



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES CANDIOTERA (MARCELINO CALVO RODRIGUEZ)



INGREDIENTS:

Ingredientes

30 ml Aguardiente Panizo monovarietal de Orujo Verdejo.

20 ml Grand Marnier.

15 ml Hidromiel dulce de alta montaña, Moncalvillo
Meadery N°4 de Romero.

Oloroso Alfonso (D.O.Jerez) para pulverizar las
copas.

20ml +/- de Zumo de lima.

Agua Vichy Catalán.

PREPARATION:

.Pul Pulverizamos la copa con Oloroso de Jerez, Alfonso, para aromatizar

Añadimos en la copa 3-4 cubitos de hielo.

Añadimos 30 ml de Aguardiente Panizo monovarietal de Orujo Verdejo.

Añadimos 20 ml de Grand Marnier.

Añadimos 15 ml de Hidromiel dulce, Moncalvillo Meadery N°4 de Romero.

Añadimos 15 ml de zumo de lima.

Añadimos agua Vichy Catalán.

Removemos, decoramos y presentamos.

Decoración

Dos naranjas kumquat (*La naranja kumquat, o naranja enana, se come sin necesidad de mondarla ya que la piel o monda es algo dulzona, mientras que el interior es maravillosamente amargo*) en una varilla de bambú. Una de las naranjas abierta en dos mitades para que suelten amargor y otra entera para que la piel rezume en el interior del cóctel su matiz dulzón, reforzando así la presencia del Grand Marnier. Concluye la decoración con dos flores (comestibles).

EL Nombre y su relación con el cóctel

Candotera, palabra de finales del siglo XIX, es según la RAE: "Local donde están ordenados los envases en que se cría y conserva el vino" dándole uso también, en algunas zonas de la geografía española, para la crianza y conservación de licores y otros elaborados. Espacio donde además madura la emoción, el misterio y el tiempo, y cuyo nombre cita en sus dos últimas sílabas, gracias a una maravillosa coincidencia, a un precioso valle, donde se ubica la propia destilería Panizo y es originaria, en parte, la materia prima utilizada para sus elaborados. -**El Valle del Tera**-.

Técnicamente, tanto la Hidromiel (Moncalvillo Meadery somete a crianza en roble sus hidromieles, en un espacio al uso), el Cognac de la base del Grand Marnier, el propio licor y por supuesto el Oloroso de Jerez, han pasado tiempo en sus respectivas Candioteras. Y por qué no pensar, que el aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo también habrá pasado por su particular Candiotera, para su elegante afinamiento.