



Nicolás Nieto es biotecnólogo y bartender, y busca revolucionar las barras con fermentos, destilados, amargos y licores hechos a partir de hierbas y frutos nativos

## La coctelería como ciencia

3 min

Nº1985 - 06 AL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2018

Escribe: Marcela Baruch Mangino, Fotos: Adrián Echeverriaga.

**A** los 20 años, Nicolás Nieto estudiaba Biotecnología en la Universidad ORT cuando decidió tomar un breve curso de bartender en la Asociación Uruguaya de Barmen, en busca de una salida laboral. Rápidamente, ambas profesiones lo conquistaron, y buscó la forma de aplicar a la coctelería sus conocimientos en biotecnología (toda aplicación tecnológica que utilice sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para la creación o modificación de productos o procesos para usos específicos). Tal fue su éxito que en julio de este año, después de un intento previo en 2017, ganó el concurso latinoamericano Innobar, organizado desde 2010 por el reconocido *bartender* argentino Pablo Palmer.

Bajo la consigna del certamen de "Crear un ingrediente de autor basado en una bebida ancestral de Latinoamérica", Nieto enfocó su trabajo en la elaboración de bebidas a base de hierbas y frutos nativos, como en la forma de valorar lo autóctono uruguayo. "Desarrollo mis propios productos en vez de usar los comerciales, para hacer rendir al máximo los ingredientes y las frutas. Me metí en la microbiología de la fermentación, la química de la destilación, en la extracción de aromas, esencias, pectinas y azúcares", contó el joven bartender de 24 años a galería. Sobre estos temas hablará Nieto en las clases que dará a partir de setiembre en Mixturiam Studia, de su colega Gonzalo Zavalla, mientras cursa una maestría en Biotecnología en Facultad de Química.

Si bien, de momento, los amargos, licores y demás productos de este bartender aún se encuentran en etapa experimental, se espera que pronto compartan espacio en las barras junto a otros amargos y licores elaborados por jóvenes dedicados a la coctelería. Este es el caso de Bitter Palmer, de Pablo Palmer, en Argentina, y los uruguayos Bitters from the Heart de Ignacio Matta y Rob Roy Bitters de Giovanni Berón, entre otros. "Por ejemplo, ahora ensayo un brandy de arazá", concluyó Nieto.



### Infusión ancestral

#### Ingredientes

- Basado en el café corretto (café con grappa)
- 60 ml de grappa tannat robe
- 15 ml de syrup de arazá rojo
- 7 ml de licor de hierbas nativas

#### Para el café

- 2 g de café coco de Rocha (almendras de butiá tostadas y molidas)
- 4 g de café molido
- 1 g de congorsa seca y molida

#### Para el syrup de arazá rojo

- 200 g de arazá rojo
- 200 g de azúcar rubio
- 200 g de agua

#### Preparación para el syrup de arazá

Colocar los ingredientes en una olla a fuego bajo y revolver constantemente con una cuchara de madera. Cuando rompa hervor, utilizar un mixer para procesar toda la fruta. Dejar reducir a fuego bajo hasta que el líquido nape la cuchara. Retirar del fuego, colar, dejar enfriar y conservar en un recipiente cerrado en la heladera (dura hasta dos meses).

#### Para hacer el trago

En una cafetera italiana, colocar la mezcla de los licores en el recipiente del agua, y agregar la de cafés en el espacio correspondiente. Llevar a la hornalla y apagar al momento que sube el líquido.

### Tero Azul

(trago ganador de Innobar)

#### Ingredientes

- 30 ml de amargo de hierbas nativas
- 60 ml de jugo de pitangas
- 30 ml de jugo de ubajay o duraznillo de monte
- 30 ml de mucílago (parte viscosa) de la tuna
- 1 ctda. de té de hibisco y frutos rojos
- Nitrógeno líquido

#### Preparación

En la coctelera, macerar el té con nitrógeno líquido. Agregar el resto de los ingredientes en el orden señalado y batir. Servir en un cuenco de madera de sauce criollo revestido en resina luminiscente.

### Eugenia

#### Ingredientes

- 60 ml de gappa tannat robe
- 60 ml de shrub (vinagreta) de pitanga con semilla de anacahuita
- 7 ml de amargo de botánicos nativos (sustituir por cualquier bitter botánico)
- 15 ml de jugo de limón
- Para el shrub de pitanga
- 200 gramos de azúcar rubio
- 300 gramos de pitangas rojas
- 200 gramos de vinagre de vino

#### Preparación

##### Para el shrub de pitanga

Colocar las pitangas en un recipiente y cubrir con azúcar. Dejar reposar un día en la heladera. Agregar el vinagre de vino y dejar una semana en la heladera. Filtrar varias veces. Guardar en la nevera (dura hasta 6 meses). Colocar en el shaker o coctelera todos los ingredientes con hielo y batir. Enfriar la copa cóctel. Servir y

decorar con anacahuita.

