

LB LIQUID
BASTARDS.

Introducción al Maridaje Sensorial: Fragancias y Cócteles

Cuando hablamos de una experiencia sensorial única, tanto en el mundo de las fragancias como en el de la coctelería, nos encontramos con dos conceptos clave: **el olor y el aroma**. Estos términos, aunque a menudo se usan indistintamente, tienen diferencias sutiles que pueden ayudarnos a crear una experiencia profunda y memorable.

OLOR VS. AROMA

Olor

Es la percepción olfativa que tenemos al detectar cualquier sustancia. Los olores pueden ser agradables o desagradables, y su impacto es directo e inmediato. En coctelería, muchos ingredientes, como frutas, hierbas y especias, liberan olores que captan nuestra atención al instante.

Aroma

Es más refinado y está asociado principalmente con los olores agradables. Los aromas son complejos y pueden evocar diferentes emociones o recuerdos. En el mundo de las fragancias, el aroma es el corazón de la experiencia, y en la coctelería, los ingredientes como los destilados y licores desarrollan aromas profundos que enriquecen el cóctel.

EL JUEGO ENTRE
FRAGANCIAS Y
CÓCTELES

Maridar una fragancia con un cóctel es un arte que combina tanto lo olfativo como lo gustativo. La conexión entre los dos mundos está en los matices, las notas y las sensaciones que producen. Así como una fragancia tiene notas de salida, corazón y fondo, un cóctel también tiene capas de sabores que se despliegan al degustarlo.

Utilizamos **Tito's Handmade Vodka** en este maridaje por su perfil semi-neutro, que lo convierte en un destilado versátil y adaptable. Tito's Vodka, destilado 6 veces en alambique de cobre, ofrece una base limpia y suave, ideal para jugar con los aromas de las fragancias y los ingredientes del cóctel. Al ser semi-neutro, permite que las notas de la fragancia y los sabores añadidos en el cóctel brillen, sin imponer un carácter fuerte que pueda opacar la experiencia sensorial.

CÓMO JUGAR CON EL
OLOR Y EL AROMA EN LA
COCTELERÍA

1. Notas de Salida y el Primerolor:

Las primeras notas que percibimos al aplicar una fragancia son las más volátiles y frescas. En los cócteles, este primer impacto puede provenir de ingredientes frescos como cítricos (limón, lima) o hierbas. Estas notas despiertan los sentidos y preparan el paladar.



2. Notas de Corazón y el Desarrollo del Aroma:

A medida que la fragancia evoluciona, emergen las notas de corazón, ofreciendo el alma del perfume. En un cóctel, el cuerpo del destilado comienza a mostrarse. Tito's Vodka, gracias a su suavidad, permite que los ingredientes complementarios destaquen. En este punto del maridaje, las notas de la fragancia y el cóctel se entrelazan, creando una experiencia sensorial balanceada.



3. Notas de Fondo y la Persistencia:

Tanto en la fragancia como en el cóctel, las notas de fondo son las que permanecen. En los perfumes, estas notas son cálidas y duraderas, como vainilla o maderas. En el cóctel, el final puede venir de ingredientes como jarabes, especias o incluso elementos ahumados, prolongando el placer de la experiencia.



CREANDO LA
EXPERIENCIA

El maridaje entre fragancia y cóctel busca armonía o contraste entre sus notas clave. El uso de **Tito's Vodka** facilita esta tarea, ya que actúa como un lienzo limpio que permite destacar tanto los matices sutiles de la fragancia como los sabores del cóctel. Este vodka no interfiere con los aromas más complejos, sino que los realza, haciendo posible que los bebedores experimenten cada detalle de la combinación.

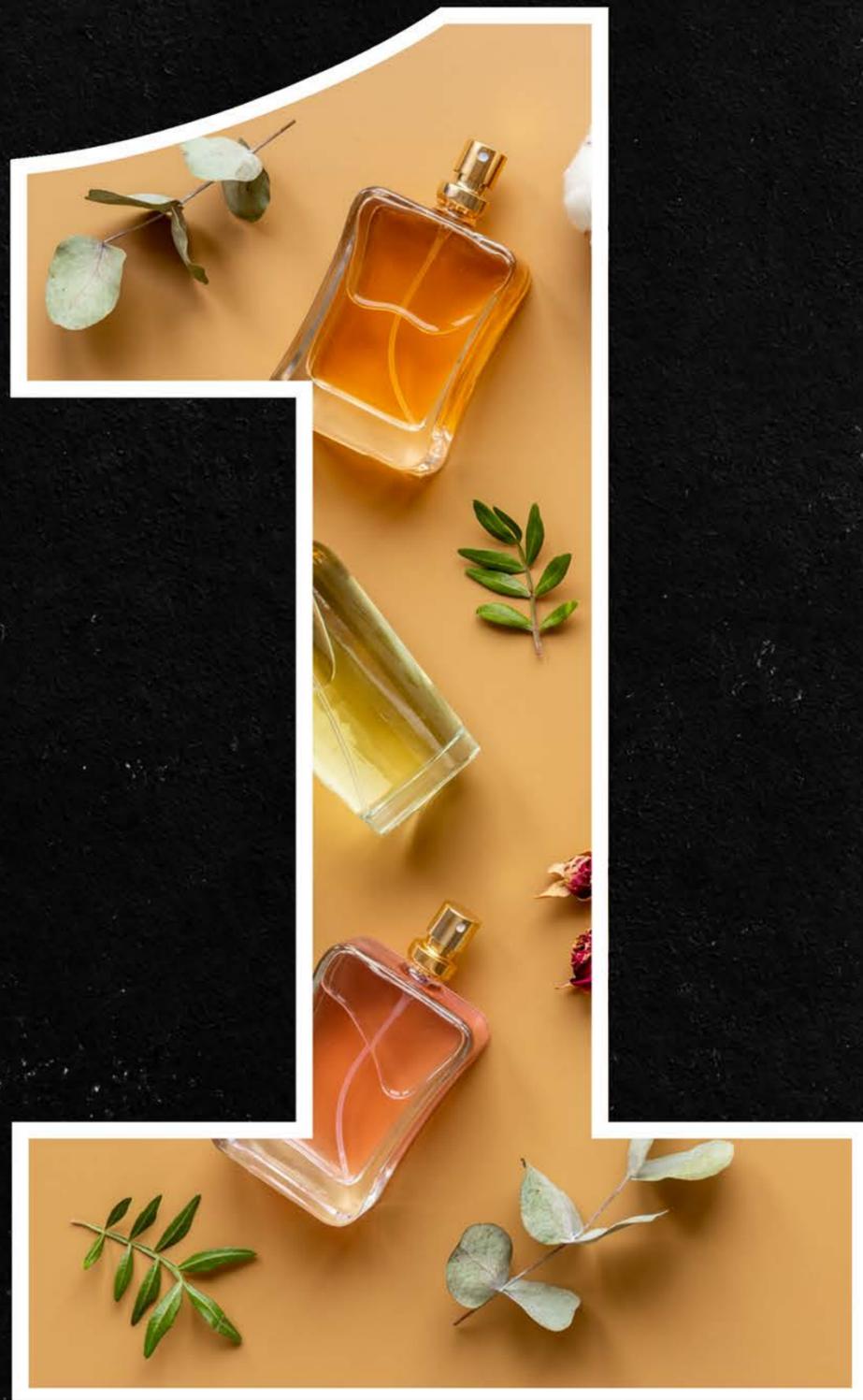
El aroma y el sabor están profundamente interconectados porque ambos forman parte de cómo percibimos los alimentos y bebidas. Mientras que el sabor se detecta a través de las papilas gustativas en la lengua (dulce, salado, ácido, amargo y umami), los aromas se perciben por medio del olfato. De hecho, hasta un 80% de lo que llamamos "sabor" es en realidad aroma. Cuando comemos o bebemos, los aromas suben por la parte posterior de la garganta hacia la nariz, lo que permite experimentar una combinación de sabores y aromas.

El nervio trigémino también juega un papel importante en esta experiencia. Este nervio, que se encuentra en la cara, no solo detecta el tacto y el dolor, sino que también responde a sensaciones químicas en la boca y la nariz. Por ejemplo, es el responsable de la sensación de frescor del mentol, el ardor del chile o el hormigueo de las bebidas carbonatadas. Así, el nervio trigémino aporta una dimensión táctil al sabor y al aroma, enriqueciendo la experiencia sensorial al combinar las percepciones de gusto, olor y sensación física.



10 CONSEJOS PARA
MARIDAR FRAGANCIAS Y
CÓCTELES

Bienvenidos a esta experiencia sensorial, donde vamos a maridar fragancias con cócteles, utilizando Tito's Vodka como nuestra base. Para guiarles en este proceso, aquí van 10 consejos clave que les ayudarán a lograr combinaciones sorprendentes:



Conozcan las Notas de la Fragancia

Antes de comenzar, tómense un momento para identificar las notas principales de la fragancia que van a maridar (salida, corazón y fondo). Esto les dará una idea clara de qué ingredientes usar en su cóctel, ya sea para complementar o contrastar esas notas.



Jueguen con Aromas Naturales y Artificiales

Tienen esencias naturales y más abstractas a su disposición. Piensen en cómo los aromas de hierbas, frutas o especias pueden interactuar con esencias florales o amaderadas. Identifiquen cuál es el aroma predominante y busquen crear armonía en su cóctel.



No Sobrepasen la Intensidad

El equilibrio es crucial. Asegúrense de que los aromas del cóctel no opaquen la fragancia, ni viceversa. Busquen un balance donde ambos se complementen, sin que uno domine completamente sobre el otro.

Aprovechen Tito's Vodka como Lienzo Neutro

Tito's Vodka, al ser semi-neutro, les da la libertad de destacar los ingredientes y aromas que elijan. Es un destilado suave que no interferirá con las notas aromáticas que quieran resaltar en su cóctel.





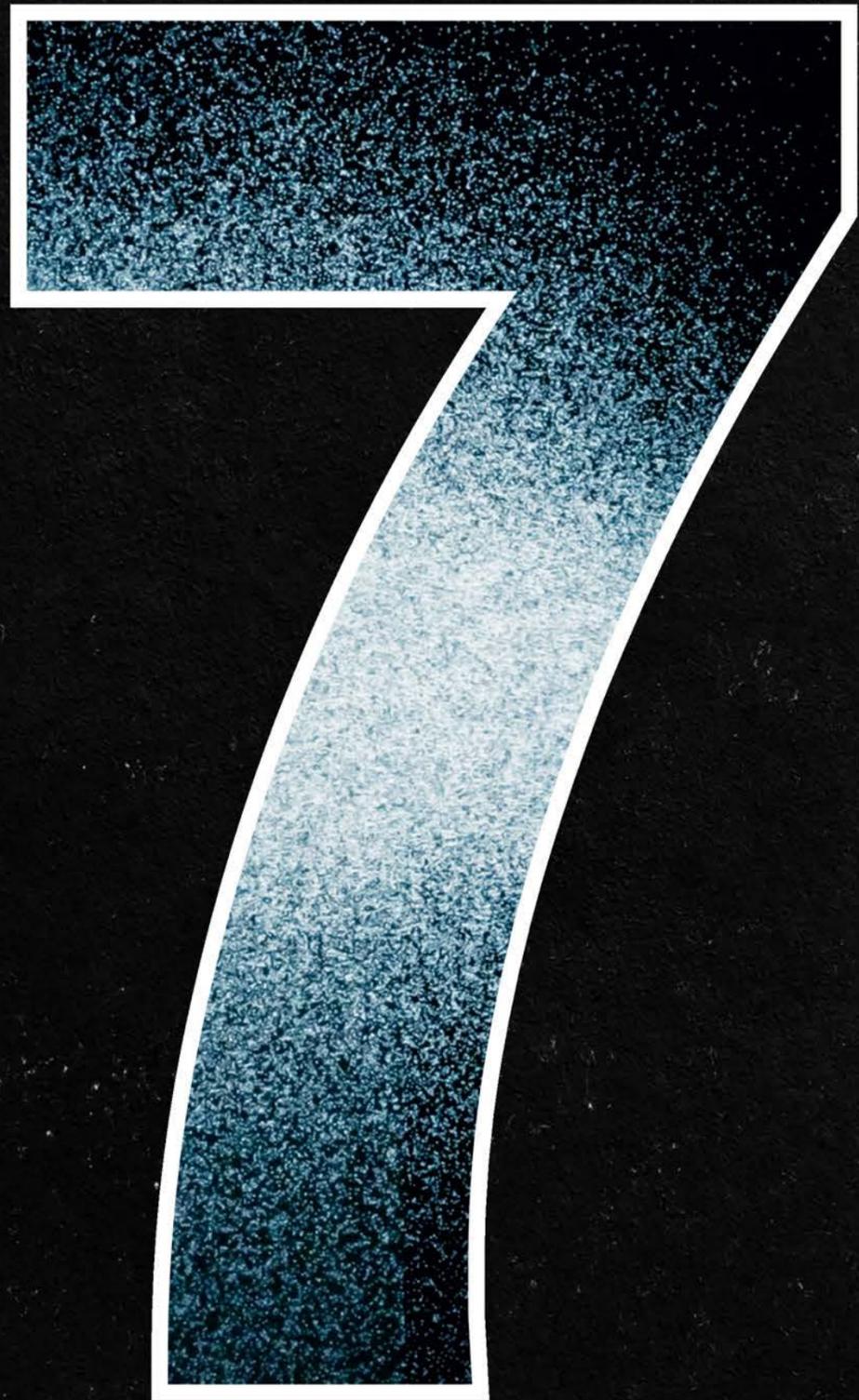
Equilibren Sabores y Aromas

Recuerden que los aromas influyen en cómo percibimos el sabor. Si el aroma del cóctel es dulce (como vainilla o coco), piensen en añadir un toque ácido o amargo para equilibrar el perfil del cóctel y evitar que resulte empalagoso.



Usen el Contraste para Sorprender

A veces, la magia está en los contrastes. En lugar de buscar siempre similitudes entre el cóctel y la fragancia, intenten combinaciones opuestas. Por ejemplo, maridar una fragancia floral con un cóctel ahumado o especiado puede dar resultados únicos e inesperados.



Apliquen la Fragancia en el Momento Justo

Para una experiencia sensorial completa, apliquen la fragancia justo antes de probar el cóctel. Rocíen la fragancia en el aire o sobre su piel para que las notas se mezclen con los aromas del cóctel y creen una experiencia envolvente.



Utilicen Garnituras Aromáticas

Las garnituras no son solo decorativas, también aportan al aroma del cóctel. Usen hierbas frescas, frutas o especias que se complementen con la fragancia. Por ejemplo, una ramita de romero puede potenciar una fragancia con notas herbales y añadir una dimensión extra al cóctel.



Consideren la Duración del Aroma

Así como las fragancias evolucionan con el tiempo, los aromas en un cóctel también cambian. Las notas cítricas, por ejemplo, son más volátiles y desaparecen rápido, mientras que las notas especiadas o amaderadas tienden a durar más. Tengan esto en cuenta al crear sus combinaciones y ajusten las proporciones de ingredientes si es necesario.



Experimenten y Ajusten

Cada combinación es un mundo por descubrir. No se frustren si una mezcla no funciona de inmediato. Prueben con diferentes esencias, ajusten la intensidad de los aromas, y sigan experimentando hasta encontrar el equilibrio perfecto entre fragancia y cóctel.



LB LIQUID
BASTARDS.