13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SPICYTERA (JONATHAN MÉNDEZ TAPIOLES)

INGREDIENTS:

Ingredientes

3 cl. de Licor de Miel Panizo.

2 cl. de Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Prieto Picudo.

1.5 cl. de Tequila José Cuervo.

6 cl. de Zumo de Mandarina natural.

2 cl. de Zumo de Lima natural.

3 cl. de Clara de Huevo.

PARA LA DECORACIÓN:

Lima deshidratada.

Gajo de Mandarina.

Pensamiento, flor comestible.

PREPARATION:

ELABORACIÓN:

Aromatizamos con una brocha la parte interna superior del vaso con una maceración de orujo de miel Panizo y guindilla del Tera (10 horas de maceración).

Añadimos en la coctelera:

3 cl. de Licor de Miel Panizo.

2 cl. de Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Prieto Picudo.

1.5 cl. de Tequila José Cuervo.

6 cl. de Zumo de Mandarina natural.

2 cl. de Zumo de Lima natural.

3 cl. de Clara de Huevo.

Agitamos coctelera para mezclar y lograr la espuma deseada.

Añadimos hielo a la coctelera.

Agitamos con menos intensidad.

Añadimos un cubito de hielo en el vaso.

Servimos la mezcla de la coctelera.

Decoramos.

SINOPSIS:

Como ustedes saben, no es tarea fácil mostrar con palabras las sensaciones que un cóctel produce en el paladar, sin ninguna duda la mejor opción es probarlo, pero como aún no ha llegado el momento, voy a tratar de describirles a modo de sinopsis, al igual que en una novela, lo que sucede en cada sorbo de este SPICYTERA.

La sutileza es la que marca la entrada, pero aún así la personalidad de los orujos es latente y multiplicada en el retrogusto, aportando longitud y fijación al trago. A ello le sumamos la calidez y la rebeldía de otro de los grandes productos del valle del Tera, que vive y convive en armonía no muy lejos de las viñas de Prieto Picudo, Verdejo, etc que ofrecen hollejos de calidad para la elaboración de excelentes orujos, me refiero a los pimientos, concretamente a los picantes, esa variedad que conocemos como guindillas.

Por tanto, estamos ante un trago que invade el paladar con un efecto “paraguas”, me explico: imaginemos una entrada afilada, larga y directa como un paraguas cerrado y que de repente se abre para mostrar todas su grandeza y anchura, que logra llenar todo el paladar al tiempo que activa el fino retrogusto y un sutil picante que cierra el trago.