

Para hacer un cocktail hay que mezclar una base alcohólica con “agentes modificadores”, si son alcoholes mejor.

El sentido del gusto es parecido al de la vista, en vez de colores primarios tenemos los sabores básicos, dulce, salado, ácido y amargo. Tienen que estar todos cómo en una pintura.

El olfato es distinto, no hay olores primarios, a veces se puede ocultar el verdadero aroma, y que aparezca cuando se le da el primer sorbo, también se puede confundir a los sentidos que huelan y sepa de manera completamente diferente.

Los agentes también le aportan un color, esa sería una tercera dimensión. Si se usa jugos de frutas van a ser turbios, si se batan también. Para que sean cristalinos hay que usar ingredientes transparentes tienen que ser revueltos suavemente en hielo.

El efecto en el estado de conciencia, es la quinta dimensión se llama “Punch”, y el tiempo que tarda en pegar se conoce como “Reaction Time”. Si el cocktail no tiene azúcar la subida va a ser rápida, una piña violenta que enseguida deja un bajón, funciona bien antes de comer. Si tiene agentes dulces, licores o azúcares, la subida va a ser lenta y sostenida.

Cuando se batan el hielo se rompe en pequeñísimos fragmentos, lo vuelven más espeso, hacen que a medida que pasa el tiempo se diluya.

Hay cocktails interactivos como el Old Fashioned, mientras lo tomamos podemos modificar su dilución y la concentración de azúcar, como el artista que deja en manos de su público la finalización de la obra.