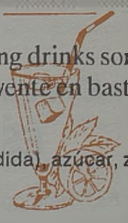
UNIVERSIDAD

# COCTELES: Los LONG DRINKS



Como indicábamos números atrás, los long drinks son bebidas refrescantes a base de licores y un diluyente en bastante cantidad.

**COLLINS**: Alcohol de más de 37 grados (doble medida), azúcar, zumo de limón y soda:
- JACK o TOM COLLINS: Con ginebra.
- PIERRE COLLINS: Con brandy.
- BACARDI COLLINS: Con ron Bacardí.
- WINDSOR COLLINS: Con brandy y Cointreau.
- MIKE O SANDY COLLINS: Con whisky.
- VODKA COLLINS: Con vodka.
- APLEJACK COLLINS: Con Calvados.

**FIZZES O RICKEIS**: Similares a los collins, aunque se distinguen de ellos en que tienen menos alcohol:
- GIN FIZZ, BACARDI FIZZ.
- GOLD FIZZ: con yema de huevo y gin.
- EGG FIZZ: con huevo, nata y brandy.
- BUCKS FIZZ: con cava.
- CREMA FIZZ: con gin y nata.

**COOLERS**: Tragos largos a base de licores o aguardientes (poca cantidad), azúcar, zumo de limón y ginger ale:
- BOSTON COOLER: Con zarzaparrilla.
- BULL'DOG COOLER: Con ginebra.
- JEREZ COOLER: con jerez seco.
- MINT COOLER: con whisky y menta.
- APRICOT COOLER: con apricot y granadina.
- RAMSON COOLER: Con kirch y granadina.
- ZENITH COOLER: Con gin y zumo de piña.

**PUFS**: Bebidas largas compuestas por aguardiente o licor, soda, azúcar y leche:
- BRANDY PUFF, WHISKY PUFF, GIN PUFF, JEREZ PUFF, RON PUFF, VODKA PUFF,...

**CUPS**: Vinos blancos o claretes, o champán, licores, frutas del tiempo. Se preparan en jarras. Son similares a nuestras sangrías:
- ALBARICOQUE CUP, SIDRA CUP, JEREZ CUP, FRAMBUESA CUP, HEILDELBERG CUP (con kirch y pepino), MANZANA CUP, ...

**MULLERS**: Combinaciones de aguardientes o licores con cerveza. Son refrescantes e ideales para la tarde-noche.:
- MOSCOV MULLER: con vodka.
- BLACK VELVET: con champán.
- RON MULLER
- BRANDY MULLER
- DOG'S NOSE: con ginebra.
- AMERICAN MULLER: con bourbon.

Existen otros long drinks (fixes, egg-nogg, pero no hemos querido extender más la lista pues, en el fondo, no son nombres lo que pretendemos daros, sino posibilidades para que, a partir de ellas, le pongáis imaginación a vuestras reuniones. RECORDAD QUE LOS COCTELES SE HAN DE TOMAR CON MUCHA MODERACION Y, A SER POSIBLE, JUNTO A ALGUN EXPERTO, PARA EVITAR POTINGUES DAÑINOS. En cualquier caso, siempre os remitiremos a nuestro número 3, donde dábamos una visión general de la coctelería que os ayudará a entender las diferencias entre cócteles y mezclas cualesquiera.

P. MORENO

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Universidad. #5, 1/11/1992.