

L'aigua de València: el còctel festiu que ha conquerit generacions

Gastronomia | 14-04-2026 | 19:28



Aigua de València

L'aigua de València és un còctel popular i festiu molt arrelat a la cultura mediterrània. Es tracta d'un combinat elaborat amb cava (o xampany), suc de taronja, vodka i ginebra, que habitualment se serveix en gerres per compartir i es consumeix en copes àmplies de còctel.

Aquesta beguda va ser creada l'any 1959 per Constante Gil al Cafè Madrid de València. Segons recull el llibre *Valencia Noche*, de María Ángeles Arazo, en aquell establiment hi acudien sovint viatjants bascos que demanaven 'aigua de Bilbao', en referència al millor escumós de la casa. Un dia van demanar una alternativa, i el cambrer els va proposar provar l'aigua de València. Durant anys, el còctel va ser conegut només per un cercle reduït, fins que als anys setanta es va popularitzar en la vida nocturna valenciana.

Amb el temps, el seu consum s'ha estès arreu i s'ha convertit en una de les begudes més habituals en festes populars i celebracions. És especialment present en festivitats com Sant Vicent o en trobades gastronòmiques com les festes de paellas a la Plana Baixa.

Preparació i variants

La recepta tradicional consisteix a barrejar cava amb suc de taronja, afegint-hi vodka i ginebra, i endolcint-ho amb sucre al gust. Es recomana servir-la ben freda, sovint amb gel, per potenciar-ne el caràcter refrescant.

Una proporció habitual és utilitzar una ampolla de cava, un litre de suc de taronja i un petit got de vodka i un altre de ginebra. En aquest cas, és aconsellable moderar el sucre si es preveu un consum elevat, per evitar que la beguda resulti massa dolça.

També existeixen altres variants, com l'aigua de Sóller, típica de Mallorca, que adapta la recepta amb productes locals vinculats a la taronja.

Ingredients bàsics

Cava

Suc de taronja (preferiblement natural)

Vodka

Ginebra

Sucre al gust

Elaboració

En un recipient, barregeu el cava i el suc de taronja a parts iguals. Afegiu-hi una quarta part de vodka (respecte al suc) i un raig de ginebra. Remeneu-ho bé, incorporeu-hi sucre al gust i deixeu-ho refredar a la nevera. Serviu-ho ben fred, amb gel.

Consells i curiositats

Per obtenir un resultat de més qualitat, es pot substituir el cava per Corpinnat o altres escumosos de gamma alta. També es pot decorar la copa amb una rodanxa fina de taronja per donar-hi un toc visual i aromàtic.

Cal tenir en compte que no hi ha una única recepta: existeixen múltiples variants segons gustos i tradicions. Alguns hi afegeixen licors com triple sec, rom blanc o Cointreau, i fins i tot hi ha versions amb granadina o adaptacions com l'aigua de Múrcia?, amb cítrics com la llimona.

Tot i que es pot preparar en petites quantitats, el més habitual és elaborar-la en grans recipients per compartir, especialment en festes populars, fet que la converteix en una beguda comparable a la sangria o els ponxs.

Autor: [Jaume Fàbrega](#)