

ALQUIMIA
COCKTAIL ACADEMY

PDF · GRATIS



EL ÁRBOL GENEALÓGICO DEL CÓCTEL

Las *6 familias madre* de las que nace casi todo lo que se sirve en una barra. Deja de memorizar recetas: entiende seis estructuras y sabrás leer y crear cientos de cócteles.

40 CÓCTELES · 6 RAÍCES · IBIZA

POCAS RAÍCES, INFINITAS HOJAS

Un cóctel no se memoriza: se entiende. Detrás de los cientos de nombres que ves en una carta hay, en realidad, muy pocas estructuras madre. El Daiquiri, la Margarita y el Sidecar son el mismo árbol (destilado, cítrico, dulce) servido con ropa distinta. El Manhattan es un Martini que cambió de destilado y de vermut.

Cuando ves esas raíces, dejas de cargar con una lista infinita de recetas y empiezas a pensar como un bartender: por proporción y por estructura. Este mapa te da las seis familias que sostienen casi toda la coctelería clásica, con su raíz, su origen y la proporción que las define. Apréndete el esqueleto y la carne vendrá sola.

Cómo leer las proporciones

Usamos partes y un equivalente en ml para una copa (1 parte \approx 30 ml). Un "golpe" (dash) es un toque de bitters. Las proporciones son las clásicas reconocidas; cuando hay versión seca o moderna habitual, se indica.

LAS SEIS FAMILIAS

APRENDE SEIS ESTRUCTURAS Y SABRÁS LEER Y CREAR CIENTOS DE CÓCTELES

-
- 01** La familia del Old Fashioned pág. 4
El cóctel original · destilado + azúcar + bitters + agua
-
- 02** La familia del Sour pág. 5
El equilibrio fundamental · destilado + cítrico + dulce
-
- 03** La familia del Highball pág. 6
El trago largo · destilado + mezclador con gas
-
- 04** La familia del Martini pág. 7
El dúo aromático · destilado + vermut
-
- 05** La familia del Negroni pág. 8
El aperitivo amargo · a partes iguales
-
- 06** La familia del Espumoso pág. 9
La celebración · una base alargada con vino espumoso
-

LA FAMILIA DEL OLD FASHIONED

EL CÓCTEL ORIGINAL · DESTILADO + AZÚCAR + BITTERS + AGUA

CÓCTEL RAÍZ: OLD FASHIONED

ORIGEN

Es, literalmente, la definición original de la palabra cocktail: en 1806, un periódico de Nueva York la describe como "un licor estimulante de aguardiente, azúcar, agua y bitters". Cuando empezaron a recargarlo con licores y absenta, los clientes lo pedían "a la antigua", old fashioned.




OLD FASHIONED

LA ESTRUCTURA

Destilado 2 PARTES	Azúcar 1	Bitters 2-3 GOLPES
------------------------------	--------------------	------------------------------

Azúcar y bitters **abrazan al destilado sin taparlo**, con un poco de agua y hielo. La definición original de "cóctel".

CÓMO SE SIRVE

 Vaso bajo old fashioned	 Removido construido en vaso	 Hielo un cubo grande	 Piel de naranja
--	--	---	--

EL ÁRBOL · CAMBIA UNA PIEZA

Sazerac **RYE · ABSENTA**

60 ml rye · 1 terrón · 3-4 golpes de Peychaud's · vaso enjuagado con absenta · twist de limón. La de Nueva Orleans. Pasó del coñac al rye h.1870, con la filoxera.

Oaxaca Old Fashioned **TEQUILA + MEZCAL**

45 ml tequila reposado · 15 ml mezcal · 1 cdta de jarabe de agave · 2 golpes de Angostura · naranja flameada. Clásico moderno (Phil Ward, 2007). Alma agavera.

Fancy Free **MARASCHINO = AZÚCAR**

60 ml rye · 15 ml maraschino · 2 golpes de Angostura · 2 de bitter de naranja. Aquí el maraschino hace de azúcar.

Improved Whiskey **+ MARASCHINO**

60 ml rye · 1 cdta de maraschino · 1-2 golpes de absenta · 2 de Angostura · ½ cdta de jarabe. El Old Fashioned "mejorado" del XIX.

Old Fashioned de ron **RON AÑEJO**

60 ml ron añejo · 1 cdta de jarabe demerara · 2 golpes de Angostura. El patrón sirve con cualquier destilado de carácter.

LA FAMILIA DEL SOUR

EL EQUILIBRIO FUNDAMENTAL · DESTILADO + CÍTRICO + DULCE

CÓCTEL RAÍZ: WHISKEY SOUR

ORIGEN

El sour desciende del grog y del ponche de la marinería: ron o brandy, cítrico contra el escorbuto, azúcar y agua. A mediados del XIX, Jerry Thomas lo codifica como categoría en su manual de 1862. Es la plantilla más versátil de toda la coctelería.



WHISKEY SOUR

LA ESTRUCTURA



2 : 1 : 1 (destilado : cítrico : dulce). Muchos lo afinan a 2 : $\frac{3}{4}$: $\frac{3}{4}$, más seco. Si el dulce es un licor, nacen los sours de licor.

CÓMO SE SIRVE

 Vaso bajo o copa	 Agitado en coctelera	 Hielo con o sin	 Cereza clara opcional
---	---	--	--

EL ÁRBOL · CAMBIA UNA PIEZA

Daiquiri **RON · LIMA**

60 ml ron blanco · 30 ml lima · 22 ml jarabe (2 : 1 : $\frac{3}{4}$). El sour cubano. Jennings Cox, Daiquirí, h.1898; se conserva su receta.

Sidecar **COÑAC · LICOR**

50 ml coñac · 25 ml Cointreau · 25 ml limón (2:1:1). El arquetipo del sour de licor. Disputado París/Londres; impreso en 1922.

Pisco Sour **PISCO · CLARA**

60 ml pisco · 20 ml lima · 20 ml jarabe · 1 clara · 3 gotas de Angostura. Emblema peruano. Víctor Morris, Lima; ya atribuido en 1921.

Margarita **DULCE = COINTREAU**

60 ml tequila · 30 ml Cointreau · 30 ml lima (2:1:1). Sour de licor. Origen disputado; quizá el Daisy con tequila (margarita = daisy).

Gimlet **GIN · LIMA**

60 ml gin · 30 ml lime cordial (2:1), o gin · 15 ml lima · 15 ml jarabe. El sour de la Marina británica.

Caipirinha **CACHAÇA · MACHACADA**

60 ml cachaça · $\frac{1}{2}$ lima en cuñas · 2 cdtas de azúcar, machacado en el vaso. El sour brasileño construido: cítrico y dulce van en la fruta.

LA FAMILIA DEL HIGHBALL

EL TRAGO LARGO · DESTILADO + MEZCLADOR CON GAS

CÓCTEL RAÍZ: HIGHBALL (WHISKY CON SODA)

ORIGEN

A finales del XIX, "highball" era el término estadounidense para un destilado alargado con soda o ginger en vaso alto con hielo. El whisky con soda es el arquetipo; en Japón se volvió casi un ritual. Del nombre se discute, pero la etimología nunca se ha cerrado.



HIGHBALL

LA ESTRUCTURA

Destilado

1 PARTE

Mezclador con gas

2-4 PARTES

1 : 2-4 en vaso alto y mucho hielo. El hielo y el gas son **ingredientes, no relleno**.

CÓMO SE SIRVE



Vaso alto

highball / collins



Construido

directo en el vaso



Hielo

mucho



Cítrico

lima o limón

EL ÁRBOL · CAMBIA UNA PIEZA

Gin & Tonic GIN · TÓNICA

50 ml gin · 100-150 ml tónica (≈1:2 / 1:3) · lima o botánico. El highball más universal.

Paloma TEQUILA · POMELO

50 ml tequila · refresco de pomelo (o 60 ml pomelo + soda) · lima · pizca de sal. El trago largo más bebido de México.

Dark 'n' Stormy RON OSCURO · GINGER

50 ml ron oscuro · 100 ml ginger beer · lima, sin remover. De Bermudas; marca registrada de Gosling's con su ron Black Seal.

Cuba Libre RON · COLA

50 ml ron · cola hasta llenar · zumo de lima. La Habana, inicios del XX, con la llegada de la cola. El brindis es leyenda.

Moscow Mule VODKA · GINGER

50 ml vodka · 120 ml ginger beer · 15 ml lima · jarra de cobre. Marketing puro: h.1941, Cock 'n' Bull, para mover vodka y ginger beer.

Tom Collins SOUR + SODA

50 ml gin · 25 ml limón · 15 ml jarabe · soda, en vaso Collins. Un sour alargado con gas.

LA FAMILIA DEL MARTINI

EL DÚO AROMÁTICO · DESTILADO + VINO AROMATIZADO (VERMUT)

CÓCTEL RAÍZ: DRY MARTINI

ORIGEN

Desciende del Martínez de los años 1880 (gin Old Tom, vermut dulce, maraschino y bitters). Con el gin London Dry y el vermut seco, la fórmula se fue "secando" hasta el Dry Martini. Quién lo inventó sigue sin probarse: unos lo atribuyen a Jerry Thomas; otros, al pueblo de Martinez.



DRY MARTINI

LA ESTRUCTURA

Destilado
GIN · 4-6

Vermut
UN TOQUE

Destilado + vermut, **removido y colado**. La proporción viajó del 1:1 dulce al 6:1 muy seco de hoy.

CÓMO SE SIRVE



Copa
de cóctel



Removido
y colado



Sin hielo
muy frío



Aceituna
o twist

EL ÁRBOL · CAMBIA UNA PIEZA

Manhattan **WHISKY · VERMUT DULCE**

50 ml rye o bourbon · 20 ml vermut dulce · 2 golpes de Angostura · cereza. El puente con el Old Fashioned: el vermut dulce hace de azúcar.

Rob Roy **WHISKY ESCOCÉS**

50 ml whisky escocés · 20 ml vermut dulce · 2 golpes de Angostura. El Manhattan escocés. Waldorf Astoria, 1894, por la opereta.

Vesper **GIN + VODKA + LILLET**

60 ml gin · 20 ml vodka · 10 ml Lillet Blanc · twist de limón. La receta literaria de James Bond (1953).

Martínez **OLD TOM · MARASCHINO**

45 ml gin Old Tom · 45 ml vermut dulce · 1 cdta de maraschino · 2 golpes de bitters. El "eslabón perdido" entre Old Fashioned y Martini.

Bamboo **JEREZ EN VEZ DE DESTILADO**

45 ml fino o manzanilla · 45 ml vermut seco · 1 golpe de Angostura · 1 de naranja. Baja graduación: el jerez como "destilado". Yokohama, fin del XIX.

Gibson **CEBOLLITA**

Dry Martini idéntico, con cebollita encurtida en lugar de aceituna. La guarnición también define el cóctel.

LA FAMILIA DEL NEGRONI

EL APERITIVO AMARGO · A PARTES IGUALES

CÓCTEL RAÍZ: NEGRONI

ORIGEN

Florenia, hacia 1919: en el Caffè Casoni, el conde Camillo Negroni pidió que reforzaran su Americano cambiando la soda por gin, y el barman Fosco Scarselli lo remató con piel de naranja. Es la versión mejor documentada: Luca Picchi halló una carta de 1920 que ya menciona el trago.



NEGRONI · 1 · 1 · 1

LA ESTRUCTURA



1 : 1 : 1 · destilado, amaro y vermut a partes iguales. Removido, con hielo y piel de cítrico. Cambia un tercio y tienes un cóctel nuevo.

CÓMO SE SIRVE

 Vaso bajo old fashioned	 Removido en vaso mezclador	 Hielo un cubo grande	 Piel de naranja
--	---	---	--

EL ÁRBOL · CAMBIA UNA PIEZA

Americano

FUERA GIN · SODA

30 ml Campari · 30 ml vermut dulce · soda, en vaso alto. El "pre-Negroni": el Milano-Torino alargado con soda.

Old Pal

WHISKY · VERMUT SECO

30 ml rye · 30 ml Campari · 30 ml vermut seco (1:1:1). El primo seco y afilado del Boulevardier.

White Negroni

CAMPARI → SUZE

30 ml gin · 30 ml Suze · 30 ml vermut blanco o Lillet. Clara y amarga-floral. Wayne Collins, 2001, Vinexpo de Burdeos.

Boulevardier

GIN → WHISKY

30-45 ml bourbon o rye · 30 ml Campari · 30 ml vermut dulce. El Negroni con whisky; suele reforzarse el destilado (1,5:1:1).

Negroni Sbagliato

GIN → ESPUMOSO

30 ml vermut dulce · 30 ml Campari · 30-60 ml vino espumoso. El "equivocado": Mirko Stocchetto, Bar Basso de Milán, 1972, al echar espumoso en vez de gin.

LA FAMILIA DEL ESPUMOSO

LA CELEBRACIÓN · UNA BASE PEQUEÑA, ALARGADA CON VINO ESPUMOSO

CÓCTEL RAÍZ: CHAMPAGNE COCKTAIL

ORIGEN

El Champagne Cocktail ya aparece en el manual de Jerry Thomas de 1862: un terrón empapado en bitters y cubierto de champán. Funciona como el highball, pero el "mezclador" es vino espumoso: una base concentrada que se alarga con burbujas frías.



CHAMPAGNE COCKTAIL

LA ESTRUCTURA

Base
PEQUEÑA

Espumoso frío
COMPLETA

Una base concentrada (azúcar+bitters, un licor o un sour) que se **alarga con burbujas frías**. Sin apenas remover, para no perder el gas.

CÓMO SE SIRVE



Flauta
o copa



Construido
sin agitar



Muy frío
conserva el gas



Twist
de cítrico

EL ÁRBOL · CAMBIA UNA PIEZA

French 75 (SOUR + CHAMPÁN)

30 ml gin · 15 ml limón · 15 ml jarabe · champán para completar. Un sour rematado con burbujas; del Savoy Cocktail Book (1930).

Bellini (PURÉ DE MELOCOTÓN)

Prosecco · puré de melocotón blanco (2:1). Harry's Bar de Venecia (Cipriani, ~1948).

Kir Royale (CRÈME DE CASSIS)

10 ml crème de cassis · champán para completar (≈1:5). Por el canónigo Félix Kir; el Royale cambia el vino por champán.

Mimosa (ZUMO DE NARANJA)

Champán · zumo de naranja, a partes iguales (1:1). Atribuida al Ritz de París (~1925); en duda frente al Buck's Fizz (1921).

Aperol Spritz (APEROL · 3-2-1)

3 prosecco · 2 Aperol · 1 de soda, en copa de vino con hielo y naranja. La proporción oficial 3-2-1; el aperitivo del Véneto.

Old Cuban (MOJITO + CHAMPÁN)

45 ml ron añejo · 22 ml lima · 22 ml jarabe · 2 golpes de Angostura · 6 hojas de menta · champán. Un Mojito de etiqueta (Audrey Saunders, 2004).

POCAS RAÍCES, INFINITAS HOJAS

Esto es solo el esqueleto. Tienes el mapa de las seis raíces y de casi cuarenta cócteles que nacen de ellas. Suficiente para mirar cualquier carta y, por fin, *entenderla* en lugar de memorizarla.

Pero un cóctel de verdad vive en lo que este mapa todavía no cuenta: la dilución exacta, el tipo de hielo, la marca, el orden de los ingredientes, ese medio mililitro que separa lo correcto de lo memorable. Ahí empieza el oficio.

LO DEMÁS, LO ABRIMOS JUNTOS

@ALQUIMIACOCKTAILACADEMYIBIZA

Nota de rigor: las proporciones recogen las recetas clásicas reconocidas; las versiones secas o modernas habituales se indican junto a cada cóctel. Los orígenes están verificados con fuentes (junio 2026).