

LAS FAMILIAS DE LOS CÓCTELES.



Una guía editorial sobre las seis estructuras que organizan toda la coctelería clásica y contemporánea.

UN DESCARGABLE DE

DIAGEO BAR ACADEMY

Detrás de cada gran cóctel hay una *estructura* .

Entenderla es lo que separa al bartender que







repite recetas del que las crea. Esta guía

resume las seis familias clásicas que organizan

la mixología moderna.

TEMA	Familias de cócteles · estructura, técnica y receta base.
FORMATO	Descargable editorial vertical. Lectura móvil.
NIVEL	Bartender en formación · profesional intermedio.
TIEMPO	Lectura aprox. 35 min.
EDITOR	Diageo Bar Academy — Global.





SISTEMA CROMÁTICO POR FAMILIA

					
OLD-F.	MARTINI	DAIQUIRI	SIDECAR	HIGHBALL	FLIP

CONTENIDO

00

LO QUE VAMOS A RECORRER.

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 01 | POR QUÉ LAS FAMILIAS | P. 05 |
| 02 | QUÉ ES UNA FAMILIA | P. 06 |
| 03 | ESTRUCTURA DEL CÓCTEL | P. 07 |
| 04 |  OLD-FASHIONED | P. 09 |
| 05 |  MARTINI | P. 13 |
| 06 |  DAIQUIRI | P. 17 |
| 07 |  SIDECAR | P. 22 |
| 08 |  WHISKY HIGHBALL | P. 25 |
| 09 |  FLIP | |

FAMILIAS · UNA ESTRUCTURA

06

TODA LA COCTELERÍA DEL MUNDO CABE EN SEIS FAMILIAS.

Los ingredientes cambian, las modas cambian, las botellas cambian. La *estructura* permanece. Cuando entiendes la lógica que sostiene un Old Fashioned, un Martini o un Daiquiri, dejas de memorizar recetas y empiezas a leer cócteles.

01

¿POR QUÉ ENTENDER LAS FAMILIAS?

Comprender las familias de cócteles ordena la práctica del bar. Es la diferencia entre repetir y crear.

01 Entender las recetas clásicas más allá de aprenderlas de memoria.

02 Crear cócteles de autor a partir de una estructura sólida.

03 Mejorar la comunicación entre el bartender y el equipo de sala.

04 Explicar las bebidas de forma clara al consumidor.

05 Educar el paladar propio — y, cuando se puede, el del cliente.

06 Construir cartas de coctelería equilibradas.

02

¿QUÉ ES UNA FAMILIA DE CÓCTELES?

Una familia de cócteles es un grupo de bebidas que comparten la misma estructura, se balancean siguiendo la misma lógica y generan una experiencia similar en boca.

IDEA FUNDADORA

LOS INGREDIENTES PUEDEN CAMBIAR; LA ESTRUCTURA PERMANECE.

COMPARTEN

Una misma estructura · una misma lógica de balance · una misma experiencia sensorial.

PUEDEN VARIAR

El destilado base, el cítrico, el endulzante, la temperatura, la guarnición, el origen.

03

ESTRUCTURA DEL CÓCTEL.

Todo cóctel — sin excepción — puede leerse a través de tres funciones que se relacionan entre sí.

01

CORE

La base. El destilado que da identidad y carga alcohólica. Determina la familia y marca el carácter dominante.

02

BALANCE

El equilibrio entre dulzor, acidez y alcohol. Lo que hace que el cóctel se beba — o no.

03

SEASONING

Los aromas y sabores secundarios: bitters, especias, guarniciones, cítricos. La capa final.

04 · MAPA GENERAL

LAS SEIS FAMILIAS.

01 **OLD-FASHIONED** STIR · ROCKS
DESTILADO · AZÚCAR · BITTERS

02 **MARTINI** STIR · UP
GIN/VODKA · VERMUT · TWIST

03 **DAIQUIRI** SHAKE · UP
DESTILADO · CÍTRICO · ALMÍBAR

04 **SIDECAR** SHAKE · UP
DESTILADO · LICOR · CÍTRICO

05 **WHISKY HIGHBALL** BUILD · TALL
DESTILADO · MIXER · EFERVESCENCIA

06 **FLIP** SHAKE · UP
DESTILADO · HUEVO/LÁCTEO · ESPECIA

● ÁMBAR · OLD-FASHIONED

Nº 01



OLD- FASHIONED.

El destilado es el protagonista. Una estructura mínima — alcohol, dulzor, bitter — que ha sostenido más de un siglo y medio de coctelería.

A · DEFINICIÓN

EL DESTILADO ES EL PROTAGONISTA.

Un Old Fashioned es un cóctel donde el destilado es el centro absoluto. Se equilibra con un toque dulce, y se condimenta con bitters y una guarnición.

B · ESTRUCTURA

CORE	Destilado (whisky, rye, ron, etc.)
BALANCE	Azúcar — abre y amplifica los sabores del destilado.
SEASONING	Bitters, cítricos, especias — una capa más de aroma y sabor.
TÉCNICA	Stir / refrescado.
SERVICIO	Sobre hielo (en algunos casos, sin hielo).

50–60 ml BOURBON (O RYE / RON / COGNAC)

5–10 ml AZÚCAR O JARABE 2:1 + SAL

2 dashes ANGOSTURA BITTERS

— ZEST DE NARANJA, SOBRE HIELO

C · NOTAS TÉCNICAS

JARABE 2:1 + 0,5% SAL.

RECETA

200 g azúcar

100 g agua

1,5 g sal

Calentar y mezclar — no hervir.

VENTAJAS

— Mejor textura

— Menor dilución

— La sal realza notas especiadas y dulces en brown spirits

D · FAT WASH

INFUSIONAR GRASA EN EL DESTILADO.

Una técnica donde un destilado se infunde con grasa para suavizar el alcohol, aportar textura y sumar complejidad aromática y retrogusto.

01 FUNDIR GRASA

COCO · MANTEQUILLA · TOCINETA · MANTECA DE CACAO

02 MEZCLAR CON DESTILADO

PROPORCIÓN 1 GRASA : 10 DESTILADO

03 REPOSAR

~ 2 HORAS A TEMPERATURA AMBIENTE

2 H

04 CONGELAR

24 A 48 H EN FRÍO PROFUNDO

24-48 H

05 FILTRAR

RETIRAR GRASA SOLIDIFICADA Y COLAR

E · BALANCE

UNDERDILUTION Y BITTERS COMO CONDIMENTO.

PRECISIÓN DEL DULZOR

La cantidad exacta marca si el destilado se abre o se opaca.

UNDERDILUTION

Se sirve sobre hielo grande para que continúe diluyéndose en mano del huésped.

F · FAMILIA EXTENDIDA

01

SAZERAC

● CLÁSICO

RYE O COGNAC · AZÚCAR · PEYCHAUD'S

02

MONTE CARLO

● VARIACIÓN

ENDULZADO CON BÉNÉDICTINE

03

RUM OLD-FASHIONED

● VARIACIÓN

MISMA ESTRUCTURA, BASE RON

04

CENIZA OLD-FASHIONED

● AUTOR

INTERPRETACIÓN CON NOTAS AHUMADAS

● FRÍO · MARTINI

N° 02



MARTINI.

Alcohol y vino aromatizado. Una arquitectura mínima donde la temperatura, la dilución y la guarnición lo son todo.

A · DEFINICIÓN

GIN O VODKA + VERMUT SECO.

Un martini se compone de alcohol y vino aromatizado, generalmente gin o vodka, y vermut seco. La proporción es flexible — el equilibrio depende del cliente. La guarnición tiene un impacto enorme en el sabor y la experiencia.

B · DRY VS WET — ESPECTRO

DRY 1:5+	STANDARD 1:3	50:50 1:1	WET 1:2 VERMUT
----------	--------------	-----------	----------------

Más destilado, más seco. Más vermut, más herbal y menos alcohólico.

C · ESTRUCTURA

CORE	Gin o vodka — carga alcohólica y sabor.
BALANCE	Vermut (herbal + acidez) + dilución.
SEASONING	Guarnición y bitters (opcional).
TÉCNICA	Stir / refrescado.
SERVICIO	Up · muy frío · entrega inmediata.

D · RECETA BASE

50 ml GIN O VODKA

15 ml VERMUT SECO

— STIR, COLAR EN COPA FRÍA

E · PUNTOS TÉCNICOS CLAVE

01 **COPA HELADA**

MANTENER EN CONGELADOR ANTES DEL SERVICIO

02 **DILUCIÓN EXACTA**

PUNTO HELADO, NO SOBRE-DILUIDO

03 **VERMUT FRESCO**

REFRIGERADO SIEMPRE. BUENA CALIDAD.

04 **ENTREGA INMEDIATA**

EL MARTINI MUERE EN EL CAMINO

F · EXPERIMENTO

UN MISMO MARTINI. TRES GUARNICIONES.

SIN GUARNICIÓN

Lectura pura del gin y el vermut.

PIEL DE LIMÓN MEYER

Aceites cítricos en superficie · floral.

ACEITUNA

Salinidad · cuerpo · dirty.

CEBOLLA ENCURTIDA

Acidez · profundidad · Gibson.

G · MARTINI EN CONTEXTO COLOMBIANO

● TAMAÑO DE VASO

● WET MARTINI

● LIMÓN AMARILLO

● TEMPERATURA

H · FAMILIA EXTENDIDA

01 50:50 MARTINI

● CLÁSICO

02 DIRTY MARTINI

● SALINO

03 VESPER

● GIN + VODKA

04 BAMBOO

● JEREZ

05 MANHATTAN

● WHISKY

06 NEGRONI

● AMARGO

● CÍTRICO · DAIQUIRI

Nº 03



DAIQUIRI.

Destilado, cítrico y endulzante. La estructura más enseñada y más improvisada — cambia cada vez que cambia la lima.

A · DEFINICIÓN

DESTILADO · CÍTRICO · ENDULZANTE.

El daiquiri se compone de un licor, un cítrico y un endulzante — normalmente ron, jugo de lima y almíbar simple. La proporción depende del bebedor y de la acidez y dulzura del jugo. Requiere improvisación: ningún cítrico es igual al anterior.

B · ESTRUCTURA

CORE	Destilado.
BALANCE	Ácido + azúcar.
TÉCNICA	Shake.
SERVICIO	Up.

C · RECETA BASE

50 ml DESTILADO

20 ml CÍTRICO

20 ml JARABE SIMPLE

D · EJERCICIO · PROPORCIONES

TRES GIMLETS. MISMO GIN.

01 **50 / 20 / 20** ● BASE
GIN · LIMÓN · SIMPLE — BALANCE ESTÁNDAR

02 **50 / 25 / 20** ● ÁCIDO
MÁS ÁCIDO — CORTE CÍTRICO

03 **50 / 20 / 25** ● DULCE
MÁS DULCE — REDONDEZ

E · TIEMPOS DE SHAKE

El tipo de hielo dicta la duración del shake — no al revés.

01 **HIELO GRANDE 5×5** 15 SEG
CUBO ÚNICO, BAJA SUPERFICIE

02 **KOLD DRAFT 2,5 CM** 10 SEG
CUBOS DENSOS, DILUCIÓN CONTROLADA

03 **SHITTY ICE** 5 SEG
CUBOS PEQUEÑOS, MUCHA SUPERFICIE

F · NOTA TÉCNICA

ACID ADJUSTING.

Agregar ácidos orgánicos (cítrico y málico, principalmente) a un jugo de fruta para igualar su nivel de acidez al del limón. Permite reemplazar al limón dentro de la estructura del sour sin perder balance.

¿POR QUÉ HACERLO?

- Algunas frutas tienen aromas delicados que el limón opaca.
- Mantiene la estructura del Daiquiri / Sour.
- Permite cócteles más expresivos y precisos.
- Reemplaza al limón sin complicar la receta.

FRUTAS QUE GANAN

● LULO

● FEIJOA

● GUAYABA

● CAMU CAMU

WHISKEY SOUR · NOTA

Limón amarillo · 50 / 25 / 25 + clara. La clara suaviza el cóctel — por eso se requiere más ácido y más dulzor.

G · EJEMPLO · LULO AJUSTADO

333 g	AGUA
30 g	ÁCIDO MÁLICO
5 g	ÁCIDO CÍTRICO
5 g	ÁCIDO ASCÓRBICO
800 g	PULPA DE LULO

PREPARACIÓN

1. Licuar el agua con los ácidos hasta disolver.
2. Mantener la mezcla en la licuadora.
3. Despulsar el lulo y agregar la pulpa.
4. Licuar hasta una mezcla homogénea.
5. Colar para eliminar sólidos.

H · APLICACIÓN · OLD PARR LULO SOUR

50 ml	OLD PARR
25 ml	LULO AJUSTADO
25 ml	SIRUP DE TÉ VERDE
25 ml	SOLUCIÓN DE METIL CELULOSA

I · FAMILIA EXTENDIDA

01 **GIMLET** ● GIN

02 **BEE'S KNEES** ● MIEL

03 **SOUTHSIDE** ● MENTA

04 **FRENCH PEARL** ● PERNOD

05 **WHISKEY SOUR** ● CLARA

CORAL · SIDECAR / MARGARITA

Nº 04



SIDECAR.

Destilado, licor y cítrico de alta acidez. Más cítrico, más cargado — la familia del Sidecar incluye también la Margarita y todos sus parientes.

A · DEFINICIÓN

AGUARDIENTE + LICOR + CÍTRICO.

El sabor principal del Sidecar surge de un aguardiente acompañado de una cantidad considerable de licor — que aporta dulzor y condimento — y se equilibra con un zumo cítrico de alta acidez.

B · RESULTADO

CÓCTEL MÁS CÍTRICO

La acidez del limón empuja el frente.

CARGA ALCOHÓLICA

El licor suma alcohol — percepción más fuerte.

C · ESTRUCTURA

CORE

Destilado.

BALANCE

Ácido + licor.

TÉCNICA

Shake.

EL SIDE CAR ES EL DAIQUIRI CON UN LICOR EN LUGAR DEL AZÚCAR.

D · FAMILIA EXTENDIDA

SIETE PRIMOS. UNA ESTRUCTURA.

01 **MARGARITA** ● TEQUILA
TEQUILA · TRIPLE SEC · LIMA

02 **REPOSADO MARGARITA** ● VARIACIÓN
TEQUILA REPOSADO · AGAVE · LIMA

03 **CHAMPS ÉLYSÉES** ● HERBAL
COGNAC · CHARTREUSE · LIMÓN

04 **COSMOPOLITAN** ● VODKA
VODKA · COINTREAU · ARÁNDANO · LIMA

05 **LAST WORD** ● EQUIPARTES
GIN · CHARTREUSE · MARRASQUINO · LIMA

06 **CORPSE REVIVER N° 2** ● APERITIVO
GIN · COINTREAU · LILLET · LIMÓN · ABSENTA

07 **WHITE LADY** ● CLÁSICO
GIN · COINTREAU · LIMÓN

● TEAL · WHISKY HIGHBALL

Nº 05



WHISKY HIGHBALL.

Destilado + mixer + efervescencia. Aparentemente la familia más simple — en realidad la más difícil de servir bien.

A · DEFINICIÓN

DESTILADO BASE + MIXER SIN ALCOHOL.

Un highball se compone de un destilado base que también aporta condimento, y se equilibra con un mezclador sin alcohol. El licor base puede dividirse entre cualquier cantidad de licores, vinos o vinos fortificados. Un highball es, sobre todo, *efervescente*.

B · ESTRUCTURA

CORE	Destilado.
BALANCE	Soda, tónica, etc. — y pequeñas cantidades de acidez.
SERVICIO	Vaso alto con hielo.

C · MUESTRA PRÁCTICA

GIN TONIC

Gin · agua tónica · twist de cítrico · hielo grande.

TNT

Tequila · tónica · lima · sal sutil — variante moderna.

D · TÉCNICA DE UN BUEN HIGHBALL

CINCO REGLAS PARA SOSTENER LA BURBUJA.

01 **MIXER SIEMPRE FRÍO** — 4 °C
EL GAS SE PIERDE AL PRIMER GRADO DE MÁS

02 **PROPORCIÓN 1:2 — 1:3** 1:2 – 1:3
DESTILADO : MIXER — SABOR SIN PERDER EFERVESCENCIA

03 **REFRESCANTE CON SABOR** —
EL DESTILADO DEBE SEGUIR LEYÉNDOSE

04 **TIPO DE HIELO** — KOLD
CUBOS DENSOS · DE BAJA FUSIÓN · SIN FRACTURAS

05 **MEZCLA SUAVE** —
INCORPORAR — NUNCA AGITAR — PARA MANTENER LA BURBUJA

TIP DE SERVICIO

Vaso frío de antemano, hielo limpio sin escarcha, mixer verticalmente sobre el destilado para activar la burbuja sin disolverla.

E · FAMILIA EXTENDIDA

HIGHBALLS DEL MUNDO.

01 **APEROL SPRITZ** ● ITALIANO
APEROL · PROSECCO · SODA

02 **PALOMA** ● MEXICANO
TEQUILA · POMELO · SODA · LIMA

03 **MIMOSA** ● BRUNCH
CHAMPAGNE · NARANJA

04 **CUBA LIBRE** ● CARIBEÑO
RON · COLA · LIMA

05 **AMERICANO** ● ITALIANO
CAMPARI · VERMUT ROJO · SODA

F · ZONA INTERMEDIA

COLLINS / FIZZ

Entre el highball y el sour — agrega cítrico y endulzante a la fórmula efervescente.

ENTRE SOUR Y HIGHBALL

Cuando el mixer se acompaña de acidez balanceada, la categoría se difumina.

● CAFÉ · FLIP

Nº 06



FLIP.

Donde el cóctel adquiere textura. Huevos, lácteos, vino fortificado — la familia más sensorial y la menos entendida.

A · DEFINICIÓN

DESTILADO O VINO + TEXTURA.

El sabor característico de un Flip surge de combinar un destilado o un vino fortificado con ingredientes que aportan textura. Se equilibra con elementos intensos — huevos, lácteos — y tiene un perfil predominantemente especiado.

B · EJEMPLO REPRESENTATIVO

60 ml JEREZ OLOROSO

15 ml SIRUP AZÚCAR MORENA 2:1

1 HUEVO COMPLETO

— NUEZ MOSCADA RALLADA

ESPECTRO FLIP

DEL WHITE RUSSIAN AL ESPRESSO MARTINI.

C · CIERRE TÉCNICO

MILK PUNCH CLARIFICADO.

PROPORCIÓN ESTÁNDAR

Leche = **40%** del volumen del cóctel.

Ej. 250 ml de Old Parr Sour → 100 ml leche.

REGLAS BÁSICAS

- El cóctel debe contener ácido.
- Verter el cóctel sobre la leche.
- Filtrar lentamente.

D · OPCIONES VEGETALES

-
- ① **COCO** ● TOP
MEJOR CLARIFICACIÓN · MÁS LIMPIO
-
- ② **ALMENDRA** ● AJUSTE
REQUIERE SUBIR LA ACIDEZ
-
- ③ **SOYA** ● ESTABLE
ESTABLE · NEUTRA · CONFIABLE
-
- ④ **AVENA** ● TEXTURA
APORTA TEXTURA — MENOS CLARIFICACIÓN
-

E · FAMILIA EXTENDIDA

DONDE LA TEXTURA MANDA.

01 **FLIP CLÁSICO** ● BASE
DESTILADO O VINO FORTIFICADO · HUEVO ENTERO

02 **RAMOS GIN FIZZ** ● NOLA
GIN · CLARA · CREMA · FLOR DE NARANJO · SODA

03 **BRANDY ALEXANDER** ● POSTRE
COGNAC · CREMA · CREMA DE CACAO

04 **ESPRESSO MARTINI** ● MODERNO
VODKA · CAFÉ ESPRESSO · LICOR DE CAFÉ

05 **WHITE RUSSIAN** ● LÁCTEO
VODKA · KAHLÚA · CREMA

PARA CERRAR

SEIS FAMILIAS. UNA SOLA LÓGICA.

Estas estructuras son un mapa, no un dogma.

Aprenderlas te da el lenguaje para entender cualquier cóctel — clásico, contemporáneo o aún por inventar.

BEBE CON RESPONSABILIDAD.

Por favor, no reenvíes este contenido a personas que sean menores de la edad legal para consumir alcohol en tu país.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R