

Útil guía de consejos para aprender a dominar el trago que está de moda en casa

¿Se puede hacer fácil un Espresso Martini en casa? Mucho ojo con el café y el hielo

Empieza a desplazar a los Spritz como el cóctel favorito de aperitivo, pero su preparación exige algo más que ganas.

WILHELM KRAUSE

El Espresso Martini lleva décadas dando vueltas, pero este año explotó. Inventado en Londres en los ochenta, tuvo su primer momento de gloria en los noventa y después quedó medio olvidado, como muchos tragos de barra clásica. Hasta ahora. De repente, volvió a las cartas con fuerza, impulsado por las Coffee Parties y por su look impecable: oscuro, elegante, con esos tres granos flotando como sello. En Santiago, ya empieza a notarse el cambio. Donde antes dominaban los Spritz, el Aperol, Ramazzotti, ahora se impone esta mezcla intensa, de baja graduación alcohólica, pero con presencia.

No es tan fácil de hacer. Aunque parece sencillo, el Espresso Martini requiere precisión. Lleva 40 ml de vodka, 20 ml de licor de café y 30 ml de espresso recién hecho, todo agitado con hielo hasta lograr una espuma densa. Se sirve en copa tipo Martini y se corona con tres granos de café. El truco está en el balance: café a buena temperatura, vodka decente y licor que no opaque. Simple en la teoría, pero fácil de arruinar.

El espresso es el corazón del cóctel. Para Nadin Elías, fundadora de Artemisa y especialista en coctelería con café, la mayoría de los errores con el Espresso Martini parten desde la base: "La clave está en la primera palabra: espresso". No cualquier café sirve. Muchas barras, dice, recurren a americanos o cápsulas que no entregan ni la concentración ni la textura necesarias. "Tienen un grano comercial, a veces viejo, y para compensar esa amargura le agregan más azúcar o licor. Así terminan haciendo una versión desbalanceada, más parecida a un trago dulce que a un espresso con carácter". Para Elías, un buen Espresso Martini comienza con un grano de origen, idealmente con notas naturales a cacao o frutos secos, que potencie el perfil del cóctel.

Y a temperatura ambiente. Otro de los errores más comunes al preparar el trago en casa es usar el espresso recién hecho, caliente, directo a la coctelera. "Eso agua el



Para Nadin Elías, fundadora de Artemisa y especialista en coctelería con café, la mayoría de los errores con el Espresso Martini parten desde la base: "La clave está en la primera palabra: espresso."

cóctel al tiro", advierte Elías. El ideal, explica, es dejarlo reposar entre 20 y 30 minutos, para que enfríe y llegue a temperatura ambiente. "Tampoco sirve prepararlo horas antes o en la mañana, porque se oxida y pierde frescura. Se vuelve más amargo y plano".

Lo importante es tener un buen licor, no necesariamente el tradicional.

Aunque el Espresso Martini se

prepara clásicamente con licor de café, Elías sugiere abrir el espectro. "Si tienes licor de cacao, de cereza o incluso amaretto, puedes usarlo. No es lo mismo, pero funciona". El dulzor, dice, es lo que ayuda a redondear el sabor del espresso y el destilado. "Lo importante es que no sea seco, que tenga peso y complejidad".

Factor hielo. Camilo Solano, bartender y dueño de El Sindicato, apunta a un error común: usar poco

hielo al agitar. "La gente cree que entre más hielo, más agua. Y es al revés", explica. "Mientras más hielo dentro de la coctelera, menos se rompe, y al no romperse, no genera tanta dilución." La clave, dice, está en lograr que el líquido se enfríe y se emulsione al girar alrededor del hielo, no que se mezcle con el agua que este libera. Por eso el batido debe ser enérgico pero breve, para mantener la estructura del hielo y crear la espuma sin aguar el cóctel.

La coctelera. Otro consejo de Solano tiene que ver con la coctelera: si se prepara un solo Espresso Martini, recomienda usar una de tres cuerpos; si son dos o tres, una tipo Boston. "Cuando quiero una textura súper cremosa, uso una coctelera corta, con mucho hielo, y termino el batido dejando reposar el cóctel un momento antes de servirlo", cuenta. La batida debe ser bien enérgica.

Hay que hacerlo al momento. A diferencia de otros cócteles como el sour, que pueden prepararse en grandes cantidades y mantenerse en frío, el Espresso Martini exige inmediatez. "Es un cóctel que no se puede hacer por lote. No aguanta embotellado", advierte. El espresso pierde aroma, el licor se separa y la textura se desarma. "Requiere cuidado, dedicación y estar presente. No es un trago de producción masiva, es uno que hay que tratar con respeto". Para Elías, parte de su encanto está justamente ahí: en la precisión y en la pausa que obliga a tomarse para hacerlo bien.

El café manda. Para Pablo Prüfer, ganador de World Class y socio del bar Enigma, lo más importante es no olvidar que el café es la columna vertebral del Espresso Martini. "El espresso debe estar recién extraído, con un grano potente y tostado intenso, para que no pierda aroma al enfriarse", explica. En su barra usan un café de especialidad con huella de carbono nula, tostado al punto para mantener el perfil incluso cuando se enfría. "Si el café no está bien hecho, da lo mismo el vodka o el licor que uses. El trago pierde el alma".

¿Y el vodka? Prüfer también aclara que no hay que volverse loco con el destilado. "En Chile se tiende a no sobrepensar el vodka, y está bien", dice. "Mientras sea de buena calidad y tenga un perfil neutro, funciona". Para él, marcas como Stolichnaya, Wyborowa o cualquier etiqueta sobre los siete mil pesos son más que suficientes para una preparación correcta. "Lo que sostiene al Espresso Martini no es el lujo del destilado, sino la armonía general: café, dulzor y técnica".

MARICLA GUERREIRO