



APERITIKI

Los Aperitivos en la coctelería tropical

Por Martin Tummino

La gastronomía y la coctelería, nos han demostrado en repetidas ocasiones que es cuestión de tiempo para que dos corrientes culinarias en proceso de resurgimiento converjan para impulsarse mutuamente. Este es el caso de la coctelería tiki y los aperitivos (y/o viceversa).

A comienzos del nuevo milenio el resurgimiento de la coctelería tiki era una realidad. Nuevos libros sobre el tema arrojaban luz sobre la olvidada historia de este estilo coctelero tropical. Jeff Berry había escrito *Grog Log!* y Sven Kirsten *The Book of Tiki*. El regreso de la coctelería tiki tocaba la puerta del nuevo siglo.

Pero esta época coincide justamente con un resurgimiento en la coctelería clásica de calidad, que ya se venía gestando desde la década de los 90 y no solo traía de regreso tragos como el Old Fashioned, los Martinis, los Manhattans y los Sours, sino también a los cocteles aperitivos con bitters, y vermouths como el Negroni.

En el 2008 una bebida en particular típica de Venecia toma importante valor en la era de los aperitivos refrescantes y burbujeantes. El Aperol Spritz. Su fama continua en la actualidad instalada en todos los bares del mundo, promoviendo múltiples versiones de cocteles con vino y espumante, así como bebidas de baja graduación alcohólica a base de diferentes aperitivos.

Corriendo al mismo tiempo que el resurgimiento del tiki, la categoría aperitiva también trataba de recuperar su pasado olvidado y de pronto se ve reflejada con el movimiento tropical a pesar de ser culturalmente opuestas.

NACE UN “PSEUDO” ESTILO

Por su sabor y carácter los aperitivos se complementan muy con los sabores tropicales. Amaros, bitters y vermouths tienen una carga de botánicos y especias que aportan complejidad y capas a los tragos con almibares y jugos de frutas. Esto los hace perfectos para combinarse.

En el mundo de la coctelería es en ocasiones un desafío muy grande ponerle nombre a algo, y así como lo fue en su momento bautizar a los cocktails sin alcohol o incluso a los tragos tropicales exóticos, lo fue (y lo sigue siendo) complicado ponerles un nombre a los tragos tiki elaborados con bebidas aperitivas. Pero este problema encontró solución el 11 de septiembre del 2020, cuando Brad Thomas Parson, renombrado autor de los libros *Bitters: A Spirited History of a Classic Cure-All*, y *Amaro: The Spirited World of Bittersweet, Herbal Liqueurs*, en una nota para la revista Punch los bautizo “Aperitiki”.

Bueno, en realidad, no se sabe a ciencia cierta si fue Parson quien los bautizo así. De acuerdo con el artículo escrito en 2020, es posible que la palabra haya aparecido naturalmente con algunas referencias en redes sociales desde el año 2013, tomando fuerza en Italia desde entonces. En 2017, el reconocido bartender italiano Daniele Dalla Pola, dueño del Nu Lounge de Bolonia, presento una noche “Aperitiki” en el Broken Shaker de Miami.

Pero es recién llegada la segunda década del nuevo siglo que otros importantes bares de marcado estilo aperitivo comenzarían a interesarse en esta “pseudo” categoría de cocteles tropicales aperitivos.

Linden Pride, una de las co-propietarias de Dante (El Mejor Bar del Mundo en el año 2019), asegura que desde un principio la idea de cocteles tropicales con aperitivos tomaba cada vez más fuerza en el famoso restaurante y bar ubicado en Nueva York, cuando combinaban vermouth y bitters con ron y frutas tropicales. Hacia junio de 2020 lanzaron un menú de aperitivos tiki en el marco de un pop up de seis semanas con versiones de baja graduación alcohólica de Zombies, Ti Punches, Jungle Birds y Garibaldis.

UN MOMENTO EN LA HISTORIA

Pero lo cierto es que mezclar vermouth y otras bebidas aperitivas en cocteles de carácter tropical, no es algo nuevo. El libro del Floridita de 1935, esta lleno de recetas donde puede apreciarse combinaciones que el mismísimo Rey de los Cocteleros, Constante Ribalaigua Vert mezclaba detrás de la barra del bar que fue bautizado “La Cuna del Daiquiri”. De hecho, Victor Bergeron, mejor conocido como Trader Vic, principal imitador de Don The Beachcomber, baso muchos de sus cocteles más celebrados en las formas y los ingredientes utilizados por Constante (a quien pidió permiso para usar sus recetas). Cocteles como el Tortuga, que combina Ron, vermouth rosso y licor de Cacao (con cítricos y granadina) son la prueba fehaciente de que los aperitivos tenían su lugar en la coctelería exótica desde mediados del siglo XX.

TORTUGA

Victor Bergeron

- 2 Oz. Ron añejo de Jamaica
- 1 oz Vermouth Rosso
- ½ oz Creme de Cacao
- ½ oz Orange Curaçao
- ¼ oz Granadina
- ½ oz jugo de naranja
- ½ oz jugo de limón
- ½ oz jugo de lima



Agitado en coctelera, servido con hielo picado. Tortuga mug o vaso Old Fashioned.

Decorado con orquídea y picho de piña y cereza

EL PUNTO DE INFLEXION

Aun así, si hay un coctel que subraya el uso de aperitivos en la coctelería tropical, ese coctel es el Jungle Bird. Considerado el trago bandera y de los tragos tiki aperitivos y la base de la creación de múltiples reversiones de cocteles de este estilo, al que muchos bartenders han utilizado de base para la inspiración de nuevas libaciones aperitivo-tropicales. El trago nacional del Malasia y gracias al trabajo de Giuseppe González, hoy un clásico moderno sin lugar a duda.

LA ACTUALIDAD Y EL FUTURO

En los últimos años los ejemplos de la “unión” entre la coctleria tropical y los aperitivos son cada vez más visibles. Desde el ya famoso Kinston Negroni (respuesta caribeña al tradicional Boulevardier), el resurgimiento del coctel Presidente, las Pinas Coladas de Angostura y el Trinidad Sour, hasta el Campari infundado con ananá (además del exquisito Mai Tai hecho con el Bitter de Milano) y los Spritz Tropicales.

CAMPARI ACADEMY

Esta claro que la tendencia va en contra del pensamiento popular de la coctelería Tiki como un estilo dulce y empalagoso, ofreciendo al consumidor versiones mas amargas y herbales, sin perder la esencia tropical, especiada y critica del estilo coctelero americano de la década de 1950, incluso en versiones de menor graduación alcohólica.

Queda mucho camino por recorrer. La cocteleria tiki tiene mucho lugar para darle espacio a los aperitivos y los aperitivos necesitan nuevos escenarios donde seguir brillando. En países consumidores de este tipo de bebidas (como Argentina o Italia) combinar estas tendencias tiene todo el sentido.

Lo importante es seguir estudiando los secretos de la cocteleria tiki, y a animarse a probar con la amplia variedad de vermouth, bitters y amaros que pueden jugar un rol fundamental en la nueva era de los sabores exóticos "aperitivizados".



NEGRONI SWIZZLE

Martín Tummino

1 ½ oz London Dry Gin

1 oz Vermouth Rosso

¾ oz Campari

0.5 Oz. jugo de Lima

0.5 Oz. almíbar de Amarenas (o Cereza Negra)

2 Dashes Angostura Orange Bitters

Colocar los ingredientes en un vaso largo (tipo highball).

Swizzlear con Hielo Pebble. Agregar más hielo y decorar con Piel de Naranja y Hojas de Menta.