



gourmet

Vodka para sibaritas

Los mejores están hechos de patata, trigo y cebada, el más clásico es el blanco, de sabor suave. Y los más solicitados son los aromatizados.



PINKY
Con flores
Tiene violetas, pétalos de rosa y fresas. De Suecia.
Ideal para... Combinar con zumos de fruta.
Pruébalo. Con pasteles en la merienda.
Precio: 26 €. De Seriously.



BISON
De lujo
Su original aroma se lo da la hierba del bisonte.
Ideal para... Tomar solo o con zumo de manzana.
Pruébalo. Con carne.
Precio: 16 €. De Zubrowka.



ALTAI
Muy natural
Genuino siberiano elaborado con agua de manantial y filtrado en carbón.
Ideal para... Tomar con champán.
Pruébalo. Con arenques.
Precio: 15 €. De Altaï.

XELLENT
Goloso
Vodka suizo hecho con agua de las montañas de Titiis.
Ideal para... Tomar solo o con martini.
Pruébalo. Con una onza de chocolate.
Precio: 30 €. De Xellent Swiss Vodka.



INFIERNO
Ardiente
Tiene chile canadiense en su interior y un ligero sabor dulce.
Ideal para... Mezclar con zumo de tomate.
Pruébalo. Con canela en polvo.
Precio: 21,50 €. De Kitting Ridge.



SVENSKT
Contra el frío
Se elabora con agua del lago Vättern (Suecia).
Ideal para... Tomar con zumo de naranja y hielo.
Pruébalo. Con pescado.
Precio: 25 €. De Lake Vättern Svenskt.



P. CUCUMBER
Digestivo
Islandés con intenso aroma a pepino y sabor a pimienta y melón.
Ideal para... Preparar bloody mary.
Pruébalo. Con postre de fruta o yogur.
Precio: 25 €. De Pölstar.



LEVEL
Elegante
Su secreto está en la destilación continua que le da una textura sedosa.
Ideal para... Tomar con hielo, siempre solo.
Pruébalo. Con hojas de menta fresca.
Precio: 43 €. De Absolut.



SKORPPIO
Con sorpresa
De trigo y con un escorpión sin veneno.
Ideal para... Mezclar con vermouth.
Pruébalo. Comiéndote el escorpión.
Precio: 22 €. De Rodrigo Rodríguez.

el experto opina



HERNÁN VÁZQUEZ, responsable de barra del restaurante Olsen, Madrid

“Hay que borrar prejuicios y tomarlo en las comidas”

¿Con qué recomendaciones mezclar el vodka?

Yo aconsejo a la gente que se anime a probar las distintas variedades que hay para que encuentre el que le gusta y lo tome solo.

¿En qué momento?

Con las comidas. Hay que quitarse prejuicios y probarlo. Los de sabor neutro combinan muy bien con los platos principales, sobre todo con los que son grasos y con el pescado ahumado. Los vodkas perfumados, como el de pepino, van bien con los entrantes picantes o salados.

¿Y para cocinar?

Resulta excelente para dar un toque de alcohol a algunos platos, aunque no les da sabor. Está sabroso el ceviche de ostra con vodka. **¿Cuál es el más versátil?** El que va con todo es el vodka neutro (blanco), que no tiene sabor y no pierde personalidad al combinarlo con cualquier comida.