarabe de setas (champiñón, enoki, boletus).
- 2 cl zumo de limón.
- 3 cl Seedlip Spice.

ELABORACIÓN · PRESENTACIÓN

Introducir en una coctelera todos los ingredientes y batir enérgicamente. Servir en un vaso bajo, con hielo roca. Decorar con unas setas Enoki frescas.



MUMBAI ESPRESSO SOUR

INGREDIENTES

- 4 cl Nespresso Indriya.
- 1 cl zumo de limón.
- 4 cl jarabe de curry Madrás y mango.

ELABORACIÓN · PRESENTACIÓN

Hacer nuestro Nespresso Indriya y dejar enfriar durante 10 minutos. Llenar con hielo picado un vaso bajo e introducir todos los ingredientes. Remover bien y añadir hielo pilé hasta arriba. Decorar con una lámina de mango y una rama de canela y servir dentro de un cofre con hielo seco.

ATLAS

INGREDIENTES

- 3 cl vodka infundado con corteza de cassia (canela).
- 6 cl Easy Mixers Mint Orange (cordial de té y mermelada de naranja amarga).
- 5 hojas de menta.



ELABORACIÓN · PRESENTACIÓN

Introducir en una coctelera todos los ingredientes y batir enérgicamente. Servir en un vaso de media combinación, haciendo doble colado, con hielo pilé. Decorar con un ramillete de menta y una rama de canela.