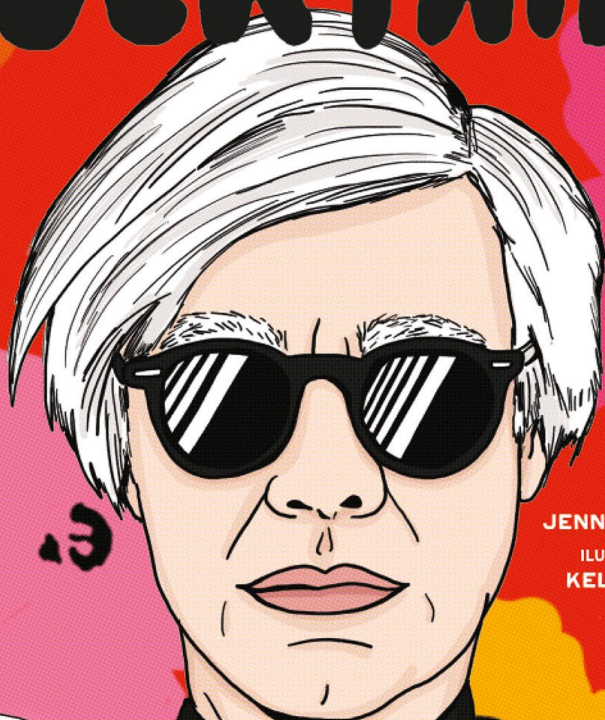


ART COCKTAILS



JENNIFER CROLL

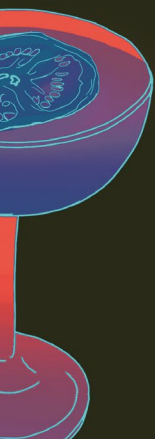
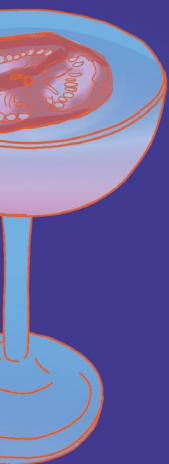
ILUSTRADO POR
KELLY SHAMI

INSPIRADOS POR ARTISTAS
MODERNOS Y CONTEMPORÁNEOS

RBA

ART COCKTAILS

SIN LÍMITES



ART COCKTAILS

JENNIFER CROLL

ILUSTRADO POR
KELLY SHAMI

TRADUCCIÓN DE
ISABEL LLASAT

**INSPIRADOS POR ARTISTAS
MODERNOS Y CONTEMPORÁNEOS**

RBA

Título original en inglés: *Art Boozel: Cocktails Inspired by Modern and Contemporary Artists*.

© del texto: Jennifer Croll, 2021.

© de las ilustraciones: Kelly Shami, 2021.

© de la traducción: Isabel Llasat Botija, 2022.

© de esta edición: RBA Libros y publicaciones, S. L. U., 2022.

Avda. diagonal, 189 - 08018 Barcelona.

rballibros.com

Primera edición: junio de 2022.

REF.: OBDO062

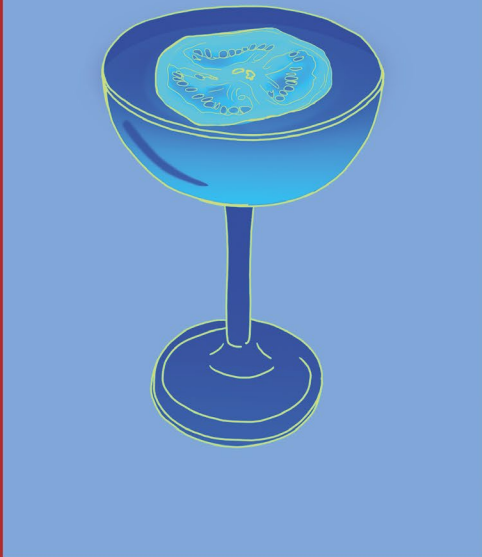
ISBN: 978-84-1132-083-2

EL TALLER DEL LLIBRE · REALIZACIÓN DE LA VERSIÓN DIGITAL

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).

Todos los derechos reservados.

Alka-Seltzer es una marca registrada de Bayer HealthCare LLC. El amargo de Angostura es una marca registrada de Angostura Limited. Aperol es una marca registrada de Davide Campari-Milano S.p.A. Armani es una marca registrada de Giorgio Armani S.p.A. Bugs Bunny es una marca registrada de Warner Bros. Entertainment Inc. Campari es una marca registrada de Davide Campari-Milano S.p.A. Campbell Soup es una marca registrada de Campbell Soup Company. Chambord es una marca registrada de Brown-Forman. Chanel es una marca registrada de CHANEL International B.V. Cherry Heering es una marca registrada de Peter F. Heering. Coca-Cola y Fanta son marcas registradas de The Coca-Cola Company. Cointreau es una marca registrada de Remy Cointreau. Condé Nast, Glamour, Mademoiselle Magazine y Vogue son marcas registradas de Condé Nast. El champán Dom Pérignon es una marca registrada de Moët Hennessy USA, Inc. El chicle Dubble Bubble es una marca registrada de Tootsie Roll Industries. El amargo de pomelo Fee Brothers es una marca registrada de Fee Brothers, Inc. El licor de vainilla Galliano es una marca registrada de Lucas Bols. El sake Gekkeikan es una marca registrada de Gekkeikan Sake (USA). El licor Giffard Ginger of the Indies y Giffard Mangalore es una marca registrada de Back Bar Projects. Goldschläger es una marca registrada de Sazerac Company. The Guardian es una marca registrada de Guardian News & Media Limited. Harper's Bazaar es una marca registrada de Hearst Magazine Media, Inc. Interview Magazine es una marca registrada de Interview Magazine. Lanvin es una marca registrada de Yoox Net-A-Porter Group. Lillet Blanc es una marca registrada de la empresa Ricard. Louis Vuitton es una marca registrada de Louis Vuitton. Polaroid es una marca registrada de Polaroid. Rolling Stone es una marca registrada de Rolling Stone, LLC. Skittles es una marca registrada de Wm. Wrigley Jr. Company. Sir Perry es una marca registrada de William's Orchards. SodaStream es una marca registrada de Soda-Club. Supreme es una marca registrada de Supreme. Time Inc es una marca registrada de Time USA, LLC. Vantablack es una marca registrada de Surrey Nanosystems. Donald Duck, Mickey Mouse y Walt Disney son marcas registradas de Disney Enterprises, Inc. El polvo dorado brillante Wilton es una marca registrada de Wilton Brands LLC.



CONTENIDO

8	Introducción	14	Ingredientes de cóctel
10	Material básico	16	Guarniciones y bordes
12	Cristalería	18	Jarabes
22	Kehinde Wiley	54	Tracey Emin
24	Yoko Ono	56	Donald Judd
26	Andy Warhol	58	Lee Bul
28	Gustav Klimt	60	Christo y Jeanne-Claude
30	Jenny Holzer	62	Richard Prince
32	Pablo Picasso	64	Andres Serrano
34	Frida Kahlo	66	Nam June Paik
36	James Turrell	68	Sonia Delaunay
38	Takashi Murakami	70	Nick Cave
40	Kara Walker	72	Barbara Kruger
42	Diego Rivera	74	Robert Mapplethorpe
44	Georgia O'Keeffe	76	Marina Abramović
46	Salvador Dalí	78	Gerhard Richter
48	Jean-Michel Basquiat	80	Diane Arbus
50	Louise Bourgeois	82	Chris Ofili
52	David Hockney	84	Keith Haring

86	Jeff Koons	118	Petra Collins
88	Tarsila do Amaral	120	H. R. Giger
90	Edward Hopper	122	Piet Mondrian
92	Guerrilla Girls	124	Anish Kapoor
94	Jeff Wall	126	Richard Avedon
96	Yayoi Kusama	128	Constantin Brâncuși
98	Francis Bacon	130	Miranda July
100	Joan Jonas	132	Wassily Kandinsky
102	David Shrigley	134	Patricia Piccinini
104	Brian Jungen	136	John Cage
106	Henri Matisse	138	Banksy
108	Cindy Sherman		
110	Matthew Barney	140	Agradecimientos
112	Max Ernst	140	Sobre la autora y la ilustradora
114	Kerry James Marshall		
116	Roy Lichtenstein	141	Índice

INTRODUCCIÓN

El cóctel más famoso bautizado en homenaje a un artista es la original combinación de melocotón y prosecco conocida como Bellini. Creada en el Harry's Bar de Venecia (Italia) en los años cuarenta del siglo xx por Giuseppe Cipriani, la bebida tenía un tono rosado que a su autor le recordaba a la toga de un santo en un cuadro del artista renacentista Giovanni Bellini. Ahora, podría ser que el Bellini sea más conocido que el propio artista que lo inspiró, pero los ricos colores de sus pinturas han perdurado en su bebida homónima.

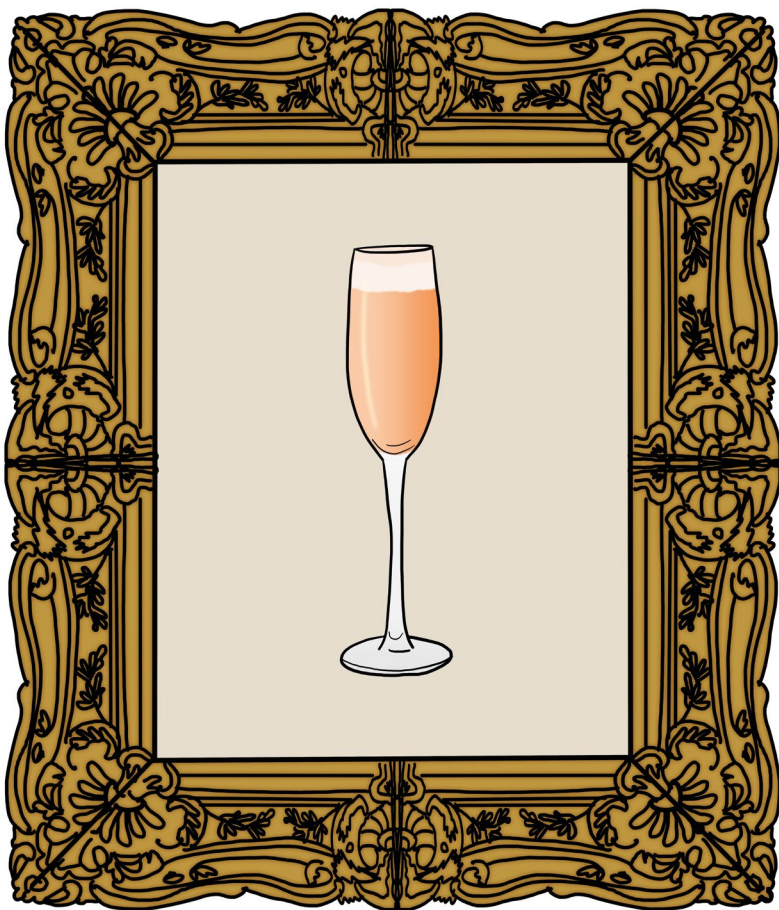
Idear un cóctel para homenajear a alguien a quien admiras es complicado, y aún más si esta persona es artista. Los artistas son maestros en impregnar de significado las formas, los colores y los sonidos; saben cómo tomar una sustancia y llenarla con la esencia de otra. Los cócteles de este libro son el fruto de horas y horas absorbiendo la obra de los artistas y sintiendo la fascinación por su genialidad.

Por suerte, *Art Cocktails* no se toma demasiado en serio. Y aunque las obras de arte líquidas de estas páginas no llegarán a los museos, son un divertido homenaje a artistas modernos y contemporáneos, rom-

pedores, provocadores y deslumbrantes. Cada cóctel elige un elemento de la vida o la obra de un artista y lo transforma en una receta original. Por ejemplo, el Georgia O'Keeffe (pág. 44) es una florida celebración de sus grandes y sugerentes retratos de flores, mientras que el Takashi Murakami (pág. 38) recurre al sofisticado sake y a los coloridos caramelos, inspirándose en la fusión de alta y baja cultura de su estilo artístico, el Superflat. Y, para los fans de Andy Warhol, su cóctel (pág. 26) se inspira en sus icónicas pinturas de latas de sopa a través de un sabor inusual: el tomate. Casi todas las recetas de este libro son para un cóctel individual, pero basta con doblar los ingredientes para compartir la degustación.

Espero que disfrutes de este brindis creativo y colorido por los artistas cuyas obras han causado sensación en ferias de arte como la de Basilea y la Frieze y han sido acogidas por museos y galerías consagrados como por ejemplo el Museo de Arte Moderno de Nueva York, la Tate Modern, el Whitney o el Guggenheim. Dale un meneo a la coctelera en su honor y aprovecha para admirar la obra de todos estos maestros.

Jennifer Croll



Giuseppe Cipriani

Italia, 1900-1980

Bellini

1934

Melocotón y prosecco

MATERIAL BÁSICO

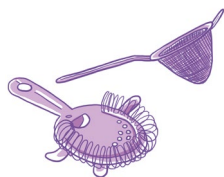
Todo artista necesita materiales para crear sus obras maestras y tú no eres diferente. Deberías tener a mano los siguientes utensilios para crear cócteles. Se ordenan de mayor a menor uso este libro.

COCTELERA



Elige bien tu coctelera. Si prefieres algo sencillo, opta por una coctelera estándar. Viene en tres cuerpos —vaso, colador incorporado y tapón—, así que lo tienes todo en un solo paquete. Otra opción es una coctelera Boston, que combina una base de metal con un vaso de cristal del mismo tamaño que hace de tapa (el colador debe comprarse por separado). Como las cocteleras Boston son más fáciles de limpiar, convienen cuando se quieren preparar varios cócteles distintos.

COLADOR



Si has elegido una coctelera Boston, necesitarás un colador. El colador Hawthorne o de gusanillo, con forma de raqueta de acero, sirve para la mayoría de las bebidas, pero para las de superficie suave como los martinis es mejor usar un colador fino.

VASO DE CHUPITO



Si quieres hacer cócteles bien equilibrados, olvídate de medir a ojo. Debes medir tu alcohol con un *jigger* o con un vaso de chupito (*shot*). Los hay de varios tamaños, entre 1 y 2 oz (de 30 a 60 ml).

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS



No hace falta que te compres un exprimidor de lujo. La mayoría de exprimidores de cítricos baratos ya van bien. El más práctico es el exprimidor manual, que te permite exprimir medio limón o media lima de una sola vez.

VASO MEZCLADOR

Si quieres mezclar un cóctel sin agitarlo, necesitarás un recipiente donde revolverlo: el vaso mezclador. Puedes comprarlo (¡los hay muy bonitos!), pero en caso de apuro puedes usar un vaso de pinta de cerveza.



CUCHARA DE BAR

Para revolver cócteles sin agitarlos, prueba con una cuchara de bar larga y delgada, que también sirve para medir cantidades pequeñas de licores.



MORTERO DE MANO

A veces hace falta machacar hierbas o frutas en el fondo de una bebida para que liberen su sabor. Para ello se utiliza el mortero de mano, un utensilio de fondo plano que puede ser metálico o de madera.



BATIDORA DE VASO

Para hacer cócteles con mezclas de ingredientes sólidos, necesitarás una batidora de vaso (que pueda triturar bien el hielo).



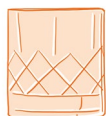
CRISTALERÍA

Un cóctel sabe mejor cuanto más bonito sea a la vista y la cristalería tiene un papel esencial en lo que a estética se refiere. Muchos cócteles se sirven tradicionalmente en un tipo de vaso o copa concreto, como el martini, que se sirve en la copa con forma de cono del mismo nombre. Sin embargo, experimentar con la cristalería puede dar resultados muy llamativos y es frecuente ver cócteles servidos en recipientes originales. Los vasos y copas que aparecen a continuación se ordenan del más al menos utilizado en este libro.



HIGHBALL/VASO COLLINS

Ambos vasos altos, destinados a las bebidas mezcladas, tienen un aspecto similar y a menudo se utilizan indistintamente. El Collins es ligeramente más alto y admite un poco más de líquido.



VASO ROCKS

Cortos y robustos, los vasos *rocks* (también llamados vasos *old-fashioned* o *lowball*) son perfectos para servir bebidas con hielo (*on the rocks*). Asimismo, se utilizan para servir el famoso cóctel Old-Fashioned. Un vaso *rocks* doble es exactamente lo que parece: el mismo vaso, con el doble de capacidad.



COPA DE MARTINI/COPA DE CÓCTEL

Con tallo, cónicas, elegantes: las copas de cóctel se confunden a menudo con su prima, la copa de martini, pero son ligeramente más pequeñas y redondeadas, y están pensadas para cócteles servidos sin hielo.



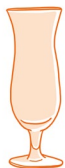
COPA/COUPETTE

Las copas *coupettes*, originalmente destinadas a servir champán, son ahora omnipresentes en los cócteles. Se utilizan para bebidas mezcladas servidas sin hielo.



COPA FLAUTA

Las copas flauta de champán, tan esbeltas y elegantes, tienen la abertura estrecha para retener las burbujas de las bebidas espumosas y son prácticamente lo contrario de las *coupettes*. Ideales para cualquier cóctel con base de vino espumoso.



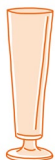
COPA HURRICANE

Con su característica forma de tulipán, las copas Hurricane se utilizan para servir bebidas tropicales o *tiki*.



COPA NICK & NORA

¿No acabas de decidirte entre una *coupette* y una copa de cóctel? Pues pasa de las dos y opta por una Nick & Nora, una copa pequeña de elegante tallo con un borde ligeramente más fino que sus competidoras. Se utiliza para cualquier bebida servida sin hielo.



COPA SLING

La copa *sling* es una copa alta y esbelta que toma su nombre del cóctel Singapore Sling. Puede utilizarse para cualquier trago largo, un poco como el vaso Collins.



COPA DE JEREZ/«COPITA»

Esta copa en forma de tulipán destinada originalmente al jerez (y que ahora se usa mucho para el whisky) puede emplearse también para los cócteles.



VASO DE TEQUILA

El tequila es bueno lo bebas donde lo bebas, pero a menudo se sirve en un vaso de chupito alto y esbelto. Y tampoco es necesario beberlo de un trago. Si es un tequila bueno, saboréalo poco a poco.



MASON JAR

Pieza fundamental de todo hogar que se precie de hípster, los tarros *Mason Jar* también valen para servir cócteles. Bonus: si lo tapas, te puedes llevar el cóctel de picnic.