



LA IMPORTANCIA DE LA CRISTALERÍA

Los vasos en los que se sirven los tragos pueden afectar nuestra apreciación del mismo. Existe una relación indiscutible entre el cristal y el líquido: se trata de mucho más que simple estética. La cristalería siempre ha tenido un rol fundamental en el mundo del vino y dicha atención al detalle se ha desplazado también al mundo de los cócteles.

QUÉ LE AÑADE LA CRISTALERÍA AL TRAGO

El vaso en el que eliges servir la bebida debería inspirar y deleitar al cliente y también demostrar el esmero que se incorporó en su creación.

La cristalería que eliges afecta varias aristas del trago. Aquí hay algunos detalles fundamentales que debes considerar a la hora de elegir el vaso adecuado para tu trago:

- Ancho de la boca
- Forma del labio
- Volumen
- Forma interna
- Grosor del vidrio
- Forma externa
- Dimensiones del tallo
- Peso
- Tacto
- Cómo encaja en la mano
- Cuánto calor retiene
- Transparencia y brillo del vidrio

La elección de la cristalería determina cuánto disfrutará el cliente del líquido. No se trata solo de la impresión que causa, sino que los elementos físicos son igual de importantes. El vidrio afecta cómo llega el líquido al paladar, cómo sabe y, a fin de cuentas, juega un rol importante en si se disfrutará del trago o no. También controla las propiedades físicas del cóctel, tales como mantener el líquido frío o caliente, y permite explotar ciertas características del trago que se echarían a perder en un vaso estándar.

MODAS, VANGUARDIA E INNOVACIÓN EN CRISTALERÍA

Pese a que la moda de los cócteles lujosos y desmesurados está disminuyendo, sin dudas reintrodujo el interés en cristalería de calidad. Mientras que la industria avanza, también lo hacen las modas en cristalería. Los bartenders ya no siguen un solo camino, sino que exploran diferentes tendencias.

SIMPLICIDAD

En los últimos años, ha vuelto el resurgimiento de la simplicidad, de la elegancia y del minimalismo. Esto se relaciona estrechamente con el mundo contemporáneo de los restaurantes, que se caracteriza por estilos de emplatados bellos, pero simples. Esta moda en comida y bebida resalta la importancia de los ingredientes de calidad, del sabor y de la textura, haciendo a un lado lo que se ve a simple vista. Detrás de cámara, suceden muchas cosas: se utilizan varias técnicas y habilidades para crear un cóctel que conserve una presentación prolija, perfecta y funcional.

CRISTALERÍA FINA

A Matt Whiley, barman y dueño del bar de cócteles inglés Scöut, le agrada usar cristalería fina. En su opinión, este tipo de cristalería le permite trabajar con un factor sorpresa. La cristalería elegante lleva al cliente a pensar que está frente a un trago delicado. En cuanto el cliente descubre que la bebida, además, contiene una gran cantidad de sabor, el resultado es un momento mágico.

CERÁMICA

Curiosamente, también hay una tendencia hacia el uso de cerámica a la hora de servir tragos. SørenKrog Sørensen de Efterklang, una pequeña cocina y bar experimental en el centro de Copenhague, trabaja con el artesano Kasper Wurtz, quien ha creado alfarería para como Noma, Amass y Geranium. Junto con Wurtz, han diseñado una cantidad de cerámicas con diferentes texturas y acabados para cada temporada. De ese modo, Søren puede modificar la sensación de cada temporada y agregarle elementos de las distintas estaciones a cada elemento visual.

ESPECIALIZADO

Varios de los artículos utilizados en Operation Dagger en Singapur se reservan para un estilo de trago. Luke Whearty suele elegir una pieza única para un trago particular. Agrega: "Me encanta usar cerámicas porque me gusta cómo la textura y el esmaltado le aportan algo a la bebida. Honestamente, me sorprende que no haya más personas usando cerámica, porque admiten una enorme variedad de colores, formas y tamaños".

EL EFECTO EN EL TRAGO

Antes de tomar una decisión sobre cristalería, presta atención a su diseño, a su funcionalidad, a su durabilidad y a su costo. Invertir tiempo y dinero en cristalería de buena calidad puede realzar la experiencia general de un trago e incluso puede afectar su sabor. Para alcanzar el éxito, debes elegir la cristalería correcta.

CRISTALERÍA

POLIVALENCIA DE LA CRISTALERÍA

VASOS ALTOS

Los vasos altos son similares a los Collins pero con el cuerpo más largo.



OLD FASHIONED

Usados para alcoholes servidos puros o con muy poco hielo.



COCKTAIL & MARTINI

Un vaso elegante de Martini es ideal para cócteles clásicos.



COPAS COUPE & COUPETTE

Populares para cócteles vintage de moda.



VASOS DE CERVEZA

Son vasos y copas con un tratamiento para ayudar a la cerveza a mantener su cabeza por más tiempo. Los vasos de Pilsner mantienen una buena cabeza. Las copas con tallo son perfectas para cervezas más pesadas.

VASO DE SHOT

Los vasos más pequeños de la barra. reservados para shots, sean alcoholes puros o bebidas mezcladas.



COPA DE COGNAC

Por su tamaño pequeño y su forma, esta copa libera los aromas de las distintas bebidas.



COPA FLAUTA

Pensadas para el champagne y cócteles que tienen como base a esta bebida.



COPA DE VINO

Son más grandes que las copas flautas.

Para vino blanco, enfriar las copas previamente.

