

El Kalimotxo Perfecto

Eduardo Mena

En general, el kalimotxo se compone de vino tinto y cocaola, a partes iguales, pero, como en todo, los detalles también son importantes. En mi opinión tampoco conviene ponerse fundamentalista y afirmar que solamente existe una única manera de prepararlo. A continuación describiré la que yo recomiendo.

Ingredientes

- Vino tinto. Es muy importante que el vino utilizado no sea de buena calidad, para que su sabor no sea muy marcado, así que olvida los Rioja y similares. Para hacer un buen kalimotxo lo más recomendable es algún vino barato de los que se venden en brik. Cuidado, si el vino es *demasiado* barato puede tener un sabor demasiado fuerte y arruinarte el kalimotxo.
- Cocacola. A pesar de que se podrían utilizar otros refrescos de cola, recomiendo usar Cocaola de la de toda la vida, ni light ni leches. La que mejor resultado da es la de botella de litro y medio. Si te sabe igual la Cocaola, la Pepsicola, Konga, etc., tranquilo, eso es que tu paladar está hecho cisco, pero no te preocupes y utiliza cualquier refresco de cola, cuanto más barato mejor.
- Hielo. Es aconsejable servir el kalimotxo con unos cubitos de hielo, especialmente cuando el vino y la cocaola no están muy fríos.
- Limón. Media rodaja de limón complementa muy bien el kalimotxo, aunque esto depende del gusto. Es importante que no sepa mucho a limón.

Método de elaboración:

Detallamos el proceso a seguir para preparar un vaso de kalimotxo.

- 1) Echar en el fondo del vaso media rodaja de limón.
- 2) Añadir unos hielos al vaso, tampoco muchos, dos o tres cubitos, dependiendo del tamaño. Estos bloquearan el limón e impedirán que ande danzando por el vaso. Al acabar el kalimotxo verás que ha cogido un bonito color morado.
- 3) Verter vino tinto en el vaso hasta aproximadamente la mitad.
- 4) Rellenar el resto del vaso con cocaola. El vaso debería quedar prácticamente lleno.
- 5) Muy importante, mezclar el contenido agitándolo cuidadosamente con una cuchara, una pajita o, en casos de carencia extrema de herramientas, con el dedo.

Hala, ya lo tienes listo. Para tomarlo solo un consejo: cuidado con los hielos que son muy traicioneros y se mueven justo cuando vayas a beber, salpicándote.

Otros aspectos importantes:

El contenido es importante pero no lo es menos el continente.

- a) Tamaño monousuario: Mi recipiente favorito, y esto ya es muy personal, es el típico (y casi extinto en muchos bares) vaso “de Nocilla”, vamos, un vaso normal. Si no tenemos de esos, podemos usar un vaso alto. Para cantidades mayores, una jarra de cerveza de medio litro puede venir muy bien, da igual la forma.
- b) Tamaño multiusuario: cuando la idea es compartir el kalimotxo con los amigos, o cuando la sed es realmente acuciante. Podemos usar los populares vasos de plástico blanco gigantes de litro, o la misma botella de cocaola de litro y medio (olvídate del hielo en este caso y no olvides que tendrás que sacar la mitad de la cocaola antes de echar el vino). Si hasta eso se te queda pequeño siempre puedes recurrir a cualquier otro recipiente, un cubo, una bañera, etc.