

Agua de Valencia: el mejor cóctel para el verano.

El **Agua de Valencia** es un cóctel muy popular en nuestro país, que aunque es consumido durante todo el año, triunfa sin duda durante el verano. Es en esta época cuando más nos apetece prepararlo en casa y con los amigos. Por un lado es un cóctel que debe tomarse bien frío, lo que ya de por sí lo hace apetecible en estas fechas. Pero además, es lo que nosotros llamamos una bebida popular, un cóctel de los que disfrutar cuando nos reunimos un buen grupo de amigos o familia en las noches veraniegas, en esos relajados días de vacaciones, o como agradable compensación a un duro día de trabajo si todavía no tenemos o ya hemos acabado los días de asueto. Por algo será que en nuestra tierra, origen de esta bebida, siempre se prepara en jarras grandes, para disfrutarlo en compañía.



Aunque nunca se ha reconocido oficialmente, parece fuera de toda duda que debemos el origen del **Agua de Valencia** a Constante Gil (pintor y fundador del Grupo Bulto, grupo artístico de gran influencia durante la época de la transición en Valencia) allá por el año 1959, concretamente en la Cervecería Madrid, emblemático local valenciano que regentó desde 1959 hasta el año 2000. Parece ser, que animado a presentar una bebida original por un grupo de comerciantes bilbaínos, preparó en el acto este cóctel, bautizándolo ya como Agua de Valencia, frente al entonces popular espumoso agua de Bilbao. Sin embargo, fue una bebida conocida apenas

por pequeños grupos de habituales de la Cervecería Madrid hasta principios de la década de los 70, momento en que comenzó a popularizarse y hacerse conocida el Agua de Valencia como típico cóctel de la también popular noche valenciana.

Aunque hay actualmente varias marcas que la comercializan ya preparada, nosotros te recomendamos un buen Agua de Valencia hecho en casa, y como ya hemos dicho, disfrutarlo en la mejor compañía (esa ya decides tú de quién se trata).

Por ello te ofrecemos la receta más clásica de esta fantástica bebida que a nosotros tanto nos gusta, tal y como la preparamos con los nuestros.

AGUA DE VALENCIA

INGREDIENTES DEL AGUA DE VALENCIA (para 4-5 personas):



-Unas 9 o 10 naranjas (las suficientes para obtener alrededor de 1/2 litro de zumo natural). Eso si, insistimos en que sean auténticas naranjas valencianas.

- 1/2 litro de cava. (Nosotros aquí también utilizamos un cava valenciano. Hay muchos y muy buenos).

- 200 a 250 ml de ginebra.

-200 a 250 ml de vodka.

-Azúcar.

ELABORACIÓN DEL AGUA DE VALENCIA

Lo primero que debemos tener en cuenta al elaborar este cóctel, es que aunque nosotros damos las cantidades de la bebida original del **Agua de Valencia**, debemos siempre tener en cuenta el gusto y las preferencias de las personas que van a disfrutarlo, sobre todo lo fuerte o flojo que suelen preferir los cócteles. Por eso, aunque os aconsejamos mantener sobre todo las proporciones de zumo de naranja y cava indicadas, el resto de alcoholes deberán añadirse en proporción a lo fuerte o no que deseemos quede finalmente nuestro cóctel. Y lo mismo debéis hacer respecto al azúcar, porque aquí debemos tener en cuenta no sólo al gusto de los bebedores, sino a la dulzura que tenga en cada caso el zumo de naranja obtenido.

Dicho ésto, comenzaremos a preparar nuestro cóctel exprimiendo las naranjas valencianas hasta obtener medio litro de zumo (intentando elegir las que produzcan un zumo dulce y no agrio o con sabor a naranjas pasadas, que nos estropearía todo el cóctel). Lo colocaremos en una jarra grande.



Al zumo de naranja le añadiremos medio litro de cava y mezclaremos con cuidado. A la bebida resultante añadimos el vodka y la ginebra (como hemos dicho, en mayor o menor cantidad según gustos, pero intentando que los dos alcoholes tengan la misma proporción).

Finalmente, probamos con una cuchara y agregamos azúcar, en cantidad suficiente para dar cierto dulzor añadido al cóctel, sin que se nos vuelva empalagoso. Como ya hemos dicho, el azúcar dependerá mucho de lo dulces que sean las naranjas.

Como consejo: conviene preparar el **Agua de Valencia** con tiempo y dejar enfriar bien en la nevera. Si no es posible, conviene añadir unos cubitos de hielo a la jarra, pero no demasiados para que no resulte aguado.

Animaos a probarlo y a contarnos vuestra experiencia: podéis

contarnos cuándo y con quién lo preparasteis y lo tomasteis. Mandadnos fotos incluso de la ocasión si os apetece. Lo publicaremos si nos dais permiso en la web de nuestra [tienda gourmet online](#) y en las redes sociales.