

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · LIQUID INTELLIGENCE

Salinidad y sazón · Diez técnicas

El trago se sazona como un plato: la sal no sala — redondea, sube el dulzor y calla el amargor; el umami da cuerpo; el bítter, estructura. Diez maneras de sazonar, de la solución salina al toque final. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **SALINIDAD Y SAZÓN** — EL CONDIMENTO Y LA APLICACIÓN VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • EL SECRETO

Solución salina 20%

Unas gotas que redondean el trago entero.



El método

Receta **20 g sal : 80 g agua**

Dosis **2–3 gotas por trago**

Efecto **sube dulzor, calla amargor**

Mejor para **casi cualquier trago**

QUÉ APORTA

La solución salina al 20% se dosifica a gotas: no sala, suprime el amargor, realza el dulzor y el aroma y redondea los bordes. El ajuste invisible que separa un trago bueno de uno redondo.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 • PIZCA

Sal directa

La pizca que hace saltar el sabor de la fruta.



El método

Qué **una pizca de sal fina**

Dónde **en el shaker, con la fruta**

Efecto **intensifica el sabor**

Ojo **poca — no debe saber salado**

QUÉ APORTA

Como en la cocina, una pizca de sal intensifica la fruta y el dulzor sin saber salado. La vía más simple de sazonar — con mano ligera; la solución salina da más control.

3

PROBADO DIRECCIÓN 3 · RIM

Sal en el rim

La sal en el labio: un golpe al sorber.



El método

Qué **sal en el borde de la copa**

Icono **la Margarita**

Efecto **un golpe de sal al sorber**

Truco **solo medio borde exterior**

QUÉ APORTA

El rim pone la sal en contacto directo con el paladar a cada sorbo (la Margarita). Controla cuánta: humedece solo el borde exterior, media vuelta. Sazón y textura en el labio.

Sales de sabor

Sales que sazonan y aromatizan a la vez.



El método

Ejemplos

**ahumada, chile-lima,
apio, alga**

Dónde

rim o espolvoreada

Efecto

sal + un sabor extra

Mejor para

firmas y guiños

QUÉ APORTA

Una sal ahumada, de chile-lima, de apio o de alga da el efecto de la sal más un sabor propio. En el rim o por encima, es una firma fácil y un guiño al perfil del trago.

Bíters como condimento

Los bíters son la pimienta de la coctelería.



El método

Qué **angostura, naranja, de autor**

Dosis **unas gotas**

Efecto **complejidad, longitud**

Idea **el 'condimento' del trago**

QUÉ APORTA

Unas gotas de bíter no 'amargan': añaden capas aromáticas, longitud y estructura, igual que la pimienta en un plato. El condimento clásico que ata y alarga un trago.

6

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 6 · QUINTA SAZÓN

Umami

Umami en el vaso: cuerpo y profundidad savory.



El método

Fuentes **miso, garum, kombu, MSG**

Dosis **mínima, a gotas/punta**

Efecto **cuerpo, profundidad, longitud**

Mejor para **savory y de autor**

QUÉ APORTA

Una punta de miso, garum, kombu o glutamato aporta la quinta sazón: cuerpo, profundidad y una longitud en boca que ni la sal ni el ácido dan. El territorio savory de vanguardia — poquísima cantidad.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · SALINO+

Salino de sabor

Una salina que además trae sabor (apio, aceituna).



El método

Qué

**solución salina
saborizada**

Ejemplos

**agua de mar, apio,
salmuera**

Efecto

sazón + fondo savory

Mejor para

Martinis sucios, savory

QUÉ APORTA

Haz la salina con sabor: agua de mar, apio, salmuera de aceituna. Sazona Y aporta un fondo savory, con el control de dosificar a gotas. El 'dirty' moderno y preciso.

8

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 8 • LA PAREJA

Sal + ácido

Sal y ácido juntos: brillo y redondez de golpe.



El método

Idea **sal y ácido juntos**

Efecto **brillo + redondez a la vez**

Como **en la cocina**

Mejor para **afinar el final**

QUÉ APORTA

Igual que en la cocina, sal y ácido se potencian: el ácido brilla, la sal redondea y sube el sabor. Un toque de cada uno afina el final de un trago plano mejor que cualquiera por separado.

Amargor medido

El amargor también se sazona — a gotas.



El método

Qué

**cascarilla, genciana,
tónicos**

Dosis

a gotas/tintura

Efecto

**estructura, sequedad,
final**

Mejor para

dar 'espina' seca

QUÉ APORTA

Dosificar un amargo (cascarilla de cacao, genciana, un tónico) añade estructura, sequedad y un final más largo, como el tanino en el vino. Sazón amarga para tragos que piden espina seca.

Sazón final

Catar el trago terminado y ajustarlo, como un chef.



El método

Cuándo **al terminar, sobre el batch**

Con **gotas de salina, ácido, bíter**

Idea **catar y ajustar, como un chef**

Mejor para **clavar cada servicio**

QUÉ APORTA

El paso que casi nadie da: catas el trago (o el batch) ya hecho y lo ajustas con gotas de salina, ácido o bíter hasta que 'canta'. 'Salpimentar' el cóctel — el último 5% que lo vuelve redondo.

La sazón

El trago se sazona como un plato. La sal, a dosis baja, no sala: suprime el amargor, sube el dulzor y el aroma y redondea los bordes. El umami da cuerpo y longitud; el amargo, estructura; el ácido, brillo. Son los ajustes invisibles que convierten 'bueno' en 'terminado'. Lo único declarado — el condimento y la aplicación varían.

Qué hace cada sazón

- **Sal:** calla el amargor, sube el dulzor y el aroma
- **Umami:** cuerpo, profundidad, longitud
- **Amargo:** estructura y sequedad
- **Ácido:** brillo (ver el estudio de acidez)

Claves

1. Usa **solución salina (20%) a gotas**, no pizcas: control.
2. **Sal + ácido** juntos afinan mejor que por separado.
3. Umami y amargo: **poquísimo** — no deben notarse, solo sumar.
4. **Cata y sazona al final**, sobre el trago ya montado.

Sazonar es el secreto peor guardado de la barra: dos gotas de salina y un trago plano 'despierta'. Es la última capa de precisión — el remate del equilibrio que calcula el Cocktail Calculus. Pon atención al final: ahí se gana o se pierde el trago.